

§ 2º Fica designado como pregoeiro substituto o servidor indicado no inciso II, alínea *a*), deste artigo, o qual desempenhará as atividades de estilo da pregoeira em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a contar do dia 22 de abril de 2025, para os incisos atualizados por este ato normativo. As demais disposições em contrário ficam revogadas.

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Márcia Rocha de Oliveira Francelino

Superintendente Estadual de Compras e Licitações (SUPEL/RO)

Protocolo 0060011817

Portaria nº 74 de 12 de maio de 2025

Altera a Portaria n.º 60, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO.

A SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 5º, inciso V, do Decreto nº 27.948, de 01 de março de 2023 e do art. 43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

CONSIDERANDO a Portaria 63/2025 (0059510290) que institui a Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo, no âmbito da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, com objetivo de aplicar celeridade e eficiência na tramitação de processos de compras públicas; e

CONSIDERANDO a necessidade de reestruturação organizacional das atividades relacionadas à condução de certames no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL,
RESOLVE:

Art. 1º Reformular no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) a Equipe de Licitação (SUPEL-ÔMEGA), instituída para atuação interna no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações, denominada Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo (SUPEL-COEDU) e designa os servidores abaixo relacionados para sua composição:

I - Agente de contratação:

a) Roger Martins Cardoso, matrícula n.º *****961.

II - Equipe de Apoio:

a) Josélia Pagani Ferreira, matrícula n.º *****627.

b) Suélen Torres da Silva, matrícula n.º *****853; e

c) Franciara Sobrinho do Nascimento Ximenes, matrícula n.º *****832.

§ 1º O servidor indicado no inciso I, alínea *a*), atuará como pregoeiro, sempre que a modalidade de licitação escolhida for pregão eletrônico, conforme previsto no art. 8º, § 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

§ 2º Fica designada como pregoeira substituta a servidora indicada no inciso II, alínea *a*), deste artigo, a qual desempenhará as atividades de estilo do pregoeiro em suas ausências ou impedimentos legais.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a contar do dia 22 de abril de 2025, para os incisos atualizados por este ato normativo. As demais disposições em contrário ficam revogadas.

Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Márcia Rocha de Oliveira Francelino

Superintendente Estadual de Compras e Licitações (SUPEL/RO)

Protocolo 0060060731

Portaria nº 75 de 13 de maio de 2025

Altera a Portaria n.º 59, que reformula as equipes de licitações e designa servidores para compor a Comissão Especial de Licitações, no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL/RO.

A SUPERINTENDENTE DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso das atribuições legais e regimentais previstas nos termos do art. 5º, inciso V, do Decreto nº 27.948, de 01 de março de 2023 e do art. 43 da Lei Complementar n. 965, de 20 de dezembro de 2017;

CONSIDERANDO a Portaria 63/2025 (0059510290) que institui a Comissão Especial de Licitações, no âmbito da Superintendência de Compras e Licitações do Estado de Rondônia - SUPEL/RO, com objetivo de aplicar celeridade e eficiência na tramitação de processos de compras públicas; e

CONSIDERANDO a necessidade de reestruturação organizacional das atividades relacionadas à condução de certames no âmbito da Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL,



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL
Comissão de Educação, Cultura, Lazer e Turismo - SUPEL-COEDU

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90248/2025/LEI Nº 14.133/2021

PARA O ITEM 09, aplica-se **AMPLA PARTICIPAÇÃO** sem a reserva de cota no total de até 25% às empresas **ME/EPP**;
PARA OS DEMAIS ITENS, adota-se a exclusiva participação de **Empresas de Pequeno Porte - EPP, Microempresas - ME e equiparadas**.

RESUMO DOS DADOS

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 22/09/2025, às 10h (horário de Brasília), no sítio https://www.gov.br/compras/pt-br .	Limite para esclarecimentos e impugnações ao edital: 17/09/2025.
---	--

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas às superintendências de Machadinho D'Oeste, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta , contempladas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.		
FUNDAMENTO: Lei federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021. Decreto estadual nº28.874, de 25 de Janeiro de 2024. dentre outros.		
PROCESSO ADMINISTRATIVO: 0029.019161/2025-15		
UASG: 925373 ENDEREÇO ELETRÔNICO : https://www.gov.br/compras/pt-br		
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO		
ORÇAMENTO ANUAL	R\$ 917.991,76 (novecentos e dezessete mil novecentos e noventa e um reais e setenta e seis centavos).	
VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL	
Não	Ata de Registro de Preços	
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO		
Requisitos Básicos: 1. Habilitação jurídica: Conforme estabelecido no <u>item 13.2.1 e seus subitens do Termo de Referência</u> . 2. Qualificação econômico e financeira: Conforme estabelecido no <u>item 13.2.3 e seus subitens do Termo de Referência</u> . 3. Regularidade fiscal, social e trabalhista: Conforme estabelecido no <u>item 13.2.2 e seus subitens do Termo de Referência</u> . 4. Qualificação técnica: Conforme estabelecido no <u>item 13.2.4 e seus subitens do Termo de Referência</u> .		Requisitos Específicos:
CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP?	RESERVA COTA ME/EPP?	EXIGE AMOSTRA/DEMONSTRAÇÃO?
Sim	Não	Não
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MODO DE DISPUTA	REGISTRO DE PREÇO
Maior desconto Por Item	Aberto	Sim
TELEFONES PARA CONTATO		E-MAIL PARA CONTATO:
TELEFONE: (69) 3212-9243		supelcoedu@gmail.com
OBSERVAÇÕES GERAIS:		
1. Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados nas dependências da Superintendência Estadual de Licitações, sito a Av. Farquar, 2986, bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470.		
2. Informamos que devido a atualização do sistema compras.gov.br, para fins de pesquisa da licitação deverá ser inserido o número 90000 antes do número do certame. (EX.: 90001/2024)		

SUMÁRIO

1.

DO PREÂMBULO;
2.

DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS;
3.

DO OBJETO;
4.

DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA;
5.

DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES;
6.

DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO;
7.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO;
8.

DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
9.

DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO;
10.

DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE;
11.

A FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
12.

DA FASE DE HABILITAÇÃO;
13.

DO RECURSO;
14.

DA HOMOLOGAÇÃO;
15.

DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO;
16.

DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES;
17.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;
18.

DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO;
19.

CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS;
20.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS;
21.

DOS ANEXOS;

1.1. A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio da **Portaria nº 74/2025/GAB/SUPEL**, publicada no DOE na data 14 de Maio de 2025, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, **sob o nº 90248/2025/SUPEL/RO**, do tipo **MAIOR DESCONTO POR ITEM**, com o **Método de Disputa: ABERTO**, em conformidade com a [Lei Federal nº. 14.133, de 2021](#), [Decreto Estadual nº 28.874/2024](#), a [Lei Complementar nº 123/06](#), e o [Decreto Estadual 21.675/2017](#) e suas alterações, e demais legislações vigentes, tendo como interessado (a) Secretaria de Estado da Educação - SEDUC.

- 1.1.1. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br>
- 1.1.2. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário estabelecidos.
- 1.1.3. 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 subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.
- 1.1.4. Os horários mencionados neste Edital de Licitação referem-se ao horário oficial de Brasília/DF.

2.

DOS ÓRGÃOS E ENTIDADES PARTICIPANTES DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. São participantes deste Sistema de Registro de Preços os seguintes órgãos e/ou entidades:

- Secretaria de Estado da Educação - SEDUC.

3.

DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas às superintendências de **Machadinho D'Oeste, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta**, contempladas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, **por meio do Sistema de Registro de Preços**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência - Anexo I.

3.2. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no sistema eletrônico – Portal de Compras do Governo Federal, e as especificações constantes no ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

3.3. **Das especificações técnicas/quantidades do objeto:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 3.2 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.4. **Da garantia do objeto:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 3.4 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.5 **Das condições contratuais/garantia contratual:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 7.4 e 9 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.6. **Do reajuste e supressão contratual:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 20 e 30 e seus subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.7. **Da fiscalização e acompanhamento do recebimento/execução do objeto:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 10 a 10.4 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.8. **Da entrega/recebimento:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 8.1 a 8.2 e 11.1 e subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.9. **Do pagamento:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 11.2 a 11.4 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.10. **Da obrigação da contratada:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 18.2 e subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.11. **Da obrigação da contratante:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 18.1 e subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

3.12. **Dos critérios de sustentabilidade:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 7.1 e subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

4.

DA QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA

4.1. Não serão registrados valores mínimos ou quantidades mínimas para faturamento e entrega, conforme [item 4.5 do Anexo I – Termo de Referência](#).

5.

DA POSSIBILIDADE DE PREVISÃO DE PREÇOS DIFERENTES

5.1. **NÃO SERÁ** admitida a previsão de preços diferentes, conforme [item 12.1.6 do Anexo I – Termo de Referência](#).

5.2. Na hipótese de o preço contratado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

5.2.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item contratado, sem aplicação de penalidades administrativas.

5.3. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas, será facultado ao fornecedor requerer à Contratante a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

5.4. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço contratado em relação às condições inicialmente pactuadas.

5.5. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço contratado, o pedido será indeferido pela Contratante e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

5.6. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 5 e no item 5.4 , a Contratante atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado, mediante Termo Aditivo.

6.

DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

6.1. De acordo com o Art. 164, da Lei nº 14.133, de 2021, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, observado o seguinte procedimento:

6.1.1. Envio exclusivo para o endereço eletrônico: supelcoedu@gmail.com;

6.1.2. Após o envio do e-mail, a licitante deverá certificar-se quanto à confirmação de recebimento pelo Núcleo de Atendimento desta Superintendência, para não tornar sem efeito, pelo telefone **(069) 3212-9243** ou ainda, concomitantemente, caso julgue necessário, protocolar original presencialmente na SUPEL, no horário das 07h30min. às 13h30min (horário local), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, 2986 - Bairro: Pedrinhas Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.801-470;

6.1.3. Mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

6.2. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, de forma que a concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do processo de licitação.

6.3. A decisão do(a) Pregoeiro(a) quanto a impugnação será informada preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Compras.gov.br, sendo necessariamente divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo(a) Pregoeiro(a), na forma do Art. 164, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

6.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

7.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Portal de Compras do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras/pt-br>), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

7.2. Os licitantes deverão obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e de seus anexos.

7.2.1. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.6. **Não poderão disputar esta licitação, direta ou indiretamente:**

7.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.6.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de penalidade que lhe foi imposta de:

7.6.2.1. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Rondônia, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

7.6.2.2. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

7.6.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

7.6.4. Aquele que se enquadre no disposto no art. 14, da Lei n. 14.133, de 2021;

7.6.5. Agente público do órgão, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, conforme [§§ 1º e 2º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.6.6. **Pessoas jurídicas reunidas em consórcio observar o art. 15 da Lei n. 14.133, de 2021 e disposição constante no item 14 do Anexo I - Termo de Referência.**

7.6.7 **Da subcontratação:** Ficam aquelas estabelecidas no [item 7.3 e subitens do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

7.7. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.8. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão de seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados.

7.9. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar **desclassificação** ou inabilitação.

8.

DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. Na forma do Art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo atentar às regras estabelecidas no regramento específico citado.

8.2. Para obtenção de benefícios a que se refere este item, a licitante deverá apresentar:

- 8.2.1. Declaração, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#);
- 8.2.2. Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2.3. A empresa de pequeno porte que, no ano-calendário, exceder o limite de receita bruta anual, previsto no inciso II, do caput do artigo 3º da Lei Complementar n. 123/06, fica excluída, no mês subsequente à ocorrência do excesso, do tratamento jurídico diferenciado, bem como do regime de que trata o art. 12, para todos os efeitos legais, ressalvado o disposto nos §§9º-A, 10 e 12, da mesma LC 123/06.
- 8.3. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, neste Edital e em normas correlatas.
- 8.4 Nos itens/lotos destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas aplica-se o Decreto Estadual nº 21.675/2017, no que couber.**

9.	DO REGISTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO
9.1.	A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante a partir da data da liberação do Edital, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, devendo ser encaminhado, exclusivamente por meio do sistema, quando convocado, a proposta de preço, conforme exigências do Edital.
9.2.	O licitante deverá registrar sua proposta, no sistema eletrônico, observando os seguintes campos: Valor unitário e total do item ou valor global, ou percentual de desconto; descrição detalhada do objeto, contendo as informações conforme à especificação do Termo de Referência.
9.2.1.	A licitante deverá preencher o campo "marca" apenas com a marca específica do produto que deseja ofertar, sob pena de ser desclassificada caso não esteja de acordo.
9.3.	Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
9.4.	Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
9.5.	As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.
9.6.	As propostas registradas através do preenchimento no momento do cadastro no Sistema COMPRAS.GOV.BR NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.
9.7.	Quando da inclusão do anexo da proposta no sistema eletrônico, as empresas deverão fornecer as informações necessárias para a identificação da proposta em conformidade com o item 12 do Anexo I deste edital - Termo de Referência , que somente será pública após a fase de lances.

10.	DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO ME/EPP E CRITÉRIO DE DESEMPATE
10.1.	Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
10.2.	O lance deverá ser ofertado pelo valor UNITÁRIO de cada item.
10.3.	Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
10.4.	O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
10.5.	O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de: a) 1% (um por cento), quando o item licitado possuir valor estimado acima de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais); b) 2% (dois por cento), quando o item licitado possuir valor estimado de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).
10.6.	O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.
10.7.	O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto, conforme item 12.1.3 do Anexo I deste edital - Termo de Referência .
10.8.	Após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes que neste caso, por força da aplicação da exclusividade obrigatoriamente se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme determina a Lei Complementar n. 123/06,CONTROLADO SOMENTE PELO SISTEMA COMPRAS.GOV.BR.
10.9.	Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021 ., nesta ordem: a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação; b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021; c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
10.10.	Persistindo o empate, será realizado SORTEIO ELETRÔNICO através do sistema ComprasGov, nos processos cadastrados a partir de 14/10/2024, em sessão pública entre as propostas empatadas, nos moldes do artigo 28, §§ 1º e 2º da Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 79.
10.11.	Subsidiariamente a utilização do subitem 10.10, caso necessário, a sessão pública de sorteio será efetuada de forma presencial, podendo qualquer interessado participar, sendo transmitida em canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, sendo observado os procedimentos, a saber: a) Informação no chat da sessão pública quanto: data, hora e local da sessão para o procedimento de desempate das propostas, a ser realizado no site sorteador.com.br (ou outro compatível); b) Por ordem alfabética, será disponibilizado a indicação dos nomes das licitantes, que se encontram em situação de propostas empatadas, no site indicado na alínea "a" do subitem 10.11; c) A primeira licitante sorteada, será a primeira classificada. A sequência classificatória das propostas empatadas seguirá em ordem sucessiva; d) A sessão será oficialmente encerrada após a conclusão desses procedimentos, e o registro audiovisual da sessão permanecerá para visualização no canal oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL. e) Haverá transmissão ao vivo da sessão do sorteio nos canais oficiais SUPEL: https://www.youtube.com/@supelro5251 e https://www.instagram.com/supelrondonia/ f) Haverá lavratura de ata de sorteio, com presença de testemunhas, que será incluída no processo administrativo;
10.12.	Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
10.13.	Nos itens/lotos destinados à exclusiva participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas 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:
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 poderá ser 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 enquadrem 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 Decreto Estadual 21.675/2017 , 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.

11.	DA FASE DE NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS
11.1.	Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 7 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.
11.2.	Seguidamente será realizada a negociação e atualização dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Compras.gov.br, devendo o (a) Pregoeiro (a)examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação.
11.2.1.	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 de mensagens para atualização do referido lance e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os para menos automaticamente caso a licitante permaneça inerte.
11.3.	O (a) Pregoeiro (a) não aceitará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação.
11.3.1.	Sob análise do (a) Pregoeiro (a), poderá ser convocada todas as licitantes, que estejam dentro do valor estimado para contratação, para que no prazo máximo de 02 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie a proposta adequada ao último valor ofertado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.
11.3.2.	Caberá ao licitante remeter no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema Compras.gov, a proposta atualizada com o preço ou desconto, <u>sob pena de desclassificação</u> .
11.3.3.	A PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter: o valor devidamente atualizado do lance e/ ou da negociação ofertados, com a especificação completa do objeto, contendo marca/modelo/fabricante.
11.4.	Para fins de aceitação da proposta o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ajustada quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação aos valores estimados para contratação, podendo solicitar manifestação técnica e jurídica de outros setores do órgão, a fim de subsidiar sua decisão.
11.5.	Quando houver indícios de inexecuibilidade 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 artigo 59 da Lei Federal nº 14.133/2021 .
11.6.	Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do órgão requisitante, ou da área especializada no objeto.
11.7.	A PROPOSTA DE PREÇOS, inserida no sistema de Compras.gov.br deverá estar de acordo com o item 12 do Anexo I - termo de Referência .
11.8.	As propostas terão validade mínima de 90 (noventa) dias , a contar da data de sua apresentação.
11.8.1	A SUPEL solicitará às empresas, cujas propostas estiverem com prazo de vencimento inferior a 10 (dez) dias , após declarada habilitada, que façam a devida atualização com o intuito de dar celeridade ao processo de adjudicação e homologação pela Unidade Gestora.
11.8.2.	As propostas com prazo de vencimento superior ao mencionado no item 11.8.1., serão enviadas imediatamente à Unidade Gestora sem a referida atualização temporal, para que se dê início ao procedimento homologatório.
11.8.2.1.	Quando o processo for encaminhado para homologação juntamente com a proposta atualizada, cujo prazo de vencimento seja superior a 10 (dez) dias, ficará a cargo da SUPEL informar à Unidade o prazo em dias restante para o vencimento.
11.8.3.	Decorrido o prazo de vencimento da proposta sem que a Unidade Gestora promova a homologação, a esta recai a responsabilidade de solicitar às licitantes a atualização.
11.8.4.	O procedimento mencionado no item 11.8.1 será dispensado nos processos em que for certificada a necessidade de prioridade de tramitação, de modo que as propostas serão encaminhadas à Unidade Gestora para os atos de homologação, desde que dentro da validade, após finalizada a fase de habilitação.
11.9.	Na ocasião da homologação, caso haja divergências entre o valor constante na proposta, enviado pela licitante, e o valor final das negociações registradas no Termo de Julgamento, será considerado o registrado no Termo para fins de homologação.

12.	<div><div>DA FASE DE HABILITAÇÃO</div><div><div><div>12.1. Serão realizadas consultas, ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP, instituído pela Lei Estadual 2.414, de 18 de fevereiro de 2011, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU (Lei Federal 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) e Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.</div><div>12.2. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.</div><div>12.3. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRAS.GOV TERÁ EFEITO PARA TODOS OS ITENS, OS QUAIS A EMPRESA ENCONTRA-SE CLASSIFICADA.</div><div>12.4. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF e/ou Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEFOR da SUPEL, assegurando aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.</div><div>12.4.1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.</div><div>12.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar inabilitação.</div><div>12.6 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.</div><div>12.7. O Pregoeiro, após da aceitação do(s) item(ns), convocará a licitante melhor classificada para que, no prazo de até 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, envie os documentos de habilitação.</div><div>12.8. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:</div><div>12.8.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e</div><div>12.8.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;</div><div>12.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.</div><div>12.10. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC n. 123, de 2006 e alterações.</div><div>12.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização pelo licitante, prorrogável por igual período, com início no dia em que o proponente for declarado vencedor do certame.</div><div>12.11.1. A prorrogação do prazo previsto no subitem 12.11. poderá ser concedida, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.</div><div>12.11.2. Ressalvado os documentos possíveis de verificação conforme item 12.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e anexos, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:</div></div><div><div>12.12. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA</div><div><div>a) Comprovação de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);</div><div>b) Comprovação de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;</div><div>c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;</div><div>d) Prova de regularidade Estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;</div><div>e) Certidão de Regularidade do FGTS, relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;</div><div>f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho</div><div>12.12.1. Será admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.</div></div></div><div><div>12.13. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA</div><div><div>a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;</div><div>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/;</div><div>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;</div><div>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;</div><div>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;</div><div>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, conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023.</div><div>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 2110, de 2022.</div><div>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.</div><div>12.13.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.</div></div></div><div><div>12.14. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA</div><div><div>12.14.1. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 13.2.3 do Anexo I deste edital - Termo de Referência.</div></div></div><div><div>12.15. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA</div><div><div>12.15.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no item 13.2.4 do Anexo I deste Edital – Termo de Referência.</div><div>12.16. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.</div><div>12.16.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcionem no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.</div></div></div><div><div>12.17. DAS DECLARAÇÕES:</div><div><div>12.17.1. As licitantes deverão dispor as seguintes declarações:</div><div>a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação</div><div>b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.</div><div>c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas previstos na CF/88, e demais legislações correlatas.</div><div>d) Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.</div><div>e) Declaração, caso se enquadre, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.</div><div>f) Declaração, caso se enquadre, de que no ano-calendário de realização da licitação ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, na forma do Art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.</div><div>g) Outras declarações eventualmente exigidas no Anexo I deste edital - Termo de Referência</div><div>12.17. Não será necessária a juntada as documentações exigidas em meio eletrônico, pela plataforma Compras.gov, com os demais documentos de habilitação/proposta.</div><div>12.18. As licitantes que deixarem de apresentar os documentos exigidos para a Habilitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.</div></div></div></div></div>
13.	<div><div>DO RECURSO</div><div><div>13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021 após a fase de Julgamento e Habilitação, declarada a empresa VENCEDORA do certame, qualquer Licitante dentro do prazo poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 10 (dez) minutos, em cada fase.</div><div>13.1.1. A intenção de recorrer deverá ser registrada imediatamente, sob pena de preclusão.</div><div>13.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 8º, da ata de julgamento.</div><div>13.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.</div><div>13.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.</div><div>13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.</div><div>13.6 . O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.</div><div>13.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.</div><div>13.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.</div></div></div>
14.	<div><div>DA HOMOLOGAÇÃO</div><div><div>14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior da unidade demandante para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.</div></div></div>
15.	<div><div>DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO</div></div>

- 15.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.
- 15.2 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 15.3 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 15.4 Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.

DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. A licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas nos termos do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal e **sanções** previstas no **item 19 e subitens do Anexo I deste Edital - Termo de Referência**.

16.2. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Estado de Rondônia.

17.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. Os recursos financeiros necessários para acobertar as despesas decorrentes da contratação, estão consignados no orçamento da Secretaria de Estado da Educação - SEDUC-RO, conforme estabelecido no **item 17 do Anexo I deste Edital - Termo de Referência**.

18.

DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

18.1. 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.

18.2. O limites global e individual para adesões a este Sistema de Registro de Preços não poderá exceder, por Órgão ou entidade 50% dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório, registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e Órgãos participantes, em conformidade com o § 4º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, conforme item 29.3. do Termo de Referência.

18.3. Conforme § 5º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, as aquisições ou contratações adicionais a que se refere o subitem 7.3., decorrentes das adesões à ata de registro de preço não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preço para o Órgão gerenciador e para os Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem, conforme item 29.4. do Termo de Referência.

18.4. O quantitativo mínimo para cada ordem de fornecimento a ser exarada pelos órgão gerenciador, participantes e não participantes poderão ser de no mínimo 5% (cinco por cento) das quantidades estimadas para cada item, no entanto, ressalta-se que, dada as peculiaridades do objeto, o qual é definido em razão de cardápios, que por sua vez são definidos com base na percapta de cada unidade escolar, constituindo a pauta de compras, esse percentual poderá sofrer oscilações em razão de modificações, troca de cardápios e/ou adaptações em razão de hábitos alimentares regionais e outros fatores de ordem técnica, conforme item 8.1.3. do Termo de Referência.

18.5. Conforme § 5º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, as aquisições ou contratações adicionais, decorrentes das adesões à ata de registro de preço, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

18.6. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

18.7. Os prazos de vigência dos eventuais contratos decorrentes do registro observarão os limites previstos no Capítulo V do Título III da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.8. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

18.9. A ata de registro de preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão o Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Lei Federal nº 14.133/2021, e as demais normas complementares e disposições desta Ata e do Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e especialmente aos casos omissos.

18.10. 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.

18.11. Nos termos do Decreto Estadual nº 28.874/2024, 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.

18.12. - É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

18.13. Por ocasião da publicação da ata de registro de preços, será verificado no SICAF e em outros meios se a adjudicatária mantém as condições de habilitação.

18.14. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

18.14.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

18.14.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

18.14.2.1. Aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação; e

18.14.2.2. Mantiverem sua proposta original.

18.15. Para o cadastro reserva disposto no item **18.14.2** o (a) Pregoeiro (a) realizará as convocações no chat de mensagens durante o transcurso da sessão pública.

18.16. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

18.17. O registro a que se refere o item **18.14.2** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo detentor da ata.

18.18. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será conferida quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

18.19. O preço registrado poderá ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador da ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

18.19.1. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

18.20. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

18.20.1 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

18.20.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

18.20.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

19.

CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

19.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:

19.1.1. For atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;

19.1.2. O contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;

19.1.3. O fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;

19.1.4. Estiverem presentes razões de interesse público; e

19.1.5. Restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.

19.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador, após manifestação da fiscalização contratual.

19.3. O disposto no § 1º do art. 136 do Decreto 28.874/2024 poderá ser observado nas hipóteses de cancelamento do registro, sem prejuízo da prévia negociação para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

20.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. A qualquer momento, após a aceitação das propostas, poderão, os licitantes ser convocados a atualizar sua validade, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação.

20.2. Será divulgada ata da sessão pública nos sistemas eletrônicos: <https://www.gov.br/compras/pt-br> e no site <https://rondonia.ro.gov.br/supel>.

20.3. As disposições atinentes à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento deverão ser observadas no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

20.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

20.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

20.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

20.10. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

20.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://rondonia.ro.gov.br/supel/licitacoes/> <https://www.gov.br/compras/pt-br>

20.12. Fica o licitante incumbido de acompanhar todas as operações no sistema. Em caso de problemas técnicos/operacionais dentro da plataforma Compras.gov, deverá ser feita imediata manifestação pela empresa, direta e concomitantemente, à Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL via telefone e/ou e-mail (ambos informados no resumo deste edital), sob pena de preclusão do direito de alegação em sede recursal.

20.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 1 (uma) hora, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

20.14. Ante eventual ausência de regramento específico em Edital, deverão ser observados os inseridos no Termo de Referência, sempre pautando-se na legislação vigente.

21.

DOS ANEXOS

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

- ANEXO I** - Termo de Referência (0063744808);
- ANEXO II**- Análise de Risco (0058905666);
- ANEXO III** - Modelo de Minuta de Contrato (0063745175);
- ANEXO IV** - SAMS (0060042976);
- ANEXO V** – Quadro Estimativo de Preços (0060428682);
- ANEXO VI** - Minuta da Ata de Registro de Preços e da Adesão à ata (0064003602);
- ANEXO VII** - Termo de Nomeação de Preposto (0058905658);
- ANEXO VIII** - Manual do Cartão PNAE (0058905660);
- ANEXO IX** - Relação das Escolas - SUPERPVH (Municípios e Distritos) (0058959516);
- ANEXO X** - Relação das Escolas-SUPERAFO (Alta Floresta e Alto Alegre) (0058959567);
- ANEXO XI** - Relação das Escolas - SUPEROPO-Urupá (0058959633);
- ANEXO XII** - Relação das Escolas - SUPERBUR-Buritís (0058959669);
- ANEXO XIII** - Relação das Escolas - SUPERARI - Alto Paraíso (0058959715);
- ANEXO XIV** - Relação de Documentos - SUPERCER (Cerejeiras e Pimenteiras) (0058958085);
- ANEXO XV** - Relação das Escolas – SUPERPVH (Baixo Madeira) (0058959769);
- ANEXO XVI** - Relação das Escolas - SUPERMDO (Machadinho e Vale do Anari) (0058959791).

Porto Velho-RO, 04 de setembro de 2025.

Róger Martins Cardoso
Pregoeiro(a) SUPEL-COEDU
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

Elaborado por:
Franciara S. do Nascimento Ximenes
Membro da Comissão de Processamento e Apoio - SUPEL/RO
Portaria nº 74/2025/GAB-SUPEL/RO

Revisado por:
Róger Martins Cardoso
Agente de Contratação - SUPEL/RO
Portaria nº 74/2025/GAB-SUPEL/RO



Documento assinado eletronicamente por **Franciara Sobrinho do Nascimento, Assessor(a)**, em 04/09/2025, às 11:14, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Róger Martins Cardoso, Pregoeiro(a)**, em 04/09/2025, às 11:14, 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 **0063972611** e o código CRC **9FAA8BB8**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Gerência de Aquisições - SEDUC-GEA

TERMO DE REFERÊNCIA

Nº 114/2025 - SEDUC-GEA

1. DENTIFICAÇÃO

Unidade Orçamentária: Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

Unidade Requisitante: Superintendência Regional de Educação de Machadinho D'Oeste, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta.

Unidade Solicitante: Unidades Escolares

Processo Administrativo: 0029.019161/2025-15

2. INTRODUÇÃO E BASE LEGAL

2.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com base no Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019), em atendimento ao disposto na lei federal 14.133/21 e do Decreto Estadual nº 28.874/2024, que regulamenta as contratações públicas no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Rondônia, com fundamento na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos, objetivando a aquisição de bens, definindo o conjunto de elementos que nortearão o procedimento licitatório para formação de Registro de Preços, através de Pregão, na forma Eletrônica.

3. DO OBJETO

3.1. Constitui este Termo de Referência, o Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas às superintendências de **Machadinho D'Oeste, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta**, contempladas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

3.2. Descrição do Objeto:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE ALTA FLORESTA E ALTO ALEGRE.	UNIDADE	4.337
02	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE ALTO PARAÍSO.	UNIDADE	1.514
03	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. REGIÃO DO BAIXO MADEIRA.	UNIDADE	1.043
04	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIOS DE BURITIS, CAMPO NOVO DE RONDÔNIA, NOVA MAMORÉ (DISTRITO DE JACINÓPOLIS), PORTO VELHO (DISTRITO DE RIO PARDO).	UNIDADE	7.636
05	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS E PIMENTEIRAS.	UNIDADE	3.000
06	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto	UNIDADE	5.682

		e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIOS DE MACHADINHO E VALE DO ANARI.		
07	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE URUPÁ.	UNIDADE	1.427
08	463692	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIOS DE PORTO VELHO, CANDEIAS DO JAMARI, MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS E PIMENTEIRAS E DISTRITO DO TRIUNFO.	UNIDADE	4.917
09	476495	CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de - 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI- POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 2kg. MUNICÍPIOS DE MACHADINHO E VALE DO ANARI.	KG	19.460

- 3.2.1. As especificações do objeto descritas acima, têm precedência sobre os códigos extraídos do Catálogo de Materiais (CATMAT) do ComprasGov.
- 3.2.2. Em caso de qualquer inconsistência ou discordância entre as duas fontes, as especificações fornecidas devem ser consideradas como as corretas e prevalecerão para todos os fins contratuais e procedimentos relacionados.

3.3. Da Forma de Apresentação do Produto

- 3.3.1. Os produtos deverão ser novos, entregues acondicionados nas embalagens originais da fábrica e devidamente lacrados. As embalagens deverão estar firmes e adequadas para proteger o conteúdo contra a ação da luz, poeira, umidade e contra possíveis danos durante o armazenamento e transporte, garantindo que os produtos sejam entregues em perfeito estado de conservação e ainda, estar em conformidade com as demais normas estabelecidas pelo Ministério da Saúde.
- 3.3.2. Os produtos perecíveis deverão observar na íntegra as disposições estabelecidas pelo Ministério da Saúde.
- 3.3.3. Os produtos deverão guardar observância quanto à:

3.3.3.1. Possuir Registro junto a ANVISA nos termos da RDC 27/2010 e RDC 240/2018, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos de obrigatoriedade de registro sanitário.

3.3.3.2. Os produtos embalados e rotulados devem estar em conformidade com as exigências da ANVISA RDC 429/2020.

3.3.3.3. Os produtos de origem animal **deverão** estar registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

3.3.4. Eventuais produtos isentos de quaisquer registro e/ou serviço de inspeção, estarão sujeitos a verificação nos meios oficiais e, conforme o caso, a comprovação por parte do proponente, em face de diligência na fase da análise das propostas, sob pena de desclassificação.

3.4. Garantia dos produtos

- 3.4.1. A todos os itens, aplica-se o disposto no Código de Proteção e Defesa do Consumidor – CDC (Lei 8078/90|Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990) e às demais legislações pertinentes e, considerando a natureza do objeto e a prática de mercado, observará a sua adequabilidade quanto vícios ou qualquer defeito de fabricação, que apresentam mau estado de conservação, ainda que dentro do prazo de validade, além de outros requisitos dispostos no quadro de detalhamento do objeto, constante no subitem 3.2., acima.
- 3.4.2. Os produtos que não atenderem as condições estabelecidas neste Termo de Referência, deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem custo adicional, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

3.5. Do Parcelamento do Objeto

- 3.5.1. A justificativa quanto ao parcelamento ou não, do objeto, encontra-se definida no item 11, do Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019) e baseia-se no princípio do parcelamento que deverá ser adotado quanto tecnicamente viável e economicamente vantajoso, nos termos do inciso V, art. 40, da Lei n. 14.133/2021.
- Ressaltamos que os itens foram dispostos, por agrupamento dos itens pertencentes às distintas unidades escolares, em razão da Regional a qual pertencem, objetivando tornar o certame mais atrativo aos fornecedores, propiciando assim, conferindo aos proponentes, a condição concorrer em itens isolados ou combinados, de acordo com sua capacidade de atuação comercial, primando assim pela ampliação da competitividade.
- Isto posto, entendemos que a formulação da disputa em itens, estando estes agrupados em relação às regionais, resultará, não só na obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, mas inclusive, em maior eficiência administrativa, confere maior viabilidade na gestão dos contratos e atendimento às demandas, bem como, vem corroborar com a ampliação da competitividade e fomento do mercado local.

4. NATUREZA DO FORNECIMENTO

- 4.1. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/21, conforme justificativa constante da Documento de Formalização de Demanda 1686 (SEI nº 0058905937) e Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019).
- 4.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme, art. 181, do Decreto Estadual nº 28.874, de 25/01/2024.

4.3. Os contratos oriundos do Registro de Preços, poderão ser prorrogados, em conformidade com o disposto no art. 107, da Lei nº. 14.133/2021, uma vez que se trata de objeto cujo fornecimento possui natureza contínua, por se tratar de ação para garantia de fornecimento de alimentação escolar estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escola - PNAE, conforme Lei Federal nº 11.947/2009.

4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

4.5. Quantidade mínima para cotação: Não será facultado para o objeto em tela, conforme previsto no art. 82, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a cotação de quantidade inferior ao total estabelecido no quadro do subitem 3.2, por entender que não há viabilidade técnica.

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A fundamentação da contratação, objeto pretendido e de seus quantitativos encontram-se pormenorizadas no Documento de Formalização de Demanda 1686 (SEI nº 0058905937) e Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019).

5.2. O Plano de Contratação Anual - PCA, encontra-se em fase de elaboração.

5.3. O presente instrumento objetiva apresentar regramento acerca da aquisição proposta pela unidade requisitante, por meio da Documento de Formalização de Demanda 1686 (SEI nº 0058905937) e Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019), restando preservados na íntegra, aspectos relativos à definição técnica, quantitativos, destinação e outras informações relativas ao objeto, sendo de competência desta SEDUC-CCOM/GEA, tão somente os aspectos relativos às normas de enquadramento da modalidade.

5.4. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços/fornecimento dos produtos.

5.5. No caso em tela, trata-se de aquisição que dar-se-á por meio do Sistema de Registro de Preços e tal opção fundamenta-se por se enquadrar nos incisos de I a IV, do art. 116, do Decreto nº 28.874/2024.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO BEM

6.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada na Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019), anexo deste Termo.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Sustentabilidade

7.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto e no Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019), devem ser observados os critérios de sustentabilidade ambiental, estabelecidos pelos órgãos estaduais e/ou municipais competentes.

7.2. Do declínio da apresentação da amostra

7.2.1. Para o objeto deste TR, a aceitação das propostas não está condicionada a apresentação de amostras, considerando a pluralidade de itens, sendo que a avaliação do produto será verificada por ocasião da entrega, estando tais produtos sujeitos a recusa de recebimento definitivo, caso não corresponda às condições e especificações mínimas definidas nos autos.

7.3. Subcontratação

7.3.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto contratual, considerando que o mesmo é de natureza comum, de uso cotidiano, facilmente encontrado no mercado de pequeno, médio ou grande porte, bem como, não apresenta nível de complexidade que impeça sua execução sem que haja a necessidade de intermediários.

7.4. Garantia da Contratação

7.4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, em razão da natureza do objeto.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Local de Entrega

8.1.1. As entregas deverão ser efetuadas nas unidades requisitantes, mediante prévio agendamento, nos locais informados no rol de endereços das unidades escolares:

As entregas deverão ser efetuadas nas unidades requisitantes, mediante prévio agendamento, nos locais informados no rol de endereços das unidades escolares:

- SUPERPVH (Porto Velho, Candeias, Distrito do Triunfo e Itapuã do Oeste) - Planilha endereço das escolas (SEI nº 0058959516)
- SUPERAFO (Alta Floresta e Alto Alegre) - ID SEI Nº 0058959567
- SUPEROPO(Urupá) - ID SEI Nº 0058959633)
- SUPERBUR (Buritis, Campo Novo de Rondônia, Nova Mamoré (Distrito de Jacinópolis), Porto Velho (Distrito de Rio Pardo)) - ID SEI Nº 0058959669
- SUPERARI (Alto Paraíso) - ID SEI Nº 0058959715
- SUPERCER (Cerejeiras e Pimenteiras) - ID SEI Nº 0058959749
- SUPERPVH (Baixo Madeira) - ID SEI Nº 0058959769
- SUPEMDO (Machadinho e Vale do Anari) - ID SEI Nº 0058959791

As entregas sem agendamento somente serão aceitas, excepcionalmente, desde que não prejudique os demais serviços, a critério da unidade requisitante.

8.1.2. As quantidades e prazos serão informados na ordem de fornecimento, tendo como base a seguinte periodicidade:

ALIMENTO	PERIODICIDADE DE FORNECIMENTO
Óleo de Soja	Quinzenal/Mensal
Carne	Semanal/Quinzenal

8.1.3. Em atendimento ao disposto no art. 121, inciso IV, as solicitações de fornecimento poderão ser de no mínimo 5% (cinco por cento) das quantidades estimadas para cada item, no entanto, ressalta-se que, dada as peculiaridades do objeto, o qual é definido em razão de cardápios, que por sua vez são definidos com base na percapta de cada unidade escolar, constituindo a pauta de compras, esse percentual poderá sofrer oscilações em razão de modificações, troca de cardápios e/ou adaptações em razão de hábitos alimentares regionais e outros fatores de ordem técnica.

8.2. Condições de entrega

8.2.1. A entrega dos bens será de **forma parcelada**, devendo se dar em **até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento da Nota de Empenho ou outro documento equivalente, o que ocorrer primeiro.

8.2.2. 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 dos materiais/bens;
- 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.

8.2.3. Não se admitirá prorrogação se:

- a) O atraso ocorrer por culpa da contratada;
- b) Se não cumprir os requisitos do item 8.2.2; ou
- c) Houver interesse público devidamente justificado nos autos que demonstre ser a escolha mais vantajosa para a administração.

8.2.4. Ocorrendo recusa ou atraso na entrega total ou parcial do bem, 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*”.

8.2.5. Qualquer solicitação por parte da Contratada deverá ser dirigida ou entregue na Superintendência Regional de Educação de Ji-Paraná- RO, de segunda à sexta-feira, no horário das 7h30min às 13h30min.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O prazo de vigência do (s) contrato (s), oriundos da Ata de Registro de Preços, será de **até 12 (doze) meses**, contados da data de assinatura do contrato ou recebimento de documento equivalente, na forma dos art. 105 a 107 da Lei nº. 14.133/2021.

9.2. A Administração convocará regularmente o interessado para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, para no local indicado, **firmar** o instrumento de Contrato, no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contado da data da ciência ao chamamento, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência, Instrumento Convocatório e anexo sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, da Lei n. º 14.133/2021.

9.3. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas do Decreto Estadual nº 28.874, de 25 de janeiro de 2024, da Lei nº 14.133, de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá, caso julgue necessário, convocar o representante da contratada para reunião inicial que tratará, no que couber, da apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, da transferência de posse e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.7. No decorrer da execução deverão ser observadas, quando necessário, a adoção de medidas preventivas e/ou mitigadoras, sugeridas na Análise de Riscos 19 (SEI nº 0058905666).

10. Fiscalização

10.1. De acordo com o art. 22, do Decreto nº 28.874/2021, a função de fiscal de contrato caberá as seguintes atribuições:

- a) conhecer o termo de contrato e todos os seus Anexos, especialmente o Projeto Básico ou o Termo de Referência, certificando-se de que a contratada está cumprindo todas as obrigações assumidas;
- b) confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato;
- c) acompanhar e analisar os testes, ensaios, exames e provas necessários ao controle de qualidade dos materiais, quando houver;
- d) informar ao gestor ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão da obra ou em relação a terceiros; e
- e) proceder, conforme cronograma de entrega (subitem 8.1.2.) e/ou conforme disposto em contrato.

10.2. Fiscalização Técnica

10.2.1. Compete ao Fiscal Técnico, naquilo que se aplicar ao presente objeto:

- a) prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;
- b) anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- c) emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
- d) informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- e) comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;
- f) fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;
- g) comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;
- h) participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial, sob coordenação do gestor do contrato;
- i) auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;
- j) realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico;
- k) verificar se estão sendo atendidas as especificações contidas nos planos, projetos, planilhas, memoriais descritivos, especificações técnicas, projeto básico, termo de referência, assim como os prazos de execução e de conclusão, devendo solicitar ao preposto da contratada a correção de imperfeições detectadas;
- l) a execução do objeto contratual, proceder a sua medição e recebê-lo, pela formalização da atestação;
- m) recusar serviço ou fornecimento irregular ou em desacordo com as condições previstas no edital de licitação, na proposta da contratada e no instrumento de contrato e seus Anexos;
- n) averiguar se é a contratada quem executa o contrato e certificar-se de que não existe cessão ou subcontratação fora das hipóteses legais e previstas no contrato;
- o) dar ciência ao gestor, com antecedência razoável, da possibilidade de não haver a conclusão do objeto na data apazada, com as justificativas pertinentes;
- p) comunicar ao gestor de contratos, a necessidade de se realizar acréscimos ou supressões no objeto contratado, com vistas à economicidade e à eficiência na execução contratual;
- q) confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato;

10.3. Fiscalização Administrativa

10.3.1. O fiscal administrativo do contrato tem como competência, naquilo que se aplicar ao presente objeto:

- a) prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;
- b) certificar-se de que a contratada mantém, durante toda execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e/ou na contratação, solicitando os documentos necessários a esta constatação, com especial atenção para a regularidade trabalhista e previdenciária;
- c) examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias;
- d) atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

- e) participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial, sob coordenação do gestor do contrato;
- f) auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;
- g) realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo;
- h) receber e conferir a nota fiscal emitida pela contratada, atestando a efetiva realização do objeto contratado, na quantidade e qualidade contratada, para fins de pagamento das faturas correspondentes;
- i) nos casos de requerimento de revisão contratual, exigir a comprovação dos custos suportados pelo contratado através de notas fiscais, realizando análise crítica da compatibilidade dos preços com a realidade de mercado constatada junto a outras fontes;
- j) receber todos os documentos necessários, contratualmente estabelecidos, para a liquidação da despesa e encaminhá-los, juntamente com a nota fiscal, para o gestor do contrato que, após conferência, remeterá a documentação para o setor responsável pelo pagamento, em tempo hábil, de modo que o pagamento seja efetuado no prazo adequado;

10.4. Gestor do Contrato

10.4.1. Assim, de acordo com o art. 21 do Decreto n.º 28.874/2024, caberá ao gestor do contrato as seguintes atribuições:

- a) instruir o processo com os documentos necessários às alterações contratuais, inclusive controlando os limites aplicáveis, e encaminhá-lo à autoridade superior para decisão;
- b) encaminhar o requerimento de prorrogação do prazo de execução do objeto ou da vigência do contrato à autoridade competente, instruindo o processo com manifestação conclusiva e dados que comprovem o impedimento do cumprimento do prazo pela contratada;
- c) controlar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência razoável, à autoridade competente, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório ou a prorrogação do prazo, instruindo o processo com a documentação necessária;
- d) prover o fiscal do contrato das informações e dos meios necessários ao exercício das atividades de fiscalização e supervisionar as atividades relacionadas ao adimplemento do objeto contratado;
- e) comunicar à autoridade competente as irregularidades cometidas pela contratada, sugerindo, quando for o caso, a imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência;
- f) adotar as medidas preparatórias para a aplicação de sanções e de rescisão contratual, conforme previsão contida no edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência, cabendo à autoridade competente a deflagração do respectivo procedimento, a notificação da contratada para a apresentação de defesa e a decisão final;
- g) promover o controle das garantias contratuais, inclusive no que se refere à juntada de comprovante de recolhimento e adequação da sua vigência e do seu valor;
- h) propor, formalmente, à autoridade competente, a liberação da garantia contratual em favor da contratada nos prazos regulamentares;
- i) receber as notas fiscais atestadas pelo(s) fiscal(is) do contrato e encaminhá-las para o setor responsável pelo pagamento, após conferência dos respectivos documentos;
- j) manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica;
- k) documentar nos autos todos os fatos dignos de interesse administrativo;
- l) registrar as informações necessárias nos sistemas informatizados utilizados pelo Poder Executivo do Estado de Rondônia, inclusive inserindo os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas- PNCP, e mantê- los atualizados;
- m) diligenciar para o acompanhamento de situações que possam impactar nos preços contratados, como a criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais que repercutam no contrato, na forma do art. 134 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- n) elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;
- o) tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso;
- p) realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;
- q) receber os pedidos de reajuste, repactuação e revisão de contratos, devendo emitir parecer quanto ao cabimento.

11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO E DE PAGAMENTO

11.1. Recebimento

11.1.1. O recebimento do bem se dará da seguinte forma:

- a) **Provisoriamente** no ato do recebimento, por comissão instituída, conforme definição das escolas e CRE, por meio de Portaria, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta comercial, mediante termo circunstanciado; e
- b) **Definitivamente** no prazo de **até 2 (dois) dias**, contados do recebimento provisório, pela comissão instituída conforme as escolas e CRE, por meio de Portaria, após a verificação da quantidade, qualidade e, data de validade dos produtos, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

11.1.2. O recebimento provisório NÃO liquida a despesa e NÃO se presta para autorizar o pagamento do bem.

11.1.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do CONTRATADO em face da eventual existência de vícios redibitórios.

11.1.4. O objeto será rejeitado, no todo ou em parte, quando verificado que o mesmo não está em conformidade com as especificações definidas neste neste Termo de Referência e na proposta comercial, devendo, conforme o caso, ser reparado, corrigido, reconstruído no prazo formalmente acordado entre as partes, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, podendo, caso haja concordância expressa da unidade requisitante, este prazo ser estendido até o limite inicialmente estabelecido no **item 8.2.1**. Nesse caso, será suspenso o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

11.1.5. Se a Contratada realizar a substituição, adequação e/ou reparos necessários dentro do prazo estipulado, adequando o objeto aos termos pactuados, será recebido provisoriamente e, após constatar a conformidade em face dos termos pactuados, em definitivo, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, pela comissão designada.

11.1.6. Caso se verifique que não se mostra possível a adequação do objeto deste Termo de Referência ou que, mesmo depois de concedido prazo para reparações, não foi alcançado o resultado esperado, será cabível a rescisão unilateral do Contrato, com base no que dispõe o art. 104, II e art. 138 da Lei Federal n. 14.133/2021, bem como a aplicação de penalidades, conforme o disposto no art. 87 da referida Lei, com abertura de processo administrativo em que se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

11.2. Liquidação

11.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, em 2 (duas) vias, acompanhado do Termo de Recebimento Definitivo, o setor competente deverá verificar se o documento apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade, a data da emissão, os dados do contrato e do órgão contratante, o período respectivo de execução do contrato, o valor a pagar, eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis, o número do empenho e o número da Conta Bancária da CONTRATADA, para depósito do pagamento.

11.2.2. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

11.2.3. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou a sítios eletrônicos para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 11.2.4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 11.2.5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o

recebimento de seus créditos.

- 11.2.6. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 11.2.7. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 11.2.8. Em caso de não comprovação da habilitação fiscal perante a Fazenda Estadual, o contratado será instado a se manifestar sobre a possibilidade de compensação do crédito com o débito existente, caso em que os autos deverão ser remetidos ao órgão fazendário para as providências cabíveis, com prévia oitiva da Procuradoria Geral do Estado em caso de débito inscrito em dívida ativa, conforme dispõe o § 3º, do art. 188, do Decreto nº 28.874/2024.
- 11.2.9. O imposto de renda, incidente sobre os pagamentos efetuados pela Administração, referente ao objeto deste Termo, será retido na fonte, conforme orienta a Informação nº 80/2024/PGE-PA (Id. 0051051075), aprovada por meio do Id. 0055089783.

11.3. Prazo de pagamento

- 11.3.1. O pagamento será efetuado no **prazo de até 15 (quinze) dias úteis**, contados a partir da apresentação formal da respectiva documentação, respeitada a ordem cronológica das exigibilidades e depois da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 11.3.2. No caso da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

I= (TX/100)

365

EM = I x N x VP

- Onde:
- I = Índice de atualização financeira;
- TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;
- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela em atraso.

- 11.3.3. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos deverão ser instruídos com as justificativas e motivos e, ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa.
- 11.3.4. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.
- 11.3.5. Em hipótese alguma será concedido reajustamento dos preços propostos e o valor constante da Nota Fiscal ou instrumento equivalente, quando da sua apresentação, não sofrerá qualquer atualização monetária até o efetivo pagamento.

11.4. Forma de pagamento

- 11.4.1. O pagamento das Notas fiscais deverá ser efetuado por cada **Conselho** Escolar, por meio de cartão magnético (PNAE função débito; PEALE função crédito à vista) disponibilizado à escola em nome do Portador do Centro de Custo (Presidente do Conselho Escolar), visto que a alimentação escolar é executada de forma descentralizada em nosso estado (anexo Manual Cartão PNAE - 0058905660).
- 11.4.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do respectivo Conselho Escolar, da Unidade Executora (escola), pertencente a Jurisdição da Superintendência Regional de Educação de Ji-Paraná - RO.
- 11.4.3. Quando do pagamento, se aplicável, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 11.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na proposta, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 11.4.5. O contratado que eventualmente, seja regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar, podendo tal comprovação se dar por meio do extrato do Simples Nacional ou outro documento instituído pela Receita Federal.

12. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

12.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 12.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo "MAIOR DESCONTO" por item, devendo as propostas serem apresentadas contendo o PERCENTUAL aplicado, em conformidade com o estabelecido no ato convocatório pela Comissão de Licitação, de acordo com a Lei nº 14.133/2021 e Decreto N° 28.874, de 25 de janeiro de 2024.
- 12.1.2. A **validade da proposta** deverá de no mínimo 90 (noventa) dias, contados da data de abertura do certame.
- 12.1.3. **Modo de Disputa:** Aberto conforme inciso I do art. 56 da Lei nº 14.133/2021, que consiste na apresentação das propostas, pelos licitantes, por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, visto que se trata de um pregão cujo o critério de julgamento é maior desconto para os itens da licitação.
- 12.1.3.1. No modo de disputa aberto, a fase de lances resume-se à disputa eletrônica, realizada por todos os licitantes, oportunidade em que os valores são registrados pelo sistema e o lance vencedor é aquele que contém o melhor preço em razão do desconto ofertado, obtido no encerramento dessa etapa de disputa.
- 12.1.3.2. A opção da escolha consiste no fato de haver, o estímulo contínuo da disputa de preços no modo aberto, ou seja, os lances sucessivos e públicos, afasta todo risco de empresas amadoras (novas no mercado) lances sem valor fora do mercado numa etapa fechada (que é sigilosa). Os preços em disputa aberta ficam claros para melhor competição entre os participantes. Então, evitar riscos na contratação contribui para ter uma licitação que alcance mais prontamente os resultados pretendidos, além do que, não foi possível identificar que optar por modo disputa diferente do "modo aberto" venha a trazer vantagem para a Administração e nem mesmo aponta simplificação do processo ou celeridade no resultado da licitação.
- 12.1.4. As proponentes poderão apresentar, juntamente com a proposta, folder/catálogo/prospecto, referente aos produtos, objetivando auxiliar e dar agilidade na análise das propostas.
- 12.1.5. Não será admitida a oferta de proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto neste TR, conforme dispõe o art. 82, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o fornecimento do objeto se dará de forma parcelada com entrega em diversas unidades escolares, sendo que tal permissão poderá incorrer no acréscimo do volume de contratos, por conseguinte, influenciando negativamente no gerenciamento.
- 12.1.6. Relativamente a oferta de preços, conforme dispõe o art. 82, inciso III, não serão admitidos preços diferentes, uma vez que para as pesquisas de preços, incluiu-se preços do comércio local, nos municípios de cada Superintendência , como forma de obter uma estimativa que contemple os custos necessários, em razão dos aspetos relacionados a localização geográfica.
- 12.1.7. Nos termos do § 2º, art. 82, da Lei n. 14.133/2021, tendo em vista o critério de julgamento, qual seja por item, a contratação de itens isolados exigirá observância aos limites estabelecidos na planilha de preços elaborada pela Supel e que dará base ao certame e, transcorridos o prazo estabelecido no **31.2.**, deste Termo, caberá a Superintendência responsável, a verificação e atualização dos preços para balizar as aquisições.

12.2. Forma de fornecimento

12.2.1. O fornecimento do objeto será de forma parcelada, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019).

12.3. Compromisso de fornecimento e Preposto

12.3.1. As **empresas arrematantes sediadas fora do Estado de Rondônia, deverão declarar** (*podendo ser através do chat de negociação*) que, estão cientes das condições de entrega dos produtos e que, sagrando-se vencedora do certame, se compromete a indicar representação através de preposto, sediado no Estado de Rondônia, preferencialmente no município onde se encontram as unidades a serem atendidas, com capacidade para atender as demandas de forma adequada e suficientes, nas condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

12.3.2. Em razão da condição acima, as empresas sediadas fora do Estado de Rondônia, deverão encaminhar, juntamente com a “proposta ajustada”, o **TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO**, conforme modelo Anexo III (SEI nº 0058905658), sob pena de não homologação do item/grupo.

12.3.3. A qualquer tempo, em prol da boa execução, a detentora poderá fazer a substituição do preposto, devendo, no entanto, encaminhar de imediato à Gerenciadora, novo termo de nomeação.

12.3.4. Frisa-se o subitem 7.3., deste Termo, dispõe que **fica vedada** a subcontratação total ou parcial do objeto, cessão ou transferência total ou parcial do objeto licitado.

13. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

13.1. Previamente à celebração do contrato, é facultado a Administração verificar o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção impeditiva, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria - Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- d) Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP emitido pela Controladoria Geral do Estado.

13.2. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, conforme sua natureza jurídica:

13.2.1. 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) caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP- P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, conforme Decreto nº 11.802, de 28/11/2023.
- 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 2110, de 2022.
- 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.

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

13.2.2. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Comprovação de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Comprovação de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade perante a Fazenda federal;
- d) Prova de regularidade Estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão de Regularidade do FGTS, relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão de Regularidade de Débito – CNDT, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.
- g) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

13.2.2.1. Será admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

13.2.3. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de feitos sobre falência – Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, expedida nos últimos 90 (noventa) dias caso não conste o prazo de validade.

13.2.3.1. As empresas em recuperação judicial, poderão participar da licitação, desde que apresentado o seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art. 58, da Lei nº 11.101/2005.

13.2.3.2. A exigência de qualificação econômico-financeira encartada acima é usual de mercado e estão em harmonia com o que prevê o art. 69, bem como, utiliza-se do que faculta o art. 70, inciso III, da Lei 14.133/21, sendo necessário, para garantir que a (s) vencedora (as) detenha (am) condições econômicas para executar o futuro contrato.

13.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.2.4.1. Para fins de aferimento da qualificação técnica, os licitantes interessados em participar do certame, deverão atender os seguintes requisitos:

13.2.4.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

13.2.4.3. Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica deverão contemplar o fornecimento de **gêneros alimentícios perecíveis ou não-perecíveis, compatíveis**, em características e quantidade, considerado o(s) item(ns) de valor igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total, conforme segue:

- a) Compatível em **características** o (s) atestado (s) que em sua individualidade ou soma, contemple o fornecimento de materiais condizentes com o objeto desta licitação, qual seja, fornecimento de **gêneros alimentícios**;
- b) Compatível em **quantidade** o (s) atestado (s) que em sua individualidade ou soma contemple o fornecimento de **gêneros alimentícios**, condizentes com o percentual mínimo de 10% (dez por cento) do quantitativo total definido no(s) item(ns), para o qual ofertar proposta.

- 13.2.4.4. O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e quantidade expressa em unidade ou valor.
- 13.2.4.5. Na ausência dos dados indicados, antecipa-se a diligência prevista no artigo 64 da Lei Federal 14.133/2021 para que sejam encaminhados em conjunto os documentos comprobatórios de atendimentos, quais sejam cópias de contratos, notas de empenho, dentre outros.
- 13.2.4.6. Caso não sejam encaminhados, o Pregoeiro os solicitará no decorrer do certame para certificar a veracidade das informações e atendimento da finalidade do Atestado.
- 13.2.4.7. As exigências acima, se mostram razoáveis, diante do montante estimado e se prestam a verificar se o potencial fornecedor possui capacidade suficiente para executar o contrato, sem comprometer a continuidade e a qualidade do fornecimento do objeto, bem como, avaliar a experiência prévia do fornecedor na execução de serviços similares ao objeto da licitação. São ferramentas básicas, no entanto, fundamentais para garantir a eficiência e a eficácia das contratações públicas, uma vez que, permitir que empresas sem a devida capacidade técnica ou financeira participem poderia resultar em falhas na execução dos contratos, atrasos, custos adicionais e, potencialmente, na necessidade de relicitação, o que poderia ser prejudicial para o interesse público.

13.3. DAS DECLARAÇÕES

- 13.3.1. A proponente deverá apresentar, juntamente com a documentação, por ocasião de sua participação no certame, as seguintes declarações:
- a) Declaração de disponibilidade da **Licença de Funcionamento expedida pela ANVISA ou órgão equivalente** (autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal) e quando exigível, que disporá de **Certificação de Inspeção Sanitária de Veículos e Transporte**, reunindo condições de apresentá-la quando solicitado pela Administração.
 - b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 62, inciso IV, da Lei n. 14.133/2021.
 - c) Apresentar a Declaração de Fato Superveniente;
 - d) Apresentar a Declaração de ME/EPP;
 - e) Apresentar a Declaração de Ciência do Edital;
 - f) Apresentar a Declaração Independente de Proposta;
 - g) Apresentar a Declaração de Acessibilidade;
 - h) Apresentar a Declaração de Cota de Aprendizagem;
 - i) Apresentar a Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado.
- 13.3.2. Fica dispensada de apresentação formal, a(s) declaração(ões) já exigidas e firmadas junto ao Sistema de Compras, por ocasião do cadastramento da proposta.

14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS CONSTITUÍDAS EM FORMA DE CONSÓRCIO

14.1. 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 n.º 14.133/2021, art. 15, 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, bem como, busca incentivar a participação de empresas locais, especialmente às de pequeno e médio porte.

15. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

15.1. A participação de cooperativas, será permitida desde que seu objeto seja compatível com definido neste Termo, a constituição e o funcionamento observem, conforme o caso, as regras estabelecidas no artigo 16, da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 16.1.** Em atendimento ao art. 34, inciso VI, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, ressaltamos que os preços utilizados para balizar a estimativa orçamentária, assim informado no Estudo Técnico Preliminar 6 (SEI nº 0058906019), tem como metodologia, a consulta de preços junto aos Banco de Preços e certame licitatório desta SEDUC, já homologado, conforme *Cotação Banco de Preços e Termo de Homologação (SEI nº 0058989285)*.
- 16.2.** A estimativa de preços unitários e global, que balizará a seleção proposta mais vantajosa, por ocasião do certame licitatório, será oportunamente juntada aos autos pela Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL, em atendimento a competência designativa.

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes de eventual contratação correrão por conta dos recursos consignados a Secretaria de Estado da Educação, pela Lei Orçamentária Anual - LOA, conforme Informação 245 (SEI nº 0059308108) discriminada a seguir:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:	NATUREZA DA DESPESA:	FONTE:
12.361.2156.4037 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Fundamental	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.362.2157.4042 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Médio	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.366.2158.4051 - Combater o Abandono Escolar na Educação de Jovens e Adultos	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.367.2158.4047 - Combater o Abandono Escolar na Educação Especial	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.361.2158.4055 - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Fundamental	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE
12.362.2158.4059 - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Médio	339030 - 61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1552000001 - Transferências de recursos do FNDE referentes ao PNAE

18. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

18.1. Da Contratante

- 18.1.1. Efetuar o recebimento dos materiais verificando se os mesmos estão em conformidade com o Termo de Referência.
- 18.1.2. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos, por meio de um servidor especialmente designado, como representante da Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, exigindo seu fiel e total cumprimento.
- 18.1.3. 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.
- 18.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela **Contratada** a qualquer tempo.
- 18.1.5. 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.
- 18.1.6. Notificar previamente à Contratada, quando da aplicação de sanções administrativas.
- 18.1.7. Proporcionar todas as facilidades para que a **Contratada** possa executar o contrato dentro das normas estabelecidas neste Termo de Referência.
- 18.1.8. Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no presente Termo de Referência.

18.2. Da Contratada

- 18.2.1. Além de outras obrigações prevista na Lei nº 14.133/2021, a contratada deverá:
- 18.2.1.1. Apresentar, conforme o caso, quando solicitado, dentro do prazo de validade e nos termos da legislação pertinente:
- a) Alvará de Licença e Funcionamento Sanitário;
- b) Certificado de Vistoria de Veículos e Transporte.
- 18.2.1.2. Responsabilizar-se pelo cumprimento das condições informadas nas declarações requeridas, conforme subitem 13.3, deste Termo, inclusive àquelas firmadas no Sistema de Compras.
- 18.2.1.3. Retirar o Contrato, nota de empenho ou documento equivalente, nos termos constantes neste Termo de Referência;
- 18.2.1.4. Fornecer os materiais, objeto da licitação, de acordo com as especificações contidas no presente Termo de Referência, observando, inclusive as normas de rotulagem dos produtos.
- 18.2.1.5. Fornecer os materiais nas quantidades indicadas pelo órgão requisitante em cada nota de empenho/ordem de fornecimento, da qual constarão: data de expedição, especificações, quantitativo, prazo, local de entrega e preços unitário e total.
- 18.2.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 18.2.1.7. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os tributos, encargos, 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.
- 18.2.1.8. Entregar os materiais, objetos da licitação no local, prazo e condições determinados neste Termo de Referência.
- 18.2.1.9. 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.
- 18.2.1.10. Transportar os materiais com segurança e observância às normas da ANVISA, 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.
- 18.2.1.11. Arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento e todos os tributos incidentes, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em Lei.
- 18.2.1.12. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela SEDUC no concernente ao objeto do presente termo de referência, inclusive documentação e atos praticados até o recebimento definitivo e cujas reclamações formalmente realizadas obriga-se a atender prontamente.
- 18.2.1.13. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar á Contratante ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culpa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 18.2.1.14. Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- 18.2.1.15. Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- 18.2.1.16. **Não subcontratar, ceder ou** transferir total ou parcialmente, o objeto do contrato.
- 18.2.1.17. 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.
- 18.2.2. Quando da permanência nas dependências da SEDUC, por ocasião das entregas, manter seu pessoal identificado, preferencialmente através de crachás, com fotografia recente.
- 18.2.3. O licitante vencedor se obriga a informar, para fins de recebimento de citações, intimações, ordem de serviço, 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.
- 18.2.4. O licitante se obriga a acompanhar, permanentemente, os meios de comunicação informados e responder as comunicações encaminhadas, sob pena de revelia.
- 18.2.5. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela (contratada) assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 18.2.6. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

19. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) causa à inexecução total do contrato;
- d) o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 19.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 19.3. Multa: A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:
- a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na entrega dos bens, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante da tabela abaixo; e
- 19.4. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 19.5. 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:

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	CORRESPONDÊNCIA

1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, as entregas dos produtos, objeto do contrato, por dia e por unidade de atendimento;	05	3,2% ao dia sobre o valor total do contrato
2	Recusar-se a executar as determinações feitas pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;	04	1,6% ao dia sobre o valor total do contrato
3	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
4	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause danos físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
5	Recusar prestar os serviços nos locais indicados pela Administração,	07	6% ao dia sobre o valor total do contrato
Para os itens a seguir, deixar de:			
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço/entrega, por funcionário e por dia;	01	0,2% ao dia sobre o valor total do contrato
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03	0,8% ao dia sobre o valor total do contrato
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

****Incidê sobre a parte inadimplida.***

19.6. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.7. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.7.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.7.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.7.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

19.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

19.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

19.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

19.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

20. DO REAJUSTE CONTRATUAL

20.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data orçamento estimado definitivo da Administração, conforme previsto no § 2º, do art. 154, do Decreto nº 28.874/2024.

20.2. Ocorrendo a hipótese de reajuste contratual, desde que requerido e comprovado documentalmente pela contratada, observados os termos dos artigos 152 a 154, do Decreto nº 28.874/2024, poderá ser concedido revisão contratual dos valores inicialmente pactuados, utilizando algum índice oficial de inflação tais como: IPCA/IBGE, bem como, outro índice que vier a substituí-los.

20.3. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, quando cabível, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro que vier a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

Art. 154.O reajuste em sentido estrito, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, consiste na aplicação de índice de correção monetária estabelecido no contrato, que retratará a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices combinados, específicos ou setoriais.

§ 1ºNas hipóteses em que o valor dos contratos de serviços continuados sejam preponderantemente formados pelos custos dos insumos, poderá ser adotado o reajuste de que trata este artigo.

§ 2ºO reajustamento deverá observar o índice específico ou setorial previsto no contrato, bem como o interregno mínimo de 1 (um) ano a contar do orçamento estimado definitivo da Administração, ou, de forma justificada, o Edital pode prever outra data-base, como a data da apresentação da proposta ou a data do orçamento a que essa proposta se referir, ou do último reajustamento levado a efeito no contrato.

§ 3ºCaso haja a prorrogação do contrato, o contratado deverá ressaltar expressamente sua pretensão ao reajustamento de preços previamente à prorrogação do contrato ou em termo aditivo, sob pena de preclusão.

§ 4ºQuando, antes da data do reajustamento, já tiver ocorrido a revisão do contrato para a manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, esta deverá ser levada em consideração quando da análise técnica acerca do reajuste, de modo a evitar a sobreposição indevida dos institutos.

§ 5ºDeverão ser excluídos do cálculo do efeito financeiro do reajustamento eventuais parcelas cuja execução ou fornecimento se encontrem atrasadas por culpa do contratado.

§ 6ºEm caso de paralisação ou aditamento de prazo em obras públicas, que venha a ultrapassar o prazo previsto em contrato para a execução, ter-se-á que as parcelas contratuais excedentes ao prazo original serão reajustadas pelo índice previsto no instrumento convocatório, desde que devidamente justificado pela contratante e que o contratado não tenha dado causa ao atraso na execução.

§ 7ºO registro do reajustamento de preços poderá ser formalizado por simples apostila, conforme o art. 136, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observada a minuta padronizada aprovada pela Procuradoria-Geral do Estado, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverá ser formalizado por termo aditivo.

§ 8ºÉ nula qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a um ano.

Art. 155.O pedido de reajuste do contrato deverá ser devidamente fundamentado e instruído, além daqueles constante no art. 152, com os seguintes documentos:

I - planilha de custos demonstrando a equação inicial do contrato, quando esta já não constar do processo licitatório; e

II - planilha de custos demonstrando a equação atual do contrato, a qual deverá demonstrar a variação do preço, levando em consideração o índice de reajuste pré-fixado no instrumento convocatório e no contrato.

20.5. Alterações correspondentes a reequilíbrio ou revisão contratual devem seguir, no que for aplicável, o disposto no Decreto nº 28.874/2024.

21. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

21.1. O Termo de Contrato poderá ser extinto, nas hipóteses previstas no art. 137, da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

22. APLICAÇÃO DO DECRETO ESTADUAL Nº 21.675/2017

22.1. Na presente aquisição não será permitido o Tratamento Favorecido, Diferenciado e Simplificado às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedores Individuais – MEI e equiparadas, previsto no inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2016 e no Decreto Estadual nº. 21.675/2017, com respaldo no inciso III, do art. 49, da LC nº 123/2006 e art. 8º, do Decreto Estadual nº 21.675/2017, considerando que a aplicação de tal benefício, poderá resultar em prejuízos para a Administração, tais como perda da economia de escala, risco de sobrepreço e inexecução contratual, sobretudo, pelo fato de que a entrega dos produtos se dará de forma parcelada, em conformidade com o cronograma e, diretamente nas unidades escolares, seja ela rural ou urbana, o que torna a parcela de 25%, prevista na LC, pouco atrativa e de difícil execução em razão da logística, tendo em vista que alguns itens que compõem os grupos, destinados a determinadas unidades escolares, possuem quantitativos irrisórios.

22.2. Aplica-se o benefício previsto no inciso I, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 6º, do Decreto Estadual nº. 21.675/2017, para os itens cujo valor estimado se enquadre no limite ali estabelecido.

23. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Fundamenta-se a metodologia adotada para a pretendida contratação ou aquisição, qual seja, a adoção do Sistema de Registro de preços, no disposto na Seção IV, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, de 25 de janeiro de 2024.

A Lei nº 14.133/2021, especificamente em seu artigo 40, diz que o planejamento deverá considerar:

“II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;”

O sistema de registro de preços consiste em um Procedimento Auxiliar, assim previsto no art. 78, da Lei nº 14.133/2021, cujos procedimentos encontram-se definidos no art. 82, da citada Lei.

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.”^[1]

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.”^[2]

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.

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, do art. 116, do Decreto nº 28.874/2024, o Registro de Preços deve ser utilizado de forma preferencial em relação ao rito tradicional das contratações, sempre que:

I - quando, pelas características do objeto, houver a necessidade de contratações sucessivas;

II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços a serem remunerados por unidade de medida ou por meio de regime de tarefa;

III - quando for conveniente a contratação de determinado objeto para atendimento a mais de um órgão ou entidade;

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado pela Administração Estadual.

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 (§3º, do art. 116, do Decreto nº 28.874/2021), ou seja, **utilizar o sistema é a obrigação legal**, salvo, quando evidente a inviabilidade.

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)**, em razão da imprevisibilidade de casos de ingressos e egressos de alunos, 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, devido ao fato de a as unidades não dispor de espaço físico adequado 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*.

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.

24. DA PUBLICAÇÃO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1. Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura aquisição, sendo que os fornecedores classificados serão divulgados através da publicação da Ata de Registro de Preços na Imprensa Oficial, data a partir da qual passará a vigorar o compromisso pactuado entre as partes, conforme proposta apresentada e, por conseguinte, iniciar-se-á a sua vigência.

25. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

25.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua publicação, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade do preço, conforme disposto no art. 84, da Lei nº 14.133/2021.

26. DO GERENCIAMENTO DA ATA

26.1. O Gerenciamento da ATA de Registro de Preço decorrente do presente Termo de Referência será exercida pela Superintendência Estadual de Licitações, a quem compete o controle de uso da referida ATA e demais atribuições definidas no art. 122, do Decreto nº 28.874/2024.

26.2. Em atendimento ao disposto no art. 117 e 122, inciso IV, do Decreto nº 28.874/2024, esclarecemos que na presente aquisição, não será facultada a promoção de publicação de Intenção de Registro de Preços – IRP, considerando a urgência para conclusão do certame, em razão do risco de desabastecimento de gêneros alimentícios nas unidades escolares.

27. DAS OBRIGAÇÕES DO GERENCIADOR E DA DETENTORA

27.1. DO GERENCIADOR

27.1.1. Compete ao Gerenciador, dentre outras atividades estabelecidas na ata de registro de preços:

a) A condução do conjunto de procedimentos para o registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dela decorrente.

b) Informar aos demais órgãos da administração pública sobre a sua intenção de registrar preços dos itens previamente definidos.

c) A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços.

27.2. DA DETENTORA

27.2.2. Além de outras obrigações definidas na Ata de Registro de Preços, a detentora da Ata deverá:

a) Estar devidamente licenciada junto aos órgãos de fiscalização do objeto licitado, podendo ser fiscalizada, a qualquer tempo, pelo Órgão Gerenciador.

b) Efetuar a entrega dos produtos nas quantidades, prazos e locais estabelecidos no Instrumento Convocatório.

28. DO USO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

28.1. Conforme prevê o art. 83, a Lei nº 14.133/2021 e art. 127, do Decreto nº 28.874/2024, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada à aquisição, exclusivamente por seu intermédio, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que demonstrada à vantagem e permitida em Lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenizações de qualquer espécie à empresa detentora da Ata, sendo assegurada ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

28.2. Eventual pedido de adesão a ARP, deverá ser instruído nos termos do art. 124, § 5º, do Decreto Estadual n. 28.874/2024.

28.3. Dos Participantes da ATA

28.3.1. Participam da Ata de Registro de Preços as Unidades Escolares.

Superintendência Regional de Educação de Machadinho D'Oeste/SEDUC-SUPERMDO

- **Municípios de Machadinho D'Oeste e Vale do Anari**

Superintendência Regional de Educação de Cerejeiras/SEDUC-SUPERCER

- **Municípios de Cerejeiras e Pimenteiras**

Superintendência Regional de Educação de Ouro Preto do Oeste/SEDUC-SUPEROPO

- **Município de Urupá.**

Superintendência Regional de Educação de Ariquemes/SEDUC - SUPERARI

- **Município de Alto Paraíso.**

Superintendência Regional de Educação de Porto Velho/SEDUC-SUPERPVH

- **Municípios de Porto Velho, Candeias do Jamari, Município de Cerejeiras, Pimenteiras e Distrito do Triunfo e Baixo Madeira.**

Superintendência Regional de Educação de Alta Floresta D'Oeste/SEDUC-SUPERAFO

- **Municípios de Alta Floresta e Alto Alegre.**

Superintendência Regional de Educação de Buritis/SEDUC-SUPERBUR

- **Municípios de Buritis, Campo Novo de Rondônia, Nova Mamoré (Distrito de Jacinópolis), Porto Velho (Distrito de Rio Pardo).**

29. DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DO FORNECIMENTO ADICIONAL “CARONA”

29.1. Nos termos do Artigo 124, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer Órgão ou Entidade da Administração Pública Estadual que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia autorização do Órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº28.874/2024, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preço.

29.2. 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.

29.3. As aquisições ou contratações adicionais de que trata este item, não poderá exceder, por Órgão ou entidade 50% dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório, registrado na ata de registro de preços para o Órgão gerenciador e Órgãos participantes, em conformidade com o § 4º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021.

29.4. Conforme § 5º, do art. 86, da Lei nº 14.133/2021, as aquisições ou contratações adicionais a que se refere o subitem 7.3., decorrentes das adesões à ata de registro de preço não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preço para o Órgão gerenciador e para os Órgãos participantes, independentemente do número de Órgãos não participantes que aderirem.

29.5. Caberá ao Órgão ou Entidade que se utilizar da ata, verificar a vantagem econômica da adesão a este Registro de Preço.

30. DAS ALTERAÇÕES

30.1. As eventuais alterações da ata de registro de preços não poderão acarretar aumento dos quantitativos registrados, inclusive, nas hipóteses previstas no art. 124 da Federal nº 14.133, de 2021, bem como do art. 126, inciso VII, do Decreto nº 28.874/2024.

30.2. Os eventuais contratos decorrentes do registro de preços poderão ser alterados de acordo com as diretrizes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observando-se, quanto aos acréscimos e supressões, a aplicação do limite legal relativo ao contrato individualmente considerado, e não à ata de registro de preços.

31. DOS PREÇOS

31.1. O percentual de desconto, registrado na Ata de Registro de Preços, permanecerá inalterado durante toda a sua vigência, compreendendo, inclusive, eventual prorrogação da ata.

31.2. Sem prejuízo do disposto no art. 133, do Decreto Estadual nº 28.874/2024, a base de preços para aplicação do percentual registrado, será verificada **quadrimestralmente**, iniciando-se com a data da publicação da ARP, para tanto, a Superintendência Regional, efetuará a pesquisa de preços, preferencialmente, no mercado local, assim considerado (s) o

(s) município (s) referenciados nos autos.

31.3. Na impossibilidade de chegar a um consenso com os preços obtidos na forma do subitem 31.2., os autos poderão ser encaminhados à SEDUC-GCP, para que, através das mesmas fontes inicialmente utilizadas na cotação para obtenção da estimativa que deu base ao certame licitatório, obtenha a base de aplicação do percentual.

31.4. A pesquisa de preços para fins de revisão e possível atualização da base de preços deverá considerar, primordialmente, todas as características do produto registrado na Ata, inclusive, a marca.

31.5. Inexistindo no mercado local produto de mesma marca registrada na ata, poderá pela ordem:

- a) Cotar marca de produto similar;
- b) Cotar em mercado da região mais próxima daquela definida nos autos;
- c) Solicitar cotação pelas mesmas fontes utilizadas no quadro comparativo do certame;
- d) Utilizar-se de preços atualizados de atas de outras regionais, desde que a qualidade dos produtos e as condições geográfica de entrega, sejam compatíveis.

31.6. Além da qualidade do produto, serão observadas ainda a similaridade das condições dos produtos cotados para fins de revisão dos preços, tais como, tipo de embalagem e rotulagem exigidas, exigência de selo de qualidade e outros requisitos específicos, definidos no instrumento convocatório.

31.7. Quando houver divergência de quantidades do produto, em razão do tamanho da embalagem, comparado àquele registrado na ata, o agente poderá efetuar a conversão da unidade medida, a fim de tornar equivalente a unidade medida registrada.

31.8. A planilha quadrimestral consolidada com os novos preços base, será encaminhada ao fornecedor, que poderá, no prazo concedido, manifestar sua concordância ou, sua discordância quanto a possível divergência.

31.9. Quando o preço base, inicialmente registrado, por motivo superveniente, se mostrar **superior** ao preço praticado no mercado, a Superintendência deverá convocar o fornecedor/detentor, visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

31.10. De igual modo sendo verificado que o preço base, inicialmente registrado, se encontra **abaixo** do praticado no mercado, fica facultado ao fornecedor, requerer junto a Superintendência Regional, a sua atualização.

31.11. Havendo discordância quanto aos preços propostos na revisão, que incide na condição prevista no subitem 31.8, o fornecedor deverá se manifestar formalmente, instruindo seu pedido com os argumentos pertinentes e as comprovações necessárias e fidedignas, que serão submetidas à análise da Superintendência Regional.

31.12. Para os preços, os quais não houver consenso quanto a atualização, o fornecedor poderá ser dispensado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, podendo o Gerenciador, convocar o fornecedor remanescente, nos termos do art. 131, do Decreto nº 28.874/2024.

31.12.1. Convocação de fornecedor remanescente, somente poderá se dar com relação ao item, não podendo se dar com relação a item isoladamente.

31.13. A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos já firmados, decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pelo órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

31.14. Após os ajustes necessários, a planilha de revisão de preços quadrimestral, será publicada pela Superintendênica Regional, no site da SEDUC.

32. DO CADASTRO RESERVA

32.1. Após a definição do preço final do licitante vencedor, conforme previsto no art. 131, do Decreto nº 28.874/2024, será procedida a consulta juntos aos demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, quanto ao interesse em ofertar preços iguais aos do licitante vencedor, para formação de cadastro reserva, fazendo constar de anexo que integrará a ata.

32.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas seguintes hipóteses:

- I - impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata;
- II - descumprimento das condições da ata pelo comprometente;
- III - recusa do vencedor em assinar a ata de registro de preços, o contrato ou o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado no edital, sem prejuízo da aplicação de penalidades;
- IV - liberação do compromisso por razões admitidas no mencionado Decreto.

32.3. A documentação dos licitantes constantes no cadastro reserva serão conferidas e atualizadas quando da sua convocação para fornecimento.

32.4. Inexistindo interessados para formação de cadastro reserva e havendo a necessidade de contratação, a Administração poderá proceder com a convocação nos termos do § 3º, art. 131, do Decreto nº 28.874/2024.

33. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO E PREÇOS

33.1. O registro de preço de fornecedor ou prestador de serviço será cancelado quando:

- I - for atestado o descumprimento das condições previstas na ata de registro de preços;
- II - o contrato ou documento equivalente não for firmado no prazo estabelecido pela Administração;
- III - o fornecedor ou prestador de serviço registrado não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aos preços praticados no mercado;
- IV - estiverem presentes razões de interesse público; e
- V - restar caracterizada a impossibilidade de concretização do objeto registrado em razão de caso fortuito ou força maior.

33.2. Em qualquer hipótese de cancelamento de registro, é assegurado o contraditório e a ampla defesa.

34. CONDIÇÕES GERAIS

34.1. 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-GEA, tão somente os aspectos relativos às normas de enquadramento da modalidade.

34.2. A Administração utilizar-se-á da aplicação de juízo arbitral para dirimir conflitos relativos a direitos patrimoniais disponíveis, conforme disposto na Lei Estadual 4.007/2017 e Lei n. 9.307/1996, alterada pela Lei Federal n. 13.129/2015. Tal medida visa o cumprimento ao Art. 11 da Lei Estadual 4.007, de 28 de março de 2017.

34.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

34.4. Para solução de prováveis controvérsias da contratação, ficou definido como cláusula compromissória, a forma estatal, conforme consta em cláusula na Minuta de Contrato, anexo deste Termo de Referência.

34.5. Demais normas relacionadas ao Sistema de Registro de Preços, serão definidas no instrumento de formalização da Ata de Registro de Preços.


34.6. Ainda que se trate de recurso Federal, são transferências automáticas, não havendo, portanto, obrigatoriedade de publicação do Diário Oficial da União, devendo as publicações se dar nos meios usuais adotados pela SUPEL.

35. ANEXOS


- Anexo I - Minuta de Contrato (SEI nº 0063745175);
- Anexo II - SAMS (SEI nº 0058905670);
- Anexo III - Termo de Nomeação de Preposto (SEI nº 0058905658);
- Anexo IV - Manual do Cartão PNAE (SEI nº 0058905660);

- Anexo V - Relação das Escolas - SUPERPVH (Municípios e Distritos) (SEI nº 0058959516);
- Anexo VI - Relação das Escolas-SUPERAFO (Alta Floresta e Alto Alegre) (SEI nº 0058959567);
- Anexo VII - Relação das Escolas - SUPEROPO-Urupá (SEI nº 0058959633);
- Anexo VIII - Relação das Escolas - SUPERBUR-Buritis (SEI nº 0058959669);
- Anexo IX - Relação das Escolas - SUPERARI - Alto Paraíso (SEI nº 0058959715);
- Anexo X - Relação de Documentos - SUPERCER (Cerejeiras e Pimenteiras) (SEI nº 0058958085);
- Anexo XI - Relação das Escolas – SUPERPVH (Baixo Madeira) (SEI nº 0058959769);
- Anexo XII - Relação das Escolas - SUPERMDO (Machadinho e Vale do Anari) (SEI nº 0058959791);


ELABORADO POR: Anderson Mar Oliveira Cristo
REVISADO POR: Aparecida Ferreira de Almeida - Gerente
APROVADO POR: Adriana Marques Ramos - Coordenadora
<div>APROVAÇÃO AUTORIDADE COMPETENTE: DÉBORA LÚCIA RAPOSO DA SILVA, Secretária Adjunta de Estado da Educação.</div> <div>Na forma do que dispõe o Art. 6º, VI da Lei nº 14.133/21, autorizo, aprovo, declaro e dou fé as laudas do presente Termo de Referência e Anexo.</div> <div>(Assinado digitalmente pelos elaboradores e autoridade competente)</div>




Documento assinado eletronicamente por **Aparecida Ferreira de Almeida, Gerente**, em 28/08/2025, às 17:11, 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](#).




Documento assinado eletronicamente por **Anderson Mar Oliveira Cristo, Assessor(a)**, em 28/08/2025, às 17:11, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adriana Marques Ramos, Coordenador(a)**, em 28/08/2025, às 17:31, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Lucia da Silva Silvino Pacini, Secretário(a)**, em 02/09/2025, às 16:43, 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 **0063744808** e o código CRC **8ACE473E**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ANÁLISE DE RISCOS

1. DADOS PROCESSUAIS

INSTITUIÇÃO	SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
PROCESSO	0029.019161/2025-15
ÁREA REQUISITANTE	Unidades Executoras da Rede Estadual de Ensino, pertencentes a: Superintendência Regional de Machadinho D'Oeste Superintendência Regional de Cerejeiras Superintendência Regional de Ouro Preto do Oeste Superintendência Regional de Ariquemes Superintendência Regional de Porto Velho Superintendência Regional de Alta Floresta D'Oeste
OBJETO	As aquisições de gêneros alimentícios anteriores efetuadas pelas unidades executoras, denominadas “Uex”, conforme Resolução nº 06/2020-FNDE, foram realizadas através de Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preços.

2. ANÁLISE DE RISCOS

2.1. A análise de risco no processo de licitação é uma atividade que visa identificar, avaliar e tratar os possíveis eventos futuros que podem afetar o sucesso da contratação pública, pode ajudar a prevenir ou minimizar problemas como atrasos, custos excessivos, qualidade insatisfatória, fraudes, corrupção, entre outros, além de contribuir para a melhoria da eficiência, eficácia e economicidade das contratações públicas. Neste sentido, mencionamos o artigo 18 da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, *in verbis*:

2.2.

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

X - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;

2.3. IDENTIFICAÇÃO

2.3.1. Trata-se das **aquisições de gêneros alimentícios**, a fim de atender as necessidades da Coordenadoria Regional de Machadinho d'Oeste.

2.4. AVALIAÇÃO

2.4.1. Estimando a probabilidade e a severidade de cada risco identificado, considerando os fatores internos e externos que podem influenciar sua ocorrência e seus efeitos. Etapa essa que é feita por meio de técnicas como análise histórica, análise estatística, análise de árvore de falhas, análise de modos e efeitos de falha, entre outras;

2.5. QUALIFICAÇÃO

2.5.1. Terá uma probabilidade de ocorrência de riscos **MÉDIO**.

2.5.2. Considerando a sua importância, considerando os critérios definidos previamente, como o nível de tolerância, o grau de exposição, o custo-benefício, entre outros. Utilizou-se de técnicas como matriz de risco, curva de risco, gráfico de Pareto, entre outras;

2.6. TRATAMENTO DOS RISCOS

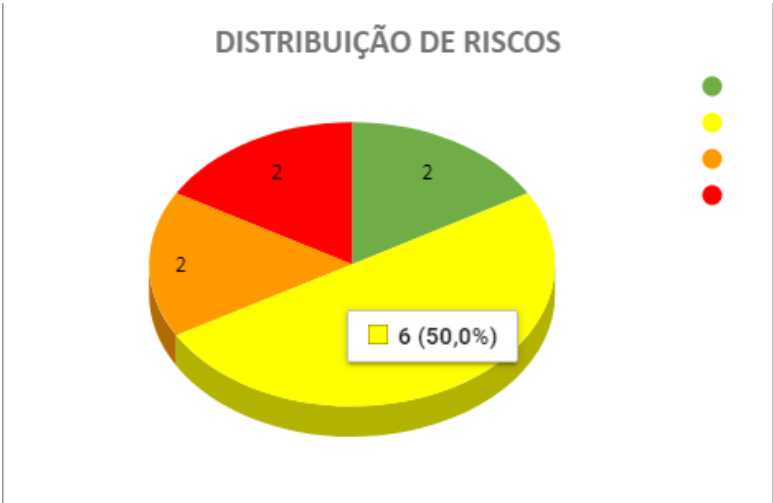
2.6.1. Trata-se das ações ou medidas para prevenir, reduzir, transferir ou aceitar os riscos, de acordo com a estratégia, utilizando as técnicas de plano de ação, plano de contingência e plano de comunicação.

2.6.2. Aceitar ou aumentar o risco quando isso implica em um maior risco de impugnações, recursos ou contestações por parte dos licitantes. Mudar a probabilidade: estabelecer penalidades contratuais, cláusulas de rescisão ou multas para os fornecedores que descumprirem as obrigações assumidas, reduzindo assim a chance de que isso ocorra.

3. QUANTO À AVALIAÇÃO GERAL DOS PRINCIPAIS RISCOS E/OU IMPROPRIEDADES IDENTIFICADAS PARA FINS DE AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTICIOS

Do quantitativo de 12 (doze) riscos identificados, têm-se, de acordo com o nível de risco estabelecido, 06 (seis) considerados médios, 02 (dois) considerados alto, 02 (dois) extremos e 02 (dois) considerados baixo, conforme tabela 1 e gráfico 1 abaixo que seguem:

NÍVEL DE RISCO	NÚMERO DE RISCOS	PERCENTUAL
Baixo	2	17%
Médio	6	50%
Alto	2	17%
Extremo	2	17%
TOTAL	12	100%



4. IDENTIFICAÇÃO DO RISCO E AÇÕES SUGERIDAS.

Processo de aquisições de gêneros alimentícios - 0029.029250/2024-99				
RISCOS	PROBABILIDADES	CONSEQUÊNCIAS	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES SUGERIDAS
Atraso na entrega dos produtos;	Eventual	Relevante	Extremo	Acompanhar rigorosamente o contrato através do fiscal de contrato; Estabelecer cláusulas contratuais com penalidades claras para atrasos, incentivando a pontualidade.

Prestação do serviço mal-executado;	Raríssima	Relevante	Baixo	Definir critérios de qualidade específicos e mensuráveis no contrato; Estabelecer um plano de ação corretiva que fornecedor deve seguir em caso de não conformidade; Submeter a má-execução às sanções contratuais.
Desistência do fornecedor na execução do serviço;	Rara	Relevante	Médio	Estabelecer um plano de contingência com fornecedores alternativos previamente qualificados; Realizar uma análise de viabilidade financeira e operacional dos fornecedores antes da contratação.
Fracasso no procedimento licitatório;	Rara	Muito relevante	Alto	Realizar uma análise para entender as razões do fracasso e ajustar o edital conforme necessário.
Estimativa incorreta de preços;	Rara	Relevante	Médio	Utilizar dados históricos e padrões de mercado para definir estimativas de preços mais precisas; Realizar uma pesquisa de mercado robusta e com o máximo de cotações que for possível.
Ausência das obrigações das partes;	Rara	Relevante	Médio	Detalhar claramente as responsabilidades específicas para todas as partes; Estabelecer cláusulas contratuais com penalidades claras para descumprimentos.
Entrega de material diferente do especificado.	Eventual	Relevante	Extremo	Atuação da fiscalização para que a empresa substitua o material no menor tempo possível e estabelecer um protocolo de devolução e substituição rápida para materiais não conformes.
Falta de clareza quanto a quantidade a ser adquirida;	Rara	Relevante	Médio	Realizar análise prévia e aprofundada da demanda, com cálculo justificado; Implementar um processo de revisão contínua das quantidades, ajustando conforme necessário com base na demanda real;
Custos adicionais e sobrepreço;	Rara	Pouco relevante	Baixo	Estabelecer um estoque de segurança para cobrir variações inesperadas na demanda. Realizar pesquisa de mercado detalhada, com referências de preços praticados por outros órgãos públicos e em informações disponíveis em banco de dados de compras governamentais; Solicitar aos fornecedores a apresentação de planilhas detalhadas de custos e realizar uma análise criteriosa da composição dos valores apresentados; Utilizar dados históricos e padrões de mercado para definir estimativas de preços mais precisas;
Baixa qualidade dos alimentos;	Eventual	Pouco relevante	Médio	Realizar uma pesquisa de mercado robusta e com o máximo de cotações que for possível. Elaboração criteriosa do Termo de Referência com especificação detalhada do material a ser adquirido;
Falta de Conformidade Regulatória;	Rara	Relevante	Médio	Atuação regular do fiscal para garantir que todas as práticas estejam alinhadas com as regulamentações aplicáveis.
Prazo de validade próximo ao vencimento;	Rara	Muito relevante	Alto	Os gêneros alimentícios entregues deverão estar no máximo no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital;

Em relação aos riscos médios e altos, **que totalizam oito**, inicialmente não requerem tratamento urgente, mas demandam atenção e melhorias na aplicação de boas práticas e medidas adequadas.

As medidas propostas visam fortalecer as iniciativas do Governo do Estado, contribuindo ativamente para a redução dos riscos, aprimorando os mecanismos de governança e implementando as melhores práticas em operações, gestão de riscos e controles internos na SEDUC, especialmente nos processos de contratação. Isso, por sua vez, tem como objetivo oferecer suporte à Alta Gestão no processo decisório.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente documento encontra-se em total consonância com a Portaria nº 217, de 08 de dezembro de 2021, elaborada pela Controladoria Geral do Estado de Rondônia, que estabelece a metodologia de gestão de risco no âmbito do Poder Executivo Estadual, o que nos permite destacar que a Matriz de Riscos apresentada não visa apontar irregularidades nos processos, mas sim identificar possíveis eventos que possam afetar o alcance dos objetivos do processo, a fim de preveni-los a tempo, através da proposição de ações que mitiguem esses riscos, cabendo à gestão avaliar a viabilidade e pertinência de sua implementação.

O foco deste trabalho foi direcionado para a identificação dos principais riscos relacionados à contratação de empresa para **aquisições de gêneros alimentícios**. Foram minuciosamente identificados e analisados os riscos, com especial atenção ao saneamento daqueles riscos classificados como de alto e extremo grau, sendo recomendado a apresentação de justificativas e esclarecimentos relevantes caso não sejam adotadas medidas mitigadoras, para evitar possíveis questionamentos de órgãos de controle externo.

Para os riscos classificados como de baixo ou médio impacto, ressalta-se a importância de adotar as melhores práticas disponíveis, mesmo não existindo urgência no tratamento. Destacamos também a observância à **avaliação do custo versus benefício do controle, para que o controle não cause mais gastos do que o próprio risco a ser mitigado**.

Importa destacar, como anteriormente mencionado, que as informações aqui apresentadas têm o intuito de orientar a atuação do gestor público. No entanto, cabe à autoridade responsável tomar a decisão que julgar mais apropriada para atender ao interesse público. Ademais, as orientações e sugestões fornecidas não abrangem todas as possibilidades de identificação de riscos e questões relevantes no processo operacional em questão. É atribuição da unidade e dos gestores das áreas envolvidas adotar uma abordagem contínua para identificá-los, bem como avaliar eventuais fragilidades no processo. Além disso, devem implementar as medidas necessárias, como controles internos eficazes, tanto para corrigir possíveis irregularidades e/ou inadequações, quanto para atuar preventivamente no desenvolvimento de políticas e procedimentos internos, assegurando a conformidade com a legislação, as metas e os objetivos estabelecidos.

Porto Velho - RO, data no ato da assinatura eletrônica.

APARECIDA FERREIRA DE ALMEIDA
Gerente de Aquisições

ANEXO ÚNICO

Escala de probabilidades, consequências e níveis de riscos

Escala de Probabilidade:

Frequência	Significado	Expressão
Raríssima	Evento extraordinário para os padrões conhecidos da gestão e operação do processo de contratação. Embora possa assumir dimensão estratégica para a manutenção do processo, não há histórico disponível para sua ocorrência.	0,10
Rara	Evento casual, inesperado. Muito embora raro, há histórico de ocorrência conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,35
Eventual	Evento usual, corriqueiro. Devido à sua ocorrência habitual, seu histórico é amplamente conhecido por parte dos gestores e operadores do processo de contratação.	0,70
Frequente	Evento se reproduz muitas vezes, se repete seguidamente, de maneira assídua, numerosa e não raro de modo acelerado. Interfere de modo claro no ritmo das atividades, sendo evidente, mesmo para os que conhecem pouco o processo de contratação.	1,00

Escala de Consequências:

Impacto	Significado	Expressão
Irrelevante	Degradação na operação do processo de contratação, porém causando impactos mínimos para o órgão/entidade (em termos financeiros, danos à imagem, afetação da qualidade do processo de contratação).	10
Pouco relevante	Degradação na operação do processo de contratação, causando pequenos impactos no órgão/entidade.	20
Relevante	Interrupção do processo de contratação, causando impactos significativos para o órgão e entidade, porém passível de recuperação	50
Muito relevante	Interrupção do processo, causando impactos irreversíveis para o órgão/entidade.	100

Nível de Risco: Probabilidade X Consequências:

Consequência	Avaliação do Risco			
Muito Relevante	Médio	Alto	Extremo	Extremo
Relevante	Baixo	Médio	Alto	Extremo
Pouco relevante	Insignificante	Baixo	Médio	Alto
Irrelevante	Insignificante	Insignificante	Baixo	Médio
	Raríssima	Rara	Eventual	Frequente
	Probabilidade			



Documento assinado eletronicamente por **Aparecida Ferreira de Almeida, Assessor(a)**, em 09/04/2025, às 14:18, 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 **0058905666** e o código CRC **1BED749F**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC
Gerência de Aquisições - SEDUC-GEA

MINUTA DE CONTRATO

* MINUTA DE DOCUMENTO

CONTRATANTE: O ESTADO DE RONDÔNIA, através da SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ de nº 04.564.530/0001-13, situada na Rua Padre Chiquinho, Palácio Rio Madeira, Reto 01, Edifício Rio Guaporé, nesta capital, neste ato representado pela Secretária de Estado da Educação, **(NOME)**, inscrita no CPF nº *****.XXX.XXX-****, no uso das atribuições que lhes confere o Decreto de 30 de dezembro de 2022, c/c com o art. 36 da Lei Complementar nº 733, de 10 de outubro de 2013.

CONTRATADA: (EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº **(CNPJ)**, situada à **(Rua), (nº), (Bairro), (CEP), (Cidade/Estado)**, neste ato representada pelo Sr. **(nome/cargo)**, inscrito no CPF sob o **(nº)**, conforme documentos **(atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada)**.

Os Contratantes, por força do presente instrumento, celebram o presente Contrato, decorrente do PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº **XXXXXXXXXX** que deu origem a **Registro de Preços - PREÇÃO ELETÔNICO** com fulcro no art. 82, da Lei nº 14.133/2021, autorizado pela Autoridade Competente **(XXX)**, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024, com suas alterações e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1.** Constitui objeto do presente TERMO DE CONTRATO a Aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas às superintendências de **Machadinho D'Oeste - RO, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta**, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.
- 1.2. Vinculação:** Integram este Contrato, independentemente de transcrição, o **Termo de Referência** e seus anexos, a **Autorização (xxxxxxx)**, **Edital de licitação PE nº**, o disposto na proposta da CONTRATADA **(xxx)** e demais elementos que sirvam à exata definição do objeto descrito na cláusula primeira.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

- 2.1.** As informações quanto as especificações do objeto, estão previstas no **Subitem 3.2, do Termo de Referência**, conforme dados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL, PRAZO DE EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 3.1.** O objeto da contratação deverá ser fornecido no local, prazo e condições estabelecidas no **subitem 8.1, do Termo de Referência**.
- 3.2.** A entrega dos bens será de forma parcelada, devendo se dar em até **05(cinco) dias úteis**, conforme estabelecidos no subitem 8.2., do Termo de Referência.
- 3.3.** A forma de recebimento do bem está estabelecidos nos subitem 11.1., e 11.1.6., do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

- 4.1.** O regime de execução contratual, o modelo de execução do objeto constam no **item 8, do Termo de Referência**.
- 4.2.** O modelo de gestão e de fiscalização do contrato constam, respectivamente, no **item 9 e 10, do Termo de Referência**.
- 4.3.** A Matriz de Risco não foi elaborada, visto que a natureza do processo não envolve riscos relevantes que possam ocasionar o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

- 5.1.** O valor total da contratação é de **R\$ xxx ()**, que corresponde à nota de empenho, a servir de lastro, para efetuar o pagamento da contratação do objeto referido na cláusula primeira, tudo depois de recebidos, testados e aprovados pela CONTRATANTE.
- 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.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 6.1.** O objeto deste termo encontra respaldo orçamentário conforme informações a seguir, desta Secretaria de Estado de Educação, conforme detalhado abaixo:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA PARA EXECUÇÃO DA DESPESA		
FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:	NATUREZA DA DESPESA:	FONTE:

12.361.2156.4037 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Fundamental	339030-61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1581000001 - Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.362.2151.4042 - Combater o Abandono Escolar no Ensino Médio	339030-61 - Gêneros Alimentício - PNAE	1581000001 - Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.366.2158.4051 - Combater o Abandono Escolar na Educação de Jovens e Adultos	339030-61 -Gêneros Alimentício - PNAE	1581000001 - Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.367.2158.4047 - Combater o Abandono Escolar na Educação Especial	339030-61 -Gêneros Alimentício - PNAE	1581000001 - Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.361.2158.4055 - Combater o Abandoo Escolar na Educação Indígena no Ensino Fundamental	339030-61 -Gêneros Alimentício - PNAE	1581000001 - Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)
12.362.2158.4059 - Combater o Abandono Escolar na Educação Indígena no Ensino Médio	339030-61 -Gêneros Alimentício - PNAE	1581000001 - Recursos não Vinculados de Impostos (Ensino)

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, LIQUIDAÇÃO, PRAZOS E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

7.1. As informações quanto ao pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes a esse contrato estão previstas no **Item 11, do Termo de Referência**.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

- 8.1. A formalização da contratação se dará através de Contrato Administrativo na forma do art. 89 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- 8.2. A empresa CONTRATADA deverá assinar o contrato disponibilizado via Sistema Estadual de Informação - SEI no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após a notificação para assinatura do Contrato, nas condições estabelecidas no respectivo Termo de Referência e Anexos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.3. 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.
- 8.4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.
- 8.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.
- 8.6. 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 ou na contratação direta.

CLÁUSULA NONA – PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. A vigência contratual, será **de até 12 (doze) meses**, da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, conforme previsto no art. 106 a 114 da Lei nº 14.133/2021 e no **subitem 9.1, do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DO OBJETO E DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 10.1. Não serão exigidas Garantias Contratuais, conforme previsto no **Subitem 7.4, do Termo de Referência**.
- 10.2. A Contratada deverá garantir o produto e/ou os serviços executados, respondendo, nos ditames da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes, por quaisquer danos decorrentes da má execução dos serviços que não estiverem conforme o pactuado neste contrato e demais normas pertinentes, conforme **item 3.4, do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO DOS CONTRATOS

11.1. Em caso de descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas neste instrumento, a extinção do contrato, seja administrativa ou amigável, será efetuada de acordo com as disposições do art. 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais ordenamentos jurídicos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme previsto no **Subitem 7.3, do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES

- 13.1. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratada também se incluem o disposto no **Subitem 18.2, do Termo de Referência**.
- 13.1.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- 13.2. Além daquelas determinadas por leis, decretos, regulamentos e demais dispositivos legais, nas obrigações da Contratante também se incluem o disposto no **Subitem 18.1, do Termo de Referência**.
- 13.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, conforme **Subitem 34.3, do Termo de Referência**.
- 13.3.1. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES

14.1. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 156. I, II, III e IV, da Lei nº 14.133/2021 e nas demais legislações correlatas, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no **Item 19, do Termo de Referência**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DO REEQUILÍBRO ECONÔMICO-FINANCEIRO

15.1. As alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e arts. 142 a 145 do Decreto Estadual nº 28.874/204.

15.1.1. Os acréscimos ou supressões não poderão exceder a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato nas obras, nos serviços ou nas compras e de 50% (cinquenta por cento), no caso de reforma de edifício ou de equipamento.

15.2. O reequilíbrio econômico-financeiro se dará sob a forma de reajuste em sentido estrito, espécie de reajuste nos contratos de obra, fornecimento ou serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, com a previsão de índices específicos ou setoriais.

15.2.1. O pedido relacionado ao reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser apresentado pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do fato gerador de seu direito.

15.2.2. Eventual pedido de reajuste ou repactuação seguirá as regras do arts. 154 a 155 e 157 a 162 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, conforme **Item 20, do Termo de Referência**.

15.3. A data base para reajuste será a do orçamento estimado pela Administração, tendo como índice o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro que vier a substituí-lo, em decorrência de sua extinção, conforme **Item 20, do Termo de Referência**.

A **revisão contratual** (revisão de preços ou recomposição) é cabível diante de fatos supervenientes à formulação da proposta e externos à relação contratual, imprevisíveis ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, podendo se dar tanto a favor do contratado quanto da Administração contratante, devendo ser instruído com os documentos estabelecidos no art. 164 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

15.4. A **decisão sobre o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro** (reajuste, repactuação ou revisão) deve ser realizada no **prazo máximo de 60 (sessenta dias)**, contados a partir da solicitação e da entrega dos documentos necessários a instrução do pedido.

15.5. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 01 (um) ano, conforme esposado no subitem 20.1, do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Rege-se este instrumento pelas normas e diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024, e outros preceitos de direito público, aplicando-se supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Após as assinaturas deste Contrato a unidade Contratante, providenciará a publicação de resumo no Diário Oficial do Estado e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sem prejuízo de outras publicações necessárias, conforme a Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 28.874/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS ASSINATURAS, DATA DA CELEBRAÇÃO E VISTO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

21.1. Considerando que a presente avença é celebrada no bojo de processo virtual que tramita no âmbito do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, a data de celebração será correspondente a da aposição da assinatura eletrônica mais recente de qualquer das partes qualificadas no preâmbulo.

21.2. Instrumento jurídico elaborado na forma do art. 23, I, da LCE 620/2011, segundo as informações e documentos constantes dos autos do processo identificado neste instrumento.

21.3. Para firmeza e como prova do acordado, o presente Contrato, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado eletronicamente pelas partes.

Porto Velho, XX de xxxx de 2025.

NOME DO ASSINANTE
Cargo/Função



Documento assinado eletronicamente por **Ana Lucia da Silva Silvino Pacini, Secretário(a)**, em 02/09/2025, às 16:43, 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 **0063745175** e o código CRC **C67747F3**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

SAMS

SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS – SAMS

Nº Processo: 0029.019161/2025-15	
Unidade Orçamentária: Secretaria de Estado da Educação	Unidade Solicitante: Superintendências Regionais de Educação de Machadinho D'Oeste - RO, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta
Objeto: Constitui este Termo de Referência, o Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas às superintendências de Machadinho D'Oeste - RO, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta , contempladas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.	

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE ALTA FLORESTA E ALTO ALEGRE.	UNIDADE	4.337			
02	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE ALTO PARAÍSO.	UNIDADE	1.514			
03	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. REGIÃO DO BAIXO MADEIRA.	UNIDADE	1.043			
04	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIOS DE BURITIS, CAMPO NOVO DE RONDÔNIA, NOVA MAMORÉ (DISTRITO DE JACINÓPOLIS), PORTO VELHO (DISTRITO DE RIO PARDO).	UNIDADE	7.636			
05	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS E PIMENTEIRAS.	UNIDADE	3.000			

06	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIOS DE MACHADINHO E VALE DO ANARI.	UNIDADE	5.682			
07	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIO DE URUPÁ.	UNIDADE	1.427			
08	416665	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 900ml. MUNICÍPIOS DE PORTO VELHO, CANDEIAS DO JAMARI, MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS E PIMENTEIRAS E DISTRITO DO TRIUNFO.	UNIDADE	4.917			
09	476495	CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de - 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI- POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 2kg. MUNICÍPIOS DE MACHADINHO E VALE DO ANARI.	KG	19.460			

VALOR DA PROPOSTA: EM R\$	VALIDADE DA PROPOSTA:	PRAZO DE ENTREGA:
LOCAL:	DATA:	TELEFONE DE CONTATO e E-MAIL:
BANCO:	AGÊNCIA:	C/C:

ASSINATURA (QUANDO RUBRICADO, NOME POR EXTENSO OU CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO DA EMPRESA):	
CARIMBO DO CNPJ/CPF-ME:	USO EXCLUSIVO DA SC/SUPEL

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Forma de entrega: Parcelada, nas unidades contempladas no Termo de Referência

Prazo para pagamento: 15 (dias) dias úteis.

Locais de entrega: Conforme endereço das Escolas e seu Município.

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado eletronicamente por **DÉBORA LÚCIA RAPOSO DA SILVA, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 14/05/2025, às 22:16, 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 **0060042976** e o código CRC **98E5A6F3**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.(A)	QUANT. DEST. EXCLUSIVA ME/EPP (B)	QUANT. DEST. AMPLA CONCORRÊNCIA (C) - [P x J]	ÍNDICE CORRESP	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	PREÇO MEDIANO (F)	DESVIO PADRÃO	CORRETEDE DE VARIAÇÃO	PAS MÍNIMO UTILIZADO (MÍNIMO/MÉDIO)	SUBTOTAL EXCLUSIVO ME/EPP (7) [D x A (J)]	SUBTOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA (G) - [C x E]	SUBTOTAL GERAL (F + G)
1	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	4.337	4.337	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 43.413,37	-	R\$ 43.413,37
2	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	1.514	1.514	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 15.155,14	-	R\$ 15.155,14
3	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	1043	1.043	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 10.440,43	-	R\$ 10.440,43
4	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	7636	7.636	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 76.436,36	-	R\$ 76.436,36
5	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	3000	3.000	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 30.030,00	-	R\$ 30.030,00
6	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	5682	5.682	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 56.876,82	-	R\$ 56.876,82
7	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	1427	1.427	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 14.284,27	-	R\$ 14.284,27
8	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Embalagem com 900ml	UND	4917	4.917	NÃO APLICÁVEL	1	R\$ 11,50	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,44	R\$ 9,20	9,20	R\$ 10,01	9,90	0,90	0,95%	MÉDIO	R\$ 49.219,17	-	R\$ 49.219,17
9	CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO)	KG	19460	0	19.460	9	R\$ 38,90	R\$ 29,80	R\$ 27,25	R\$ 28,99	R\$ 34,89	27,25	R\$ 31,97	29,80	4,81	15,04%	MÉDIO	R\$ -	R\$ 622.136,20	R\$ 622.136,20
LEGENDA: NC = Não encontrado																		VALOR TOTAL EXCLUSIVO ME/EPP		R\$ 295.855,56
																		VALOR TOTAL AMPLA CONCORRÊNCIA		R\$ 622.136,20
																		VALOR TOTAL		R\$ 917.991,76
NOTA EXPLICATIVA: IDENTIFICAÇÃO DAS COTAÇÕES																		EMP1 BANCO DE PREÇOS		
																		EMP2 BANCO DE PREÇOS		
																		EMP3 BANCO DE PREÇOS		
																		EMP4 BANCO DE PREÇOS		
																		EMP5 BANCO DE PREÇOS		
																		EMP6		



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/202X/SUPEL_RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº 90248/2025		
Data da Homologação:	xx/xx/xxxx	Processo nº	0029.019161/2025-15
Órgão Participante:	Secretaria de Estado da Educação - SEDUC		
Órgão gerenciador:	Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL		

1. **CLÁUSULA I – IDENTIFICAÇÃO DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S).**

1.1. A identificação dos detentores está inserida no anexo único desta ata.

2. **CLÁUSULA II – DO OBJETO**

2.1. Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas às superintendências de **Machadinho D'Oeste, Cerejeiras, Ouro Preto D'Oeste, Ariquemes, Porto Velho e Alta Floresta**, contempladas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. **CLÁUSULA III – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

4. **CLÁUSULA IV – DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

4.1. A adesão ao presente Registro de Preços fica condicionada ao atendimento das determinações do Estado de Rondônia após autorização expressa do órgão gerenciador – Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL.

4.2. A adesão fica ainda condicionada às exigências dispostas no art. 124, § 1º ao § 8º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais (caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços, ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.4. O conjunto de solicitações de adesão, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não

poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

5. CLÁUSULA V – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO

5.1. Os preços registrados poderão ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, conforme disposto no art. 133 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

5.2. Os preços registrados serão mantidos inalterados por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP, admitida sua revisão para majorar ou minorar os preços registrados em casos excepcionais, nas hipóteses legais e considerando os preços vigentes de mercado.

5.3. A revisão de preços precederá de requerimento: I - do detentor da ata, que deverá fazê-la antes do pedido de fornecimento e, instruindo seu pedido com documentação probatória de majoração de preço do mercado e a oneração de custos; ou II - pelo órgão participante ou órgão interessado, comprovando por meio de pesquisas de preços que há minoração do valor originalmente registrado.

5.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado e, caso este não aceite a redução dos seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, nos termos do art. 134, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital, nos termos do art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5.1. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

5.6. Caso comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, poderá ser efetuada a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

5.6.1. O órgão gerenciador, em alternativa à atualização prevista no item 5.6 desta Ata de Registro de Preços, poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação de penalidades, convocando, posteriormente, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

5.6.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

5.7. O cancelamento do preço registrado, em conformidade com o artigo 136 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, poderá ocorrer por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, **devidamente comprovados e justificados**, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.7.1. O preço registrado, em atenção ao estabelecido pelo art. 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024, também poderá ser cancelado quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VIII.

6. CLÁUSULA VI - DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

6.1. Em atenção ao art. 131 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o cadastro reserva será composto pelos demais licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante

vencedor, a ser incluído na respectiva ata na forma de anexo, respeitada a sequência da classificação do certame.

6.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas hipóteses previstas no art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

6.3. A apresentação de novas propostas para compor o cadastro de reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

6.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado ou revogado.

6.5. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da habilitação.

7. CLÁUSULA VII - DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO DAS DIRETRIZES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

7.2. Quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VII, o preço registrado será cancelado, em conformidade com o artigo 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

8. CLÁUSULA VIII - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. As condições gerais referentes ao fornecimento, tais como prazo, local de entrega e recebimento do objeto, como também as relativas às penalidades e obrigações da Administração e do fornecedor detentor do registro, encontram-se definidas no Termo de Referência e Edital da licitação, partes integrantes da presente Ata.

8.2. É vedado o aditamento dos quantitativos consignados na Ata de Registro de Preços.

8.3. A detentora do registro fica obrigada a atender todas as ordens de fornecimento efetuadas pelo órgão participante, durante a vigência desta ata.

8.4. Em atenção ao art. 126 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, faz-se necessário a permanente pesquisa de mercado, inclusive, antes da formalização da contratação, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

8.5. A violação da integridade da conduta contratual, por meio do rompimento de deveres contratuais ou oriundos de outras normas aplicáveis ao caso, sujeita o contratado à aplicação das penalidades legalmente previstas nos arts. 184 ao 187 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, bem como art. 156 da Lei n. 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA IX - DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento, decorrente do objeto registrado nesta ata será efetuado conforme disposto no Edital e seus anexos.

10. CLÁUSULA X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações 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.

10.2. Fica a empresa 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.

10.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.

10.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

11. **CLÁUSULA XI - DO FORO**

11.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ANEXO ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CONSUMO ESTIMADO	UNID.	MARCA	PREÇO MERCADO	PREÇO REGISTRADO	DIF. %	DETENTORA

EMPRESA(S) DETENTORA(S):

CNPJ	RAZÃO SOCIAL	ENDEREÇO	CIDADE	REPRESENTANTE	CPF	TELEFONE

RAFAEL DE MOURA BARROS

Coordenador do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

FABÍOLA MENEGASSO DIAS

Diretora Executiva/SUPEL

ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:

Referência: Caso responda este(a) Ata, indicar expressamente o Processo nº 0043.002145/2023-43

SEI nº 0046883726



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

TERMO

*** MODELO DE DOCUMENTO**

ANEXO III

TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO

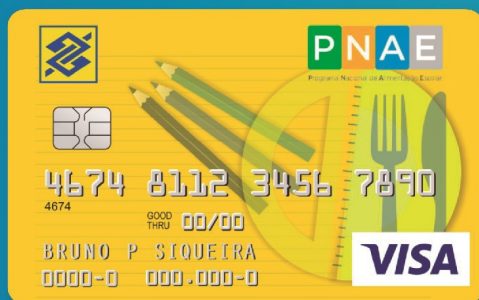
Por meio deste instrumento, a Empresa _____, inscrita
no CNPJ/CPF sob o n. _____, com sede
_____, por intermédio do seu
representante legal infra-assinado, nomeia e constitui seu(sua) preposto(a), o(a) Sr.(a)
_____, inscrito no CPF sob o n.
_____, com endereço comercial em
_____, para o fim especial de
representar a empresa outorgante na condição de PREPOSTO no processo 0029.XXXXXX/2024-XX, a Ata
de Registro de Preço originada deste e futuro contrato celebrado entre a Empresa e a Secretaria Estadual de
Educação – SEDUC, podendo o mesmo utilizar de todos os poderes necessários ao fiel cumprimento do
presente mandato no sentido de resolver quaisquer ocorrências relacionadas à execução do contrato,
especialmente quanto as entregas, podendo firmar contratos, entregar e receber empenhos e outros
documentos, firmar acordos operacionais, aditar, discordar, transigir, firmar compromissos em nome da
outorgante, tendo esta a validade de vigência do contrato.

(local e data)

NOME DO ASSINANTE (Representante Legal da Empresa)

Cargo/Função/CPF

PROGRAMA NACIONAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ORIENTAÇÕES PARA USO DO CARTÃO PNAE



Uma parceria



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Elaboração, distribuição e informações:

Ministério da Educação

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Diretoria de Ações Educacionais

Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, 4º Andar, Edifício FNDE

CEP. 70.070-929 - Brasília - DF

CORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Coordenadora

Karine Silva dos Santos

Elaboração Técnica, Organização, Pesquisa e Redação

Banco do Brasil e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Daniel Fidelis

Flavia Andreia Costa e Silva

Kleber Juliano Ibrahim Assem

Marcelo Aquiar

Maria Sinedes Neres dos Santos

Michele Lessa

Silvio César Cordiol

Valmo Xavier

Fotografias

Acervo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

ÍNDICE



Conceito e Finalidade	1
Validade do cartão	1
Público-alvo	1
Vantagens da utilização do cartão	1
Emissão do Cartão PNAE	2
Estrutura de cadastramento	2
Permissões	2
Limites	2
Demonstrativos	2
Procedimentos para habilitar o uso do cartão	3
Documentos necessários.....	3
Autoatendimento Setor Público	4
Perguntas e Respostas	5 a 9

Conceito e Finalidade

O Cartão PNAE é um cartão de pagamento para uso no território nacional, no âmbito do Programa, cujo objetivo é possibilitar a utilização dos recursos em consonância com a Lei nº 11.947/2009.

Validade do cartão

72 meses.

Público-alvo



- Entidades Executoras (EEx): estados, municípios e o Distrito Federal;
- Unidade Executora (UEEx): sociedade civil com personalidade jurídica de direito privado, vinculada à escola da rede de ensino do Estado, do Distrito Federal e do Município, que pode ser instituída por iniciativa da escola, da comunidade ou de ambas, comumente chamadas de “Caixa Escolar”. “Associação de Pais e Mestres”. Circuito de Pais e Mestres” e que representam a comunidade educativa.

Vantagens da utilização do cartão

- **Mais agilidade** na realização dos pagamentos dos gêneros alimentícios, visto que o uso do Cartão PNAE permite a liquidação automática e direta das despesas em favor do estabelecimento comercial;
- **Mais controle** sobre a destinação dada aos recursos, já que todos os pagamentos realizados com o cartão trazem a identificação dos estabelecimentos comerciais destinatários dos créditos;
- **Transparência** na execução dos recursos, já que os gestores poderão gerar demonstrativos mensais de todos os pagamentos realizados com o cartão PNAE, sem a necessidade de solicitação às agências, pela internet, por meio do Autoatendimento Setor Público, ou pelos Terminais de Autoatendimento do Banco do Brasil, no caso dos portadores.

Emissão do Cartão PNAE

O processo de abertura da conta de relacionamento (conta que viabilizará o funcionamento da conta cartão) será feito, pelo FNDE junto ao Banco, de forma automatizada.

O Cadastramento da EEx e dos portadores é feito pela EEx, com o apoio da agência de relacionamento do Banco do Brasil. A emissão dos plásticos é feita após o cadastramento da senha pelo portador em qualquer agência do Banco e, em seguida, o cartão é remetido diretamente ao endereço do próprio portador.

Estrutura de cadastramento

O cartão PNAE estará vinculado ao CNPJ da Entidade Executora.

FNDE ↔ solicita abertura de conta cartão ↔ Banco do Brasil ↔ abre a conta ↔ **EEx** ↔ Assina termo de adesão ↔ Efetua o cadastramento dos Portadores

Permissões

	Sim	Não
Saques		X
Compras na função crédito	✓	
Compras parceladas		X
Compras no exterior		X
Uso na <i>internet</i> ou compras por telefone*	✓	

Limites

O limite total da EEx coincide com o saldo disponível na conta de relacionamento do cartão PNAE, aplicado em fundo de investimento.

O limite de cada cartão é estabelecido pela EEx, de acordo com o tipo de gestão (centralizada / descentralizada), considerando como teto o seu limite total.

Demonstrativos

Os demonstrativos de utilização do Cartão PNAE poderão ser acessados:

- pela internet, por meio do Autoatendimento Setor Público, pelos usuários cadastrados pela EEx junto ao BB;
- Pelos Terminais de Autoatendimento do Banco do Brasil pelos portadores do Cartão PNAE.

Procedimentos para habilitar o uso do cartão

Após a abertura da Conta Cartão PNAE a Entidade Executora deverá seguir os seguintes passos:

- 1. Conformidade da conta de relacionamento:** entregar o *Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica* 047/2018 entre o BB e FNDE, no âmbito do Programa PNAE, assinado pelo Secretário Estadual de Educação ou Prefeito Municipal, conforme o caso;
- 2. Cadastro de portadores:** solicitar aos portadores indicados que atualizem seus cadastros pessoais, já que o Cartão PNAE será encaminhado via Correios para o endereço residencial;
- 3. Cadastramento de Centros de Custo, portadores e respectivos limites:** Centros de custo, junto à agência de relacionamento. Portadores e limites, são feitos por meio do Autoatendimento Setor Público, pela internet;
- 4. Cadastramento de senhas:** após o cadastramento do item anterior, solicitar que cada portador cadastre, em qualquer Agência BB, sua senha pessoal para utilização do Cartão PNAE. Salienta-se que o cartão somente será gerado após a conclusão desta etapa.
- 5. Liberação do Cartão:** após o recebimento do cartão em sua residência, o portador deverá se dirigir a qualquer Terminal de Autoatendimento do Banco do Brasil para efetuar a liberação do cartão, passando assim a poder utilizá-lo normalmente.



Documentos necessários

Habilitação para uso do Cartão PNAE

- I. Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018 (disponível na agência bancária e no site www.fnnde.gov.br).
- II. Termo de Adesão ao Fundo de Investimento BB CP Supremo Setor Público (disponível na agência bancária).
- III. Termo de Autorização para Envio de Informações ao FNDE (anexo e, também, disponível na agência bancária e no site www.fnnde.gov.br). O termo deve ser assinado pelo(s) representante(s) legal(is) da entidade, para autorizar o Banco do Brasil a enviar, ao FNDE, periodicamente, informações sobre a movimentação dos recursos, com vistas a viabilizar iniciativas de monitoramento e controle por parte do órgão e da sociedade civil.

Atualização Cadastral do Portador (Caso necessário)

- I. Comprovante de endereço;
- II. Documento de identificação e comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

OBS: Podem ser exigidos outros documentos, considerando que a atualização cadastral é parte do relacionamento do Banco do Brasil com seus clientes

Autoatendimento Setor Público

Na ocasião da visita à agência, para aqueles que ainda não utilizam, recomenda-se que o(s) representante(s) legal(is) da entidade solicite(m) à gerência habilitação para uso do **Autoatendimento Setor Público** disponibilizado pelo Banco do Brasil aos entes públicos. O Autoatendimento Setor Público é um aplicativo do Banco do Brasil disponível para computadores, *tablets* e *smartphones*, que permite realizar consultas a saldo e extratos, ordens de pagamento e transferências eletrônicas pela *internet*. Para ter acesso, é necessário assinar termo de adesão na sua agência de relacionamento, cadastrar o(s) celular(es) do(s) representante(s) da entidade e as senhas que serão utilizadas para acesso ao aplicativo. Para usar o Autoatendimento Setor Público por meio de computadores e *tablets*, [clique aqui](#), ou acesse a página do Banco do Brasil (www.bb.com.br -> Setor Público -> (Estadual ou Municipal) -> Acesse a Conta).



Perguntas e Respostas

- a) **O cartão PNAE tem anuidade?** Não.
- b) **Quantos portadores são permitidos por cartão?** Apenas UM.
- c) **Quantos cartões PNAE cada UEx pode ter?** Apenas UM.
- d) **Quem é o portador do cartão PNAE?** É o representante legal da EEx ou UEx, autorizado a movimentar a conta cartão.
- e) **Como proceder no caso de alteração do representante legal da entidade?** O novo representante legal, deve solicitar a alteração à EEx. A EEx, por meio do Autoatendimento Setor público, providenciará a exclusão do portador anterior e o bloqueio do cartão PNAE. Em seguida, solicitará a inclusão do novo portador, como representante legal da Unidade Executora Própria (UEx), o qual deverá comparecer a uma agência do Banco para cadastrar senha (a partir desse procedimento, o novo plástico será gerado).
- f) **Como é solicitado o cartão PNAE?** A 1ª via é solicitada pela EEx junto ao Banco. Em caso de necessidade, a 2ª via deverá ser solicitada pelo representante legal da Entidade Executora ou Unidade Executora (portador) na agência de relacionamento do Banco do Brasil, ou pela Central de Atendimento do BB (CABB) – Capitais e Regiões Metropolitanas (4003 0107) e Demais Localidades (0800 979 0107).
- g) **É possível alterar o limite do cartão PNAE?** É possível apenas pela EEx, limitado ao limite total referente ao saldo em aplicação financeira da conta de relacionamento. O portador não poderá alterar seu limite.
- h) **Como é realizada a alteração da senha do cartão PNAE?** Em qualquer agência do Banco do Brasil, se o (a) portador (a) souber a senha anterior. E na agência de relacionamento, no caso de desconhecimento da senha anterior.
- i) **É possível emitir extrato do cartão PNAE nos Terminais de Autoatendimento do Banco do Brasil?** Sim. Fica disponível a partir do fechamento da primeira fatura (dia 10). Além disso, também é possível, pela EEx, a emissão por meio do canal de autoatendimento do Banco do Brasil pela *Internet*, já a partir da primeira transação.

J) De que forma o uso do cartão pode auxiliar o FNDE e as entidades beneficiárias do PNAE no processo de prestação de contas? O Banco do Brasil disponibiliza demonstrativo de todas as transações realizadas com o Cartão PNAE, identificando os dados de cada transação, como data, valor, nome do estabelecimento comercial etc.

K) Qual(is) transação(es) está(ão) disponível(is) para o cartão PNAE no canal de autoatendimento do Banco do Brasil pela Internet? Nesse caso, é possível para as EEx realizar consultas a saldo e extratos e pagamento, bem como o gerenciamento de limites de portadores, inclusão e exclusão.

l) Como proceder se o Estatuto Social da entidade vedar a possibilidade de um dos representantes legais realizar a movimentação exclusiva dos recursos, por meio do Cartão PNAE? Nesse caso, a entidade deverá providenciar alteração em seu Estatuto Social, de modo a possibilitar que o cartão PNAE possa ser movimentado por apenas um representante legal. Caso contrário, não poderá movimentar os recursos do PNAE disponíveis na conta cartão.

m) Como proceder se o Estatuto Social da entidade vedar que os recursos sejam movimentados por meio eletrônico? Nesse caso, a entidade deverá providenciar alteração em seu Estatuto Social, de modo a possibilitar que seus recursos sejam movimentados por meio eletrônico. Caso contrário, os recursos disponíveis na conta do Cartão PNAE não poderão ser utilizados.

n) Como a Entidade Executora pode fazer adesão e quais documentos são necessários para a habilitação para uso do Cartão PNAE? Para formalizar a adesão, a Entidade Executora deverá entregar os documentos abaixo para a sua agência de relacionamento do Banco do Brasil e enviar um ofício ao FNDE, assinado pelo representante legal da Entidade Executora, com cópia do Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018 (item I abaixo) entregue anteriormente ao Banco do Brasil:

I. Termo de Adesão ao Acordo de Cooperação Técnica nº 047/2018 (disponível na agência bancária e no site www.fnde.gov.br).

II. Termo de Adesão ao Fundo de Investimento BB CP Supremo Setor Público (disponível na agência bancária).

III. Termo de Autorização para Envio de Informações ao FNDE (disponível na agência bancária e no site www.fnde.gov.br). O termo deve ser assinado pelo(s) representante(s) legal(is) da entidade, para autorizar o Banco do Brasil a enviar, ao FNDE, periodicamente, informações sobre a movimentação dos recursos, com vistas a viabilizar iniciativas de monitoramento e controle por parte do órgão e da sociedade civil.

O) Quais são os passos necessários para a adesão e uso dos cartões?

i. 1º passo) Enviar ofício ao FNDE com cópia do Termo de Adesão;

ii. 2º passo) Aguardar o FNDE criar a conta cartão

iii. 3º passo) Entregar os documentos relacionados acima na agência de relacionamento do Banco do Brasil

iv. 4º passo) Entrar em contato com a agência de relacionamento do Banco do Brasil para cadastramento da estrutura básica do cartão e portadores;

P) Quem receberá o cartão PNAE? A Entidade Executora, ao aderir ao Cartão PNAE, deverá indicar o seu representante para ser o portador de um cartão PNAE. Além disso, poderá definir que cada unidade executora receberá um cartão (no caso de ter gestão descentralizada). E, adicionalmente, se for necessário, poderá criar centros de custos, que são instâncias definidas pelas entidades executoras e autorizadas a operar cartões PNAE para facilitar o controle das informações de aquisição pelas regionais de ensino, por exemplo.

q) Com o Cartão PNAE, o FNDE repassará os recursos direto para os portadores do Cartão PNAE? Não. O FNDE repassará os recursos para a conta da Entidade Executora. Esta, por sua vez, definirá os limites de uso dos recursos para cada portador do cartão PNAE. Orienta-se que a Entidade Executora distribua os limites para as unidades executoras proporcionais à quantidade de alunos e os respectivos valores per capita de cada modalidade de ensino. Exemplo: Se a escola A tem 100 alunos de creches e a escola B tem 100 alunos do ensino fundamental, a escola A receberá $100 \times R\$1,07 = R\$ 107,00$ por dia letivo e a escola B receberá $100 \times R\$0,36 = R\$ 36,00$ por dia letivo.

r) É obrigatória a aquisição de alimentos de acordo com a modalidade de ensino? Como saber a qual modalidade pertence cada aquisição? Não há necessidade de adquirir os alimentos de forma separada por modalidade de ensino. Por exemplo, ao adquirir arroz, não há necessidade de separar a aquisição do arroz que será destinado aos alunos das creches com a aquisição do arroz que será destinados aos alunos do Ensino Fundamental, pode ser adquirida a quantidade total de arroz suficiente para todas as modalidades.

s) Uma vez enviado o Cartão e ativo o seu uso, em caso de execução descentralizada, é possível delegar outros responsáveis para utilizá-lo? Se sim, quais os critérios para esse tipo de execução? Não. O cartão é nominal e intransferível. A informação da senha e o empréstimo do cartão para outra pessoa é vedada pelo Banco do Brasil.

t) É possível transferir limites de um cartão PNAE para outro? Sim, se os portadores do Cartão forem vinculados a mesma Entidade Executora. Por exemplo, se a gestão for descentralizada e cada escola tiver um cartão, caso uma escola não esteja utilizando os seus recursos, a Entidade Executora pode retirar o valor do limite acumulado e repassar para uma outra escola.

u) O recurso da alimentação escolar será depositado diretamente na conta referente ao Cartão PNAE ou somente parte do recurso será destinada a esta finalidade? Após a adesão pelo ente federado, todo o recurso repassado será utilizado na modalidade cartão. E a conta anterior não receberá mais recursos do FNDE.

v) Existe data prevista para início da vigência do Cartão PNAE ou passa a vigorar quando da abertura da conta e realização dos demais requisitos exigidos à Entidade Executora? Passará a vigorar após a abertura da conta cartão pelo FNDE. Mas para a sua abertura, é necessária a adesão do ente federado e a realização dos requisitos exigidos.

w) O representante escolhido para portar o cartão poderá adquirir somente itens nas empresas vencedoras da licitação ou, em caso de necessidade, adquirir de outras empresas? As regras relacionadas aos procedimentos licitatórios não serão alteradas. Neste sentido, o cartão deverá ser utilizado sem afetar as regras de aquisição no setor público.

x) A aquisição e o uso do Cartão PNAE são obrigatórios? Inicialmente o processo será por adesão, mas futuramente será obrigatório, pois facilitará a gestão e controle do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

y) Serão permitidas operações na função crédito, mas, há uma data estipulada para ser descontado o pagamento do que foi adquirido ou é definida pelo portador do Cartão PNAE diretamente no banco? O nome da transação autorizada é “crédito” porque as transações demoram, em geral, 24 horas para serem efetivadas na conta. Mas é necessário ter recursos em conta para poder realizar o pagamento. Não é possível agendar um pagamento para datas futuras. Tudo o que for pago será debitado em aproximadamente 24 horas após a transação.

aa) É preciso ter uma gestão descentralizada para aderir ao cartão PNAE? Não. A adesão e uso do cartão é adaptável e independente do tipo de gestão adotada (centralizada, mista ou descentralizada). Mas a Entidade Executora que tem gestão descentralizada terá a vantagem que atualmente são contas diferentes para cada unidade executora e há necessidade de pagamento das transações bancárias. Com o Cartão PNAE, será uma única conta e não haverá gastos com transações bancárias.

bb) O que são centros de custo? Ao aderir ao Cartão PNAE, a Entidade Executora pode criar Centros de Custo, os quais são instâncias definidas pelas Entidades Executoras e autorizadas a operar o cartão PNAE para facilitar a organização da execução e das informações. Por exemplo, se a Entidade Executora tem uma gestão mista, ela pode ter um Centro de Custo para operar as aquisições centralizadas e outro Centro de Custo para reunir as informações das unidades executoras. Num segundo exemplo, a Entidade Executora pode criar Centros de Custo organizados por regionais e cada Centro de Custo reunir as unidades executoras da sua região.

cc) Será aberta uma conta exclusiva para o Cartão PNAE ou, ao aderir ao Cartão, o FNDE continuará repassando na conta atual? Após a adesão, será aberta uma conta específica para o Cartão PNAE. E a conta anterior não receberá mais recursos do FNDE.

dd) É possível fazer transações pela Internet com o Cartão PNAE? Sim. O cartão estará habilitado para transações de compras em ambiente online (e-commerce).

ee) Com o Cartão PNAE será fornecida uma conta para cada Unidade Executora? Não. A Entidade Executora terá apenas uma conta bancária. A EEx terá um cartão PNAE e, além disso poderá definir limites de uso para cada portador do cartão/representante da Unidade Executora. Orienta-se que a Entidade Executora distribua os limites para as unidades executoras proporcionais à quantidade de alunos e os respectivos valores per capita de cada modalidade de ensino. Exemplo: Se a escola A tem 100 alunos de creches e a escola B tem 100 alunos do ensino fundamental, a escola A receberá $100 \times R\$1,07 = R\$ 107,00$ por dia letivo e a escola B receberá $100 \times R\$0,36 = R\$ 36,00$ por dia letivo.

ff) Como ficará a aquisição da agricultura familiar com o Cartão PNAE? Não haverá alterações nas regras de aquisição de alimentos da agricultura familiar. No entanto, como o pagamento será feito por cartão bancário, é importante que a Entidade Executora apoie os agricultores familiares a adquirirem as máquinas que permitem o pagamento por cartão bancário.

gg) Como fazer para garantir aquisição de alimentos quando o portador do cartão da UEx entrar de férias ou estiver de atestado? No caso de ausência do titular do cartão PNAE (por motivo de férias ou atestado médico), a EEx poderá solicitar a emissão de um outro cartão em nome do substituto legal.

hh) **O cartão PNAE é de débito ou de crédito, ou de ambas funções?** O cartão opera na plataforma de crédito nos ambientes de adquirentes credenciados (“máquinas de cartão”). As transações são debitadas da conta da EEX após a transação, em até 24h. Não é possível agendar um pagamento para datas futuras.

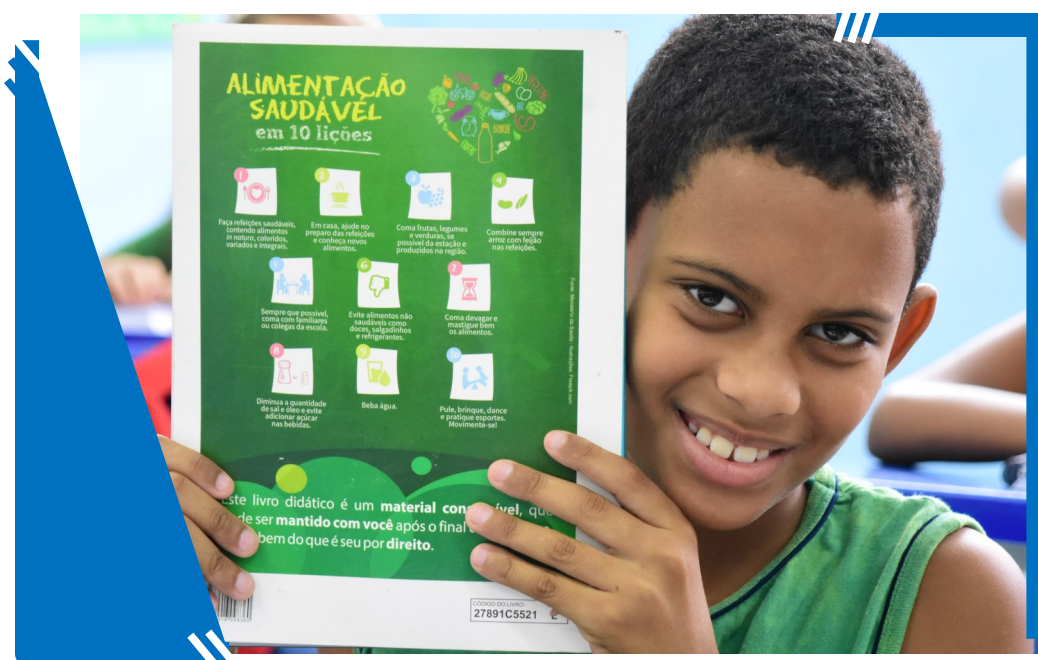
ii) **Há uma quantidade máxima de cartões PNAE por Entidade Executora?** A Entidade Executora terá um cartão PNAE, mas poderá disponibilizar outros cartões para cada uma das unidades executoras e para os centros de custo.

jj) **Como fazer a prestação de contas do PNAE no SIGPC após adesão ao Cartão PNAE?** Da mesma forma que é feita atualmente. O cartão PNAE não altera a forma de prestação de contas.

Kk) **Pode ser usada a conta do PDDE para o repasse dos recursos após adesão ao Cartão PNAE?** Não. No caso do Cartão PNAE, não haverá a criação de contas para cada unidade executora. Será uma única conta da Entidade Executora, a qual poderá disponibilizar limites para uso por parte das unidades executoras.

ll) **Com o Cartão PNAE, a Entidade Executora continuará responsável por todas as aquisições realizadas com os recursos do FNDE?** Sim. Destaca-se que o Art. 8º da Resolução nº 26/2013 institui que mesmo quando há descentralização para as escolas, cabe à Entidade Executora assegurar a prestação de contas sobre a correta utilização dos recursos financeiros.

mm) **A Entidade Executora poderá colocar recursos próprios na conta do Cartão PNAE?** Não, para evitar confusão no controle do uso dos recursos. Por exemplo, a legislação do PNAE prevê a reprogramação do saldo disponível na conta do Programa, para ser utilizado no exercício subsequente, no entanto há a possibilidade de dedução desse saldo, caso ultrapasse a 30% dos recursos disponível no exercício. Assim, caso haja créditos de recursos próprios da Entidade Executora - EEX, na conta específica do PNAE, o cálculo para verificar o saldo excedente na conta do Programa poderá ser prejudicado, acarretando um valor a ser deduzido dos repasses previstos acima do previsto.



Em caso de dúvidas: coefa@fnde.gov.br



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ADENDO

COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE PORTO VELHO - ENDEREÇO DAS UEX CANDEIAS/DISTRITO DE TRIUNFO/ITAPUÃ								
CRE	MUNICÍPIO	ESCOLA	INEP	LOCALIZAÇÃO E CONDIÇÕES DE ACESSO	CEP	TELEFONE	EMAIL DA ESCOLA	QUANTIDADE DE ALUNOS
PORTO VELHO	Candeias do Jamari	EEEF JAIME BARCESSAT	11004894	Rua Dom João Bosco, nº 20, Satélite. Candeias do Jamari, aproximadamente 22 km de Porto Velho*	76.860-000	99920-9442	eeefjaimebarcessat@seduc.ro.gov.br	679
PORTO VELHO	Candeias do Jamari	EEEF TEODORO DE ASSUNÇÃO	11005050	Rua 01, Nº 946, Santa Izabel. Candeias do Jamari, aproximadamente 22 km de Porto Velho*	76.860-000	99247-3280	escolateodoro@seduc.ro.gov.br	362
PORTO VELHO	Candeias do Jamari	EEEFM CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE	11005041	Av. Tancredo Neves, nº 1.487, União. Candeias do Jamari, aproximadamente 23 km de Porto Velho*	76.860-000	99268-9200	cdacandeias@seduc.ro.gov.br	1230
PORTO VELHO	Distrito de Triunfo	EEEFM ALBINO BUTTNER	11046953	Rua Lumiar, nº 567, Distrito de Triunfo. Distrito de Triunfo, aproximadamente 114 km de Porto Velho*	76.860-971	99280-5514	albinobuttner@seduc.ro.gov.br	477
PORTO VELHO	Itapuã do Oeste	EEEFM PAULO FREIRE	11005360	Rua Airton Sena, nº 1.655, Centro. Itapuã do Oeste, aproximadamente 112 km de Porto Velho*	76.861-000	99243-2420	paulofreire_itapua@seduc.ro.gov.b	928
PORTO VELHO	Itapuã do Oeste	EEEF JOÃO FRANCISCO CORREIA	11040882	Rua Senador Olavo Pires, nº 1363, Centro. Itapuã do Oeste, aproximadamente 111 km de Porto Velho*	76.861-000	99208-0163 / 99245-4048	eeefjoaofrancisco@seduc.ro.gov.br	339



Documento assinado eletronicamente por **Lourdes Maria Soares Silva, Técnico(a)**, em 26/06/2024, às 14:06, 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 **0049320723** e o código CRC **5CF809B9**.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ADENDO

RELAÇÃO DAS ESCOLAS								
CRE	MUNICIPIO	UNIDADE ESCOLAR	INEP	LOCALIZAÇÃO E CONDIÇÕES DE ACESSO	CEP	TELEFONE	ENDEREÇO ELETRONICO	QUANTIDADES DE ALUNOS
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	CEEJA Luiz Vaz de Camões	11024275	Av.: Rio de Janeiro, 4776, Bairro Cidade Alta.	76.954-000	(69) 3641-2656	ceeja_af@seduc.ro.gov.br	174
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	Colégio Tiradentes da Polícia Militar - CTPM XI	11025638	Rua: Nereu Ramos, 4581, Bairro Redondo	76.954-000	(69) 3641-3924	ctpmxi@seduc.ro.gov.br	748
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EEEF Euridice Lopes Pedroso	11024682	Av.: Mato Grosso, 3861, Bairro Centro	76.954-000	(69) 3641-2015	escolaeuridice@seduc.ro.gov.br	659
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EEEF Tancredo de Almeida Neves	11025620	Av.: Alta Floresta, 2973, Bairro Princesa Isabel	76.954-000	(69) 3641-2873	etan.af@seduc.ro.gov.br	216
Alta Floresta D'Oeste	Alto Alegre dos Parecis	EEEFM Artur da Costa e Silva	11024437	Av. Presidente Dutra, 3480, Bairro Cristo Rei.	76.952-000	(69) 3643-1008	eeefmartur@seduc.ro.gov.br	678
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EEEMTI Juscelino Kubitschek de Oliveira	11024968	Av.: Amapá, 4503, Bairro Santa Felicidade	76.954-000	(69) 3641-2127	escolajko_af@seduc.ro.gov.br	305
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEF Hap Bitt Tupari	11022558	Linha 47,5 - Terra Indígena Rio Branco	76.954-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	5
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEF Kon Koatt Tupari	11037962	Linha 47,5 - Terra Indígena Rio Branco	76.954-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	63
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEF Saw D Jo Tupari	11038047	Linha 47,5 - Terra Indígena Rio Branco	76.954-00		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	4
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEF Mekiton Tupari	11046236	Linha 47,5 - Terra Indígena Rio Branco	76.954-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	4
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEF Amen Koare Tupari	11046244	Linha 47,5 - Terra Indígena Rio Branco	76.954-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	7
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEFM Boatt Gerainny	11038373	Linha 47,5 - KM 160, Aldeia Rio Branco	76.954-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	87
Alta Floresta D'Oeste	Alto Alegre dos Parecis	EIEEF Aipere	11049049	Linha 47,5 - KM 160, Aldeia Rio Branco	76.952-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	4
Alta Floresta D'Oeste	Alto Alegre dos Parecis	EIEEF Kwiupyhuam	11050969	Linha 47,5 - KM 160, Aldeia Rio Branco	76.952-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	1
Alta Floresta D'Oeste	Alta Floresta D'Oeste	EIEEFM Anomae Tupari	11046252	Terra Indígena Rio Branco - Aldeia Serrinha	76.954-000		indigenaaltafloresta@seduc.ro.gov.br	99



GOVERNO DO ESTADO DE RONDONIA

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC

COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO - CRE/POLO OURO PRETO DO OESTE

Rua do Cacau nº 444, bairro Jardim Aeroporto, CEP: 76.920.000 - Ouro Preto do Oeste-RO.

ESCOLAS ESTADUAIS DE URUPÁ						
ESCOLA		ENDEREÇO	CNPJ	INEP	GESTORES	TELEFONE
01	E. E.E.F.M. Altamir Billy Soares	Rua Carlos de Lima nº 1729, Bairro Novo Horizonte, Urupá - RO.	00.670.384/0001-50 <u>Conselho Escolar</u> TEIXEIRA	11020504	Cristina Gomes Coimbra CPF: 600.395.902-91	69 99231-3954
02	CEEJA Enaldo Lucas de Oliveira	Rua 15 de Novembro , nº4343, Bairro Alto Alegre, Urupá - RO	01.335.848/0001-34 Conselho Escolar UNIDOS PELA EDUCACAO	11040319	Ailton Maceno Mendes, CPF: 622.122.732-15	69 993437606



CNPJ	INEP	ENDEREÇO	ESCOLA	GESTOR (A)	CPF	CONTATO	E-MAIL
01.983.278/0001-99	11039582	R. CHUPINGUAIA, 2220 ETOR 4	EEEFMTI MARECHAL RONDON	Eliane Cristina Pereira	***.***.**2- 87	9 9345-1596 3238-2311	eeefmarechalrondon@seduc.ro.gov.br
00.670.373/0001-70	11004428	R. BARRETOS, 1870 –SETOR 03	EEEFM BURITI	Maria Rosane Senn	***.***.**2-91	9 9312-6612 3238-2481	escolaburiti@seduc.ro.gov.br
05.605.564/0001-71	11045914	AV. FOZ DO IGUAÇÚ, 2400 – SETOR 03	EEEFM MARIA DE ABREU BIANCO	Maria Aparecida Almeida	.***.***.**2-53	9 8486-7601 3238-2567	eeefmmariadeabreu@seduc.ro.gov.br
03.149.579/0001-47	11042028	AV. PORTO VELHO, 880 SETOR 01	EEEFM PROFª ELVANDAS MARIA DE SIQUEIRA	Rodrigo Neto dos Santos	***.***.**2- 53	9 9270-5682 3238-2590	escolaelvandas@seduc.ro.gov.br
10.790.643/0001-30	11076801	DISTRITO DE RIO BRANCO/CAMPO NOVO DE RONDONIA	EEFM.RUTH ROCHA	Angelina aparecida masalskas	***.***.**2- 82	69 98131-5624	eeemfruthrocha@seduc.ro.gov.br
30.224.061/0001-01	11050349	DISTRITO DE RIO PARDO, S/N, BAIRRO RIO PARDO	EEEFM FERNANDO DE SOUZA GOMES	Gleyde Ferreira Da Cunha	***.***.**2- 06	9 9338-4473	escolafernandogsouza@seduc.ro.gov.b
24.638.497/0001-36	11049855	DISTRITO DE JACINÓPOLIS RUA QUINTINO BOCAIUVA, S/N CENTRO	EEEFM PEDRO MENDES CARDOSO	Fabiana Oliveira Alecrin da silva	***.***.**2-15	9 9218-6010 69 98457 6322	escolapedromcardoso@seduc.ro.gov.br
00.672.457.0001-42	11004347	AV COSTA E SILVA Nº 1034		Joaozinho Dos Santos	***.***.**2- 20	9 8483-9769	escola15deoutubro@seduc.ro.gov.br

		CAMPO NOVO DE RONDONIA	EEEFM 15 DE OUTUBRO				
--	--	------------------------	---------------------	--	--	--	--



RELAÇÃO ESCOLAS ESTADUAIS DO MUNICÍPIO DE ALTO PARAÍSO / CRE-ARIQUEMES

ESCOLAS	MUNICÍPIO	ENDEREÇO COMPLETO	GESTOR(A)
EEEFM LAURINDO RABELO	Alto Paraíso	101, R. Mario Barbosa, 1, Alto Paraíso - RO, 76862-000	Gilvan Vasconcelos Gomes
EEEF CUSTÓDIO GABRIEL FILHO	Alto Paraíso	Tv. Um, Alto Paraíso - RO, 76862-000	Eleunice dos Santos Barros

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

Portaria nº 8028 de 21 de junho de 2024

A COORDENADORA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas no Decreto 28.874, de 25 de janeiro de 2024 e considerando o Documento de Formalização de Demanda – DFD 0048387489 **RESOLVE**:

Art. 1º Instituir a Comissão para realizar estudos preliminares de viabilidade técnica e econômica relacionados à **Aquisição de gêneros alimentícios para confecção e oferta de alimentação escolar ao alunado das unidades executoras da Rede Estadual de Ensino**, por Sistema de Registro de Preços - SRP, destinados a atender unidades executoras pertencentes a jurisdição da Coordenadoria Regional de Cerejeiras-RO.

Art. 2º Nomear para compor a Comissão do Estudo Técnico Preliminar (CETP), sem prejuízo de suas atribuições usuais, os servidores abaixo relacionados:

SETOR	NOME	MATRÍCULA
Nutrição	Ana Paula Amaral	*****107
Financeiro	Clisse Golçalves Pereira	*****217
Nutrição	Priscilla de Oliveira Ciotti Sampaio	*****105
Financeiro	Sirley Cardoso Leite Dutra	*****168

Art. 3º Competências da Comissão:

I - Realizar reuniões regulares para discutir aspectos técnicos e econômicos relacionados à **Aquisição de gêneros alimentícios (recurso do PNAE)**, por Sistema de Registro de Preços - SRP, com foco na viabilização eficiente do fornecimento de alimentação ofertada aos alunos das Unidades Executoras. Nesse contexto, a Comissão justificará a necessidade da contratação e demais elementos relevantes para garantir a logística adequada para a aquisição dos alimentos.

II - Consultar especialistas, se necessário, para auxiliar pontualmente no desenvolvimento dos trabalhos da

Comissão.

Art. 4º Prazo:

O prazo para a conclusão dos trabalhos da Comissão será de até 10 (dez) dias a partir da data de publicação da Portaria, podendo ser prorrogado por igual período pela Coordenadora Regional de

Educação.

Art. 5º Apresentação do Estudo:

Ao término dos trabalhos, a Comissão apresentará o estudo final a Coordenadora Regional de Educação, contendo os resultados do trabalho.

Art. 6º Desenvolvimento dos Trabalhos:

Os trabalhos poderão ser conduzidos mediante troca de estudos ou manifestações dos membros da Comissão, com utilização preferencial de meios eletrônicos.

Art. 7º Participação dos Membros:

A participação dos membros designados será considerada função de relevante interesse público e não

remunerada.

Art. 8º Vigência:

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Marlene Ribeiro de Souza
Coordenadoria Regional de Educação de Cerejeiras-RO



Documento assinado eletronicamente por **Marlene Ribeiro de Souza, Coordenador(a)**, em 21/06/2024, às 13:32, 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 **0050027505** e o código CRC **43A6ECDB**.

Referência: Caso responda esta Portaria, indicar expressamente o Processo nº 0029.022509/2024-71


SEI nº 0050027505

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS




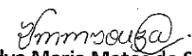
DIABETES

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Mingau de Aveia (Adoçante) com Canela.		Ficha 02: Macarronada Integral de Carne Moída com Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Melão).		Ficha 03: Picadinho de Carne com Arroz Integral e Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Maçã).		Ficha 04: Sanduiche Natural de Frango com Suco de Polpa com Leite (Maracujá e Acerola).		Ficha 05: X-Salada (Carne moída, Queijo Muçarela, Alface e Tomate) com Suco de Fruta (Abacaxi com Maçã).	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	347	1453,19	17,71	6	55,41	430,15	2,91	32,70	0,81	156,38
Terça-feira	352	1470,99	22,51	13	37,68	43,35	3,82	367,95	27,54	787,24
Quarta-feira	407	1702,49	23,72	7	60,38	52,10	2,87	499,44	27,33	167,34
Quinta-feira	432	1806,31	34,64	12	47,65	552,46	3,04	410,30	332,34	643,99
Sexta-feira	492	2061,74	23,01	17	67,57	357,15	3,53	119,74	46,19	572,29
Média semanal	405,91	1698,94	24,32	11,40	53,74	287,04	3,23	286,02	86,84	465,45


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS




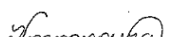
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Cachorro Quente Escolar (Carne Moída) e Suco de Fruta (Melancia).		Ficha 02: Vitamina de Frutas (Mamão e Banana), Pão com Ovo mexido.		Ficha 03: Risoto de Frango com Legumes (Batata Doce e Cenoura) e Fruta (Laranja).		Ficha 04: Canjicão e Fruta (Poncã).		Ficha 05: Mingau de Milho com Banana .	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	483	2020,65	23,67	11	73,23	58,61	3,67	313,92	30,71	793,47
Terça-feira	578	2419,88	23,25	10	90,39	622,01	1,33	111,63	103,80	831,66
Quarta-feira	487	2040,07	28,57	8	74,55	66,92	1,84	2.087,96	76,83	301,15
Quinta-feira	583	2442,06	23,05	14	83,45	479,21	0,84	14.062,80	48,82	256,47
Sexta-feira	589	2468,15	22,53	7	589,14	18.782,40	320,63	-	-	-
Média semanal	544,13	2278,16	24,22	9,88	182,15	4001,83	65,66	3315,26	52,03	436,55


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145



Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS





ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE - APLV

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Cuscuz com Carne Moída e Fruta (Laranja).		Ficha 02: Vatapá de Frango, Arroz, Salada (Alface, Cenoura e Tomate) e Suco de Fruta (Melancia com Limão).		Ficha 03: Cachorro Quente Escolar (Carne Moída) e Suco de Fruta (Maracujá Polpa e Manga Fruta).		Ficha 04: Pão com Carne Moída e Alface, Café e Fruta (Banana).		Ficha 05: Sanduíche Natural de Frango (Alface e Tomate) com Suco de Fruta (Melancia Fruta e Acerola).	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	407	1702,04	22,44	10	58,34	41,74	3,16	44,74	61,02	303,46
Terça-feira	526	2202,69	22,98	10	87,49	63,62	2,35	341,81	36,10	444,79
Quarta-feira	461	1930,34	22,55	11	67,90	47,72	3,31	341,42	25,32	797,51
Quinta-feira	423	1769,68	15,75	10	66,94	34,07	2,43	60,37	5,41	623,45
Sexta-feira	575	2404,87	33,49	10	88,09	78,18	3,16	301,85	347,41	924,25
Média semanal	478,42	2001,93	23,44	10,29	73,75	53,07	2,88	218,04	95,05	618,69


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS




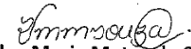
HIPERTENSÃO ARTERIAL

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Vitamina de Banana e Mamão com Aveia e Pão Integral com Ovo Mexido .		Ficha 02: Salada de Frutas (Abacate, Banana, Laranja, Maçã, Mamão e Melão) com Aveia .		Ficha 03: Sopa de Carne com Feijão, Legumes (Abóbora, Mandioca e Couve) e Pão Francês .		Ficha 04: Canjiquinha com Frango Desfiado, Arroz e Fruta (Melão).		Ficha 05: Inhame Cozido, Carne Moída, Salada (Alface e Tomate) e Fruta (Banana).	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	540	2259,95	22,37	18	75,75	384,46	3,71	229,06	62,55	498,46
Terça-feira	304,03	1272,04	8,01	6,95	56,82	55,20	2,25	97,98	94,12	5,69
Quarta-feira	542	2267,72	26,17	10	86,60	79,79	4,69	148,51	24,25	432,71
Quinta-feira	560	2343,74	26,46	9	89,44	61,21	1,92	393,09	33,33	288,82
Sexta-feira	448	1876,19	25,38	12	65,38	65,76	3,51	328,98	52,78	172,35
Média semanal	478,84	2003,93	21,68	11,13	74,80	129,29	3,22	239,52	53,41	279,61


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS




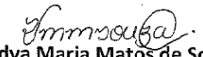
VEGETARIANO

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Maria Isabel (Vegetariana), Salada (Alface, Repolho e Cenoura) e Fruta (Laranja).		Ficha 02: Risoto de Legumes (Vagem e Cenoura), Purê de Abóbora, Salada Crua (Beterraba e Couve) e Fruta (Melancia).		Ficha 03: Tapioca com Banana e Castanha, Suco de Fruta (Maracujá e Manga).		Ficha 04: Almondegas de Soja, Arroz, Feijão e Salada (Alface, Tomate e Repolho) e Fruta (Melão).		Ficha 05: Salada de Frutas (Abacate, Banana, Laranja, Maçã, Mamão e Melão) com Aveia .	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	424	1776,66	23,29	6	68,71	78,76	1,70	795,44	92,99	177,42
Terça-feira	379	1590,24	8,00	10	64,91	76,27	1,61	574,32	36,51	125,39
Quarta-feira	452	1896,14	4,14	7	44,64	32,93	0,91	203,60	32,47	8,20
Quinta-feira	537	2244,93	28,52	9	87,16	79,80	4,25	249,32	48,99	398,57
Sexta-feira	322	1347,59	8,18	7	61,64	58,11	2,31	118,08	103,69	6,97
Média semanal	422,84	1771,11	14,43	7,65	65,41	65,17	2,15	388,15	62,93	143,31


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS





INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN - CELÍACO

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Canja de Frango com Fruta (Melão).		Ficha 02: Arroz, Feijão com Filé de Peixe ao molho, Beterraba Cozida e Fruta (Banana).		Ficha 03: Tapioca com Ovo e Suco de Fruta (Acerola com Couve).		Ficha 04: Canjica com Farinha de Soja, Canela e Castanha do Brasil .		Ficha 05: Carne com Mandioca, Arroz, Feijão, Salada (Couve, Cenoura e Repolho) e Fruta (Melancia).	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	464	1941,79	28,75	8	68,94	50,76	2,34	1.177,09	34,64	174,76
Terça-feira	511,76	2142,90	25,73	11	78,26	393,77	2,17	77,62	45,83	318,32
Quarta-feira	361	1514,45	14,76	11	6,57	111,25	1,87	456,83	359,96	242,02
Quinta-feira	333	1395,15	6,41	11	53,48	134,51	0,71	7.091,04	0,66	80,80
Sexta-feira	588	2461,36	25,93	13	93,05	112,53	4,83	338,79	51,65	272,16
Média semanal	451,68	1891,13	20,31	10,68	60,06	160,56	2,39	1828,27	98,55	217,61


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
CARDÁPIO NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS





DISLIPIDEMIAS

HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA	
09h45min	Ficha 01: Cuscuz com Carne Moída e Vitamina de Fruta (Banana e Maçã).		Ficha 02: Peixe ao molho, Arroz, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Maçã).		Ficha 03: Polenta a Jardineira, Carne Moída, Arroz Integral e Salada Crua (Cenoura e Couve).		Ficha 04: Arroz Doce com Canela e Castanha do Brasil .		Ficha 05: Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada Cozida (Beterraba e Cenoura).	
DIAS DA SEMANA	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
	(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Segunda-feira	404	1693,78	20,73	10	60,24	251,48	1,62	47,25	19,54	252,24
Terça-feira	492	2065,32	25,47	15	65,79	409,29	1,53	303,56	39,28	176,38
Quarta-feira	429	1795,42	18,65	12	61,07	57,67	2,59	318,55	46,19	325,01
Quinta-feira	317	1326,54	11,31	5	56,06	255,17	1,05	19,62	0,14	92,82
Sexta-feira	600	2513,81	30,10	18	79,53	130,55	5,16	523,99	26,01	428,84
Média semanal	448,39	1878,97	21,25	12,00	64,54	220,83	2,39	242,60	26,23	255,06


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS




CARDÁPIO – Ensino Fundamental, EJA Fundamental
PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

	HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA			
SEMANA 1	09h30min	FTP 01: Cachorro Quente Escolar com Carne Moída (Tomate, cenoura e Milho) e Suco de Fruta (Maracujá).		FTP 02: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.			FTP 03: Carne Moída com Vegetais (abóbora e repolho), Arroz, Feijão com Couve e Fruta (Tangerina)			FTP 04: Carne em Cubos, arroz, farofa de banana, salada (Alface e Cenoura)			FTP 05: Guisado de peixe, Arroz, Farofa, Salada (tomate, agrião 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
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Segunda		411,44	1721,45	16,96	9,88	2,55	64,51	3,63	119,69	39,13	3,82	3,31	0,93	12,05	692,95	0,58
Terça		414,09	1732,55	13,01	12,77	5,17	65,84	8,40	246,75	96,41	2,32	1,97	89,46	86,38	117,18	0,00
Quarta		482,80	2020,03	21,51	10,43	2,34	76,86	10,60	107,25	129,19	4,87	4,52	2,66	73,06	258,91	0,08
Quinta		478,56	2002,29	17,60	11,12	2,85	76,29	4,29	45,11	50,95	2,12	4,02	3,03	12,53	271,71	0,15
Sexta		474,95	1987,19	19,17	9,77	3,65	77,44	4,34	79,03	65,37	2,00	1,37	1,47	25,75	272,17	0,07
Média semanal		452,37	-	17,65	10,80	3,31	72,19	6,25	119,57	76,21	3,03	3,04	19,51	41,96	322,58	0,17


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Priscila de Oliveira Clotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS




CARDÁPIO – Ensino Fundamental, EJA Fundamental

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 2	09h30min	FTP 06: Carne com Abóbora, Arroz, Salada Jardineira (Vagem, Beterraba, Batata) e fruta (Banana).			FTP 07: Canja de Galinha com Mandioca (cenoura, batata doce e couve) com Pão francês			FTP 08: Frango Atolado, Arroz, Salada (Couve Refogada) Fruta (Melancia)			FTP 09: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.			FTP 10: 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
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Segunda		480,23	-	19,63	11,13	2,82	77,80	5,59	39,63	70,81	2,26	4,29	1,30	38,43	316,77	0,15
Terça		540,65	-	20,87	11,51	2,43	86,79	4,36	57,01	77,33	1,69	1,94	5,12	30,68	544,54	0,19
Quarta		426,51	-	18,36	10,26	2,05	64,99	2,74	57,29	74,47	1,47	1,69	3,93	40,52	283,51	0,04
Quinta		414,09	-	13,01	12,77	5,17	65,84	8,40	246,75	96,41	2,32	1,97	89,46	86,38	117,18	0,00
Sexta		414,09	-	13,01	12,77	5,17	65,84	8,40	246,75	96,41	2,32	1,97	89,46	86,38	117,18	0,00
Média semanal		455,11	-	16,98	11,69	3,53	72,25	5,90	129,49	83,09	2,01	2,37	37,85	56,48	275,84	0,08


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Priscilla de Oliveira Clotilde Bampaio
Nutricionista OT – CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista OT – CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS



CARDÁPIO – Ensino Fundamental, EJA Fundamental
PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 3	09h30min	FTP 11: Sanduiche Natural (Pão de hambúrguer, frango, tomate e alface) e Suco de Fruta (maracujá)			FTP 12: Carne em Cubos, Arroz, Macarrão ao alho e óleo, Feijão e Salada Jardineira (Beterraba, Cenoura e Vagem)			FTP 13: Frango Atolado, Arroz, Salada (Couve Refogada) e Fruta (Melancia)			FTP 14: Galinhada, Salada (Tomate e Couve) e Fruta (Banana)			FTP 15: Macarrão com Carne Moida, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Laranja)		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	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)
Segunda		381,49	-	19,86	10,34	2,39	67,85	3,11	41,21	54,66	1,93	1,57	6,17	18,04	821,23	0,31
Terça		557,55	-	27,00	12,30	3,13	83,56	8,29	68,36	97,66	3,88	5,44	3,25	6,93	278,51	0,17
Quarta		426,52	-	18,35	10,25	2,05	64,99	2,75	57,28	74,47	1,48	1,68	3,93	40,53	283,52	0,05
Quinta		416,18	-	18,90	8,23	1,70	71,29	4,94	53,79	70,78	1,26	1,67	2,20	51,41	283,42	0,04
Sexta		488,39	-	20,96	12,80	2,85	72,96	4,92	62,56	64,08	2,75	5,98	3,12	49,80	347,59	0,10
Média semanal		454,03	-	21,01	10,78	2,42	72,13	4,80	56,64	72,33	2,26	3,27	3,73	33,34	402,85	0,13

MAS
Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Priscilla de Oliveira Ciotti Sampaio
Priscilla de Oliveira Ciotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

Ana Paula Amaral Silva
Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS




CARDÁPIO – Ensino Fundamental, EJA Fundamental

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE																
	HORÁRIO	SEGUNDA		TERÇA				QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 4	09h30min	FTP 16: Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada (Alface, tomate e cenoura) e Fruta (Banana prata)		FTP 17: Iogurte com Castanha e Pão com manteiga				FTP 18: Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada (Alface, Tomate e cenoura) e Fruta (Laranja)			FTP 19: Sanduíche Natural (pão de hambúrguer, frango desfiado, alface e tomate) e Suco de Fruta (Maracujá)			FTP 20: Risoto de Frango Desfiado com Legumes (cenoura e batata doce) e Fruta (banana nanica)		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	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)
Segunda		462,80	-	18,69	12,83	3,75	70,10	4,44	44,98	63,09	2,30	4,12	12,97	40,09	321,73	0,20
Terça		450,49	-	11,91	15,87	7,58	66,67	5,32	200,74	54,72	1,00	1,44	107,50	6,23	553,21	0,63
Quarta		475,68	-	19,47	8,47	1,58	80,53	5,59	80,12	66,76	1,54	1,29	1,47	68,93	318,20	0,07
Quinta		407,12	-	19,70	9,06	2,01	62,49	3,59	137,18	52,97	3,59	1,13	2,73	19,06	679,59	0,54
Sexta		392,86	-	17,83	7,10	1,52	64,72	3,73	27,33	62,56	1,30	1,61	3,66	16,04	282,37	0,03
Média semanal		437,79	-	17,52	10,66	3,29	68,90	4,54	98,07	60,02	1,95	1,92	25,66	30,07	431,02	0,29


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Priscila de Oliveira Ciotti Bampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS
CARDÁPIO – Ensino Médio e EJA Médio



PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 1	09h30min	FICHA TÉCNICA 08: Cachorro Quente Escolar com Carne Moída (Tomate, cenoura e Milho) e Suco de Fruta (Maracujá).			FICHA TÉCNICA 18: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.			FICHA TÉCNICA 38: Carne Moída com Vegetais (abóbora e repolho), Arroz, Feijão com Couve e Fruta (Tangerina)			FICHA TÉCNICA 39: Carne em Cubos, arroz, farofa de banana, salada (Alface e Cenoura)			FICHA TÉCNICA 80: Guisado de peixe, Arroz, Farofa, Salada (tomate, agrião 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
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Segunda		474,54	-	19,49	12,53	3,13	72,20	4,19	123,34	44,77	4,15	4,01	1,16	14,27	723,02	0,60
Terça		427,09	-	13,59	13,41	5,58	67,02	8,40	268,35	98,35	2,34	2,05	99,40	86,38	129,94	0,00
Quarta		546,33	-	24,37	11,11	2,62	85,45	11,31	116,39	134,81	5,22	5,31	2,62	77,36	262,87	0,09
Quinta		555,26	-	20,82	12,81	3,29	88,63	5,45	52,43	58,72	2,54	4,75	2,98	15,96	276,22	0,17
Sexta		536,82	-	22,08	11,01	3,89	87,14	5,26	85,73	74,60	2,34	1,60	1,47	28,40	277,08	0,07
Média semanal		508,01	-	20,07	12,18	3,70	80,09	6,92	129,25	82,25	3,32	3,54	21,53	44,47	333,83	0,19

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Priscila de Oliveira Ciotti Bampato
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS




CARDÁPIO – Ensino Médio e EJA Médio

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 2	09h30min	Ficha Técnica 41: Carne com Abóbora, Arroz, Salada Jardineira (Vagem, Beterraba, Batata) e fruta (Banana).			Ficha Técnica 37: Canja de Galinha com Mandioca (cenoura, batata doce e couve) com Pão francês			Ficha Técnica 53: Frango Atolado, Arroz, Salada (Couve Refogada) Fruta (Melancia)			Ficha Técnica 18: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Aveia.			Ficha Técnica 52: 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
		(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Segunda		544,13	-	22,63	12,78	3,27	86,79	6,10	42,35	77,61	2,52	4,99	1,52	38,66	322,85	0,17
Terça		589,43	-	23,61	11,98	2,57	94,75	4,81	59,11	83,09	1,92	2,20	5,22	29,88	550,60	0,20
Quarta		499,96	-	21,31	11,77	2,37	76,64	3,15	60,26	85,20	1,65	1,96	4,30	43,24	291,19	0,05
Quinta		427,09	-	13,59	13,41	5,58	67,02	8,40	268,35	98,35	2,34	2,05	99,40	86,38	129,94	0,00
Sexta		656,95	-	26,34	17,44	5,75	98,84	12,56	123,15	127,28	4,39	4,07	1,46	76,36	3174,99	0,46
Média semanal		543,74	-	21,51	13,66	3,93	84,65	7,39	111,05	103,83	2,60	3,08	22,38	54,90	893,96	0,18


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Priscila de Oliveira Ciotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS



CARDÁPIO – Ensino Médio e EJA Médio

PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 3	09h30min	FICHA TÉCNICA 23: Sanduiche Natural (Pão de hambúrguer, frango, tomate e alface) e Suco de Fruta (maracujá)			FICHA TÉCNICA 40: Carne em Cubos, Arroz, Macarrão ao alho e óleo, Feijão e Salada Jardineira (Beterraba, Cenoura e Vagem)			FICHA TÉCNICA 53: Frango Atolado, Arroz, Salada (Couve Refogada) e Fruta (Melancia)			FICHA TÉCNICA 58: Galinhada, Salada (Tomate e Couve) e Fruta (Banana)			FICHA TÉCNICA 61: Macarrão com Carne Moida, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Laranja)		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	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)
Segunda		397,70	-	26,37	11,15	2,55	63,43	3,06	141,78	61,16	3,86	1,32	3,33	18,04	719,68	0,59
Terça		639,28	-	28,72	13,46	3,30	99,24	8,74	70,53	103,47	4,04	5,64	3,25	6,93	279,33	0,17
Quarta		499,95	-	21,31	11,79	2,36	76,64	3,15	60,25	85,18	1,63	1,96	4,30	43,24	291,18	0,05
Quinta		533,69	-	18,84	17,63	4,51	79,33	5,15	55,08	75,14	1,46	1,85	4,90	52,47	283,87	0,08
Sexta		515,69	-	24,84	14,01	3,71	72,97	4,91	63,11	66,9	3,1	5,98	3,58	49,81	357,37	0,12
Média semanal		518,18	-	24,08	13,62	3,29	78,51	5,07	78,56	79,00	2,83	3,36	3,87	35,37	386,35	0,20

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Priscila de Oliveira Clotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS
CARDÁPIO – Ensino Médio e EJA Médio



PERÍODO DE ATENDIMENTO PROGRAMADO: 200 DIAS LETIVOS/ 1º e 2º SEMESTRE

1º e 2º SEMESTRE

	HORÁRIO	SEGUNDA			TERÇA			QUARTA			QUINTA			SEXTA		
SEMANA 4	09h30min	FICHA TÉCNICA 45: Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada (Alface, tomate e cenoura) e Fruta (Banana prata)			FICHA TÉCNICA 12: Iogurte com Castanha e Pão com manteiga			Ficha Técnica 76: Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada (Alface, Tomate e cenoura) e Fruta (Laranja)			FICHA TÉCNICA 17: Sanduíche Natural (pão de hambúrguer, frango desfiado, alface e tomate) e Suco de Fruta (Maracujá)			FICHA TÉCNICA 67: Risoto de Frango Desfiado com Legumes (cenoura e batata doce) e Fruta (banana nanica)		
DIAS DA SEMANA		Energia		Proteína	Lipídeos	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)
Segunda		474,54	-	19,49	12,53	3,13	72,20	4,19	123,34	44,77	4,15	4,01	1,16	14,27	723,02	0,60
Terça		427,09	-	13,59	13,41	5,58	67,02	8,40	268,35	98,35	2,34	2,05	99,40	86,38	129,94	0,00
Quarta		546,33	-	24,37	11,11	2,62	85,45	11,31	116,39	134,81	5,22	5,31	2,62	77,36	262,87	0,09
Quinta		555,26	-	20,82	12,81	3,29	88,63	5,45	52,43	58,72	2,54	4,75	2,98	15,96	276,22	0,17
Sexta		536,82	-	22,08	11,01	3,89	87,14	5,26	85,73	74,60	2,34	1,60	1,47	28,40	277,08	0,07
Média semanal		508,01	-	20,07	12,18	3,70	80,09	6,92	129,25	82,25	3,32	3,54	21,53	44,47	333,83	0,19

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Priscila de Oliveira Ciotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO



Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR - 1º SEMANA

FICHA TÉCNICA 08: Cachorro Quente Escolar com Carne Moída (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)	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)													
Ingredientes																			
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	01 colher 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
Pão de hambúrguer	75,00	75,00	1,00	01 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 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	25,00	25,00	1,00	1 1/2 clr de sopa	3,83	16,04	0,27	0,04	0,03	0,78	0,29	1,74	2,64	0,06	0,03	0,00	5,30	0,26	0,00
Cenoura, crua	25,00	25,00	1,00	1 e 1/2 clr de sopa	8,53	35,71	0,33	0,04	0,00	1,92	0,80	5,64	2,81	0,05	0,06	0,00	1,28	0,83	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
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
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	6,00	6,00	1,00	2 clr de café cheia	53,04	221,92	0,00	6,00	0,91	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 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
Total	291,50	291,50			474,54	1985,49	19,49	12,53	3,13	72,20	4,19	123,34	44,77	4,15	4,01	1,16	14,27	723,02	0,60
Informação nutricional em 100g					162,79	681,13	6,69	4,30	1,08	24,77	1,44	42,31	15,36	1,42	1,38	0,40	4,90	248,03	0,20
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,34																		

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT: Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	
Quadro Técnico - QT:  Priscila de Oliveira Cretti Bampaio Nutricionista QT – CRN-7/4021 SEDUC CRE/Cerejeiras-RO  Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT – CRN-7/10614 SEDUC CRE/Cerejeiras-RO	



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.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 01 SEMANA

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	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(kJ)													
Ingredientes																			
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	01 unidade pequena	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
Total	470,00	470,00			427,09	1786,94	13,59	13,41	5,58	67,02	8,40	268,35	98,35	2,34	2,05	99,40	86,38	129,94	0,00
Informação nutricional em 100g					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
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,21																		

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	Higienize as frutas (Abacate, Banana, Mamão, Maçã e Laranja), descasque-as, corte em cubos, misturando-as ao leite e aveia. Sirva gelado.
Quadro Técnico - QT:  Anna Paula Ansariel Silva Nutricionista QT - CRN-7/10614 SEDUC CRE/Correjeiras-RO	

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 01 SEMANA


Nome:

FICHA TÉCNICA 38: Carne Moida 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	Lipídeos	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)
Ingredientes																			
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	02 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
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir cheia	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 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	3,42	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	2,57	14,33	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
colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,18	12,97	0,08	0,06	0,01	0,73	0,32	2,10	1,63	0,19	0,03	0,00	0,01	0,12	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 cheia	70,72	295,89	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	1unidade pequena 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
Total	330,00	330,00			546,33	2281,18	24,37	11,11	2,62	85,45	11,31	116,39	134,81	5,22	5,31	2,62	77,36	262,87	0,09
Informação nutricional em 100g						691,27	7,38	3,37	0,79	25,89	3,43	35,27	40,85	1,58	1,61	0,79	23,44	79,66	0,03
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,30																		

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:




Maria Aucinete Nepomucena da Silva

Nutricionista RT CRN7 7569

GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


Quadro Técnico - QT:



Priscila de Oliveira Ciotto Damplato

Nutricionista QT - CRN-7/4021

SEDUC CRE/Carejeiras-RO



Ana Paula Amaral Silva

Nutricionista QT - CRN-7/10614

SEDUC CRE/Carejeiras-RO

Higienize os vegetais, a couve e reserve.

Carne Moida: Doure o alho e a cebola em óleo quente, adicione a carne moída eo colorau, 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 tangerina de sobremesa.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 01 SEMANA

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)	Carboi-d ratos (g)	Fibra Alimentar (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras trans (g)
Ingredientes					(kcal)	(kJ)													
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 clr de servir	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	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	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	1 folha média	2,76	11,57	0,34	0,02	0,01	0,49	0,47	5,50	1,82	0,12	0,07	0,00	4,28	0,85	0,00
colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,18	12,97	0,08	0,06	0,01	0,73	0,32	2,10	1,63	0,19	0,03	0,00	0,01	0,12	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
Total	265,00	265,00			555,26	2322,89	20,82	12,81	3,29	88,63	5,45	52,43	58,72	2,54	4,75	2,98	15,96	276,22	0,17
Informação nutricional em 100g					209,53	876,56	7,86	4,83	1,24	33,45	2,06	19,78	22,16	0,96	1,79	1,12	6,02	104,23	0,06

Modo de preparo	
-----------------	--

Responsável Técnica - RT:

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Higienize os vegetais e reserve. Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho, colorau 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.

Quadro Técnico - QT:

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 DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 01 SEMANA

Ficha 80: Guisado de Peixe, Arroz, Farofa, Salada (Tomate, Agrião e Cenoura) e Fruta (Melancia)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lipídeos	Saturados	Carboi-d ratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(kJ)													
Ingredientes							(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Peixe, água doce, tambaqui, filé, 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	34,34	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
colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,18	12,97	0,08	0,06	0,01	0,73	0,32	2,10	1,63	0,19	0,03	0,00	0,01	0,12	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	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	30,00	30,00	1,00	2 clr de sopa	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
Total	367,00	367,00			536,82	2245,65	22,08	11,01	3,89	87,14	5,26	85,73	74,60	2,34	1,60	1,47	28,40	277,08	0,07
Informação nutricional em 100g					146,27	611,89	6,02	3,00	1,06	23,74	1,43	23,36	20,33	0,64	0,44	0,40	7,74	75,50	0,02
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,27																		

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	<p>Salada: Higienize os vegetais, descasque e rale a cenoura e corte o tomate em rodela, pique o agrião. Misture e tempere a gosto.</p> <p>Peixe: Tempere os pedaços de pintado com limão, pimenta de cheiro, sal, colorau 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sirva o guisado de peixe com arroz, farofa, salada e fruta (previamente higienizada e porcionada).</p>
Quadro Técnico - QT:  Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT – CRN-7/10614 SEDUC CRE/Carajás-RO	

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 02 SEMANA

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	Lípidos	Saturados	Carboi-d ratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru		70,00	70,00	1,00	02 clr de servir	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	14,65	61,29	0,58	0,03	0,00	3,33	1,01	5,43	7,33	0,10	0,16	0,00	0,84	2,92	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
Total		376,50	376,50			544,13	2276,67	22,63	12,78	3,27	86,79	6,10	42,35	77,61	2,52	4,99	1,52	38,66	322,85	0,17
Informação nutricional em 100g						144,52	604,69	6,01	3,39	0,87	23,05	1,62	11,25	20,61	0,67	1,33	0,40	10,27	85,75	0,05
Rendimento total (g)		100,00																		
Fator de cocção		0,27																		
Modo de preparo																				
Responsável Técnica - RT:		Corte a Carne bovina em cubos ou em tiras e tempere-a com sal. 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 a abóbóroa esteja macia.																		
Quadro Técnico - QT:		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. Após cozidas descasque-as e corte. Tempere à gosto. Sirva a carne com abóbora com arroz, salada jardineira e Fruta.																		

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 02 SEMANA

Nome: FICHA TÉCNICA 37: Canja de Galinha com Mandioca (cenoura, batata doce e couve) com Pão francês	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lípidos	Saturados	Carboi-d ratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
Ingredientes					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	80,00	1,00	02 clr de servir cheia	90,37	378,10	14,41	3,20	0,98	0,00	0,00	4,57	19,93	0,38	0,87	2,57	0,00	51,10	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
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
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
colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café	3,18	12,97	0,08	0,06	0,01	0,73	0,32	2,10	1,63	0,19	0,03	0,00	0,01	0,12	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
Total	292,00	292,00			589,43	2465,79	23,61	11,98	2,57	94,75	4,81	59,11	83,09	1,92	2,20	5,22	29,88	550,60	0,20
Informação nutricional em 100g					201,86	844,45	8,09	4,10	0,88	32,45	1,65	20,24	28,46	0,66	0,75	1,79	10,23	188,56	0,07
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,34																		
Modo de preparo																			
Responsável Técnica - RT:	Higienize a verduras e legumes. Descasque, corte em cubos e cozinhe a mandioca. Reserve. 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, colorau 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.																		
Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300154537	Ana Paula Anselmi Silva Nutricionista OT – CRN-7/10614 SEDUC CRE/Carejinas-RO																		

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 02 SEMANA

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	Lipídeos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
					(kcal)	(kJ)													
Ingredientes																			
Frango, sobrecoxa, 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	234,32	0,00	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
Total	248,00	238,00			499,96	2091,78	21,31	11,77	2,37	76,64	3,15	60,26	85,20	1,65	1,96	4,30	43,24	291,19	0,05
Informação nutricional em 100g					210,07	878,90	8,95	4,95	1,00	32,20	1,32	25,32	35,80	0,69	0,82	1,81	18,17	122,35	0,02
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,42																		
Modo de preparo																			

Responsável Técnica - RT:


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


Priscila de Oliveira Costa Bampaio
 Nutricionista QT - CRN-7/4021
 SEDUC CRE/Carejelas-RG


Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRN-7/10614
 SEDUC CRE/Carejelas-RG

Higienize os vegetais e a melancia. Descasque, corte e cozinhe a mandioca. Reserve.

Arroz: 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 juntos. Refogue no óleo com sal, alho, açafrão, cebola e tomate. Deixe cozinhar acrescentando mandioca cozida. Depois que o frango estiver completamente cozido e o caldo bem grosso, salpique cebolinha e coentro para finalizar.

Salada: Corte a couve em tiras e refogue no óleo.

Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta melancia.


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 02 SEMANA

[illegible]

Modo de preparo									
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Responsável Técnica - RT:


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Higienize as frutas (Abacate, Banana, Mamão, Maçã e Laranja), descasque-as, corte em cubos, misturando-as ao leite e aveia. Sirva gelado.

Quadro Técnico - QT:

 Presidente do Oliveira Clotilde Damapo Nutricionista OT - CRN-3/4021 SEDUC CRE/Corojeiras-RO	 Ana Paula Amaral Silva Nutricionista OT - CRN-3/10614 SEDUC CRE/Corojeiras-RO
---	--

--

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR - 02 SEMANA

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)													
Ingredientes																			
Carne, bovina, acém sem gordura, 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	01 concha peq. 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 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, pera, 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	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
Total	304,10	304,10			656,95	2748,68	26,34	17,44	5,75	98,84	12,56	123,15	127,28	4,39	4,07	1,46	76,36	3174,99	0,46
Informação nutricional em 100g					216,03	903,87	8,66	5,73	1,89	32,50	4,13	40,50	41,85	1,44	1,34	0,48	25,11	1044,06	0,15
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,33																		

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:


 Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


 Priscila de Oliveira Gatti Bampelo
 Nutricionista QT - CRN-7/4021
 SEDUC CRE/Cariacaras-RO


 Anne Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRN-7/10614
 SEDUC CRE/Cariacaras-RO

Feijoada: Higienize os legumes. Corte o carne em cubos e tempere. Cozinhe o feijão juntamente com o carne. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola. Por último, acrescente o a cebolinha, coentro e folha de louro.

Farofa: Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente e farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.

Arroz: 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.

Couve refogada: Em uma panela com óleo, refogue a couve e reserve.


Sirva a feijoada, acompanhada de arroz, farofa, couve e a laranja como sobremesa.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR - 3ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 23: Sanduíche Natural (Pão de hambúrguer, frango, tomate e alface) e Suco de Fruta (Maracujá)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lípídeos	Saturados	Carbói-d ratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
Ingredientes					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	80,00	1,00	3 clr de sopa	95,33	398,85	17,22	2,42	0,88	0,00	0,00	5,89	25,01	0,35	0,53	1,60	0,00	44,80	0,01
Pão de hambúrguer	80,00	80,00	1,00	1 1/2 unidade	223,20	933,87	7,60	3,46	0,87	39,56	1,68	110,40	16,80	2,66	0,53	0,00	0,00	383,20	0,55
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	0,00	234,32	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
Alçúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	0,00	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
Total	290,00	290,00			397,70	1919,72	26,37	11,15	2,55	63,43	3,06	141,78	61,16	3,86	1,32	3,33	18,04	719,68	0,59
Informação nutricional em 100g					137,14	661,97	9,09	3,84	0,88	21,87	1,05	48,89	21,09	1,33	0,45	1,15	6,22	248,16	0,20
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,34																		

[illegible]

Responsável Técnica - RT: 
 Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matricula 300155437

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Higienize os vegetais. Corte a alface fininha e o tomate em rodela ou cubos.

Frango: 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 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.

Suco de fruta ou polpa: Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e açúcar.

Sirva o sanduíche com suco de frutas.

Priscila de O. P. Campelo
Priscila de Oliveira Catto Campelo
Municípios: OT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cariacinas-RO

Anna Paula Anselar Silva
Anna Paula Anselar Silva
Municípios: OT - CRN-7/40614
SEDUC CRE/Cariacinas-RO

Priscilla de Oliveira Ciotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)


FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

[illegible]

	Modo de preparo
--	-----------------

Responsável Técnica - RT: 
Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437


 Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRN-7/10614
 SEDUC CRE/Correiopolis-RO

Priscilla de Oliveira Ciotti Sampaio
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SETUC/RE/Cerejeiras-RO

Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cariacaras-RO

Feijoadade: Cozinhe o feijão. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola. Por último, acrescente o a cebolinha, coentro.

Carne: Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho, açafrão e cebola até dourarem. Cozinhe com um pouco de água até a carne até amolecer. Ao final, salpique cebolinha e coentro.

Aroz: 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 à 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 DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

[illegible]

Responsável Técnica - RT:

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

Higienize os vegetais. Descasque, corte e cozinhe a mandioca. Reserve.

Arroz: 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 juntos. Refogue no óleo com sal, alho, açafrão, cebola e tomate. Deixe cozinhar acrescentando a mandioca cozida. Depois que o frango estiver completamente cozido e o caldo bem grosso, salpique cebolinha e coentro para finalizar.

Salada: Corte a couve em tiras e refogue no óleo.

Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta melancia.


 Procede de Oliveira Cotti Bampolo
 Nutricionista QT - CRM-7/4021
 SEDUC CRE/Coroaria-RS


 Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRM-7/40614
 SEDUC CRE/Coroaria-RS

Salada: Corte a couve em tiras e refogue no óleo.
Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta melancia.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR

[illegible]

	Modo de preparo
--	-----------------

Responsável Técnica - RT:


Marla Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

 Priscila de Oliveira Campos Nutricionista QT - CRM-7/4021 SEDUC CRE/Corajas-RS	 Anna Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRM-7/10614 SEDUC CRE/Corajas-RS
---	--

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 a cenoura ralada junto com o arroz em água fervente e deixe cozinhar. Salpique cebolinha e coentro. Pique o tomate em pedaços pequenos e corte a couve em tiras finas e tempere com limão.

Sirva a galinhada acompanhada de salada e fruta.


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR



[illegible]

Modo de preparo	
-----------------	--

Responsável Técnica - RT:


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

 Presidente do Órculo Celta Rompulo Nutricionista QT - CRM-7/4421 SEDUC CRE/Cariacinas-RO	 Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRM-7/10614 SEDUC CRE/Cariacinas-RO
--	---

Higienize vegetais e reserve.
Cozinhe o macarrão al dente (cozido, mas firme) e escorra.

Molho: 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.

Salada: 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.

Cozinhe o macarrão al dente (cozido, mas firme) e escorra.

Molho: 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.

Salada: 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.

Molho: 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.

Salada: Rale a cenoura crua, corte o tomate em rodelas e corte a alface em tiras. Tempere a gosto.

Sirva a macarronada com carne moída, acompanhada de salada e fruta.

Salada: 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.

Sirva a macarronada com carne moída, acompanhada de salada e fruta.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR - 4ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 45: Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada (Alface, tomate e cenoura) e Fruta (banana prata)								Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lípídeos	Saturados	Carboi-d ratos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans					
Ingredientes												(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)					
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru								70,00	70,00	1,00	02 clr de servir	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								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	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	0,00	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					
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	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					
Banana, prata, crua								100,00	100,00	1,00	1 fatia média	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					
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					
Total								314,00	314,00			477,20	1996,64	20,77	13,44	4,03	70,10	4,44	45,45	64,41	2,45	4,64	13,19	40,09	326,73	0,22					
Informação nutricional em 100g												151,97	635,87	6,61	4,28	1,28	22,32	1,42	14,48	20,51	0,78	1,48	4,20	12,77	104,05	0,07					
Rendimento total (g)								100,00																							
Fator de cocção								0,32																							
Responsável Técnica - RT:								Modo de preparo																							
Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437								Higienize os vegetais e fruta e reserve. Estrogonofe: 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. 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, corte o alface em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto. Sirva o arroz com estrogonofe e salada, acompanhado da fruta como sobremesa.																							
Quadro Técnico - QT:																															
Procedo de Oliveira Gatti Bompato Nutricionista QT - CRN-7/4021 SEDUC CRE/Carijeiras-RO								Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRN-7/10614 SEDUC CRE/Carijeiras-RO																							

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR


FICHA TÉCNICA 12: Iogurte com Castanha e Pão com manteiga		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípídeos	Saturados	Carbol-dr atos	Fibra Alimentar	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras trans
Ingredientes							(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Iogurte de qualquer sabor		180,00	180,00	1,00	1 xícara		177,64	743,25	6,23	6,25	3,56	26,32	3,83	217,67	20,74	0,16	0,79	53,37	7,47	80,60	0,22
Castanha-do-Brasil, crua		6,00	6,00	1,00	2 unidades		38,58	161,41	0,87	3,81	0,92	0,90	0,48	8,78	21,91	0,14	0,25	0,00	0,00	0,06	0,00
Pão, trigo, francês		75,00	75,00	1,00	1 e 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		7,00	7,00	1,00	2 pontas de faca		53,03	221,87	0,03	6,02	3,61	0,00	0,00	0,25	0,10	0,00	0,00	70,92	0,00	0,27	0,20
Total		268,00	268,00			R\$ -	494,11	2067,34	13,09	18,40	8,84	71,21	6,04	238,52	61,84	1,05	1,62	126,53	7,47	566,69	0,69
Informação nutricional em 100g							184,37	771,39	4,89	6,87	3,30	26,57	2,25	89,00	23,07	0,39	0,60	47,21	2,79	211,45	0,26
Rendimento total (g)		100,00																			
Fator de cocção		0,37																			


[illegible]


Responsável Técnica - RT:


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


 Presidente do Observatório Paulista
 Nutricionista OT - CRN-7/4021
 SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


 Ana Paula Amarel Silva
 Nutricionista OT - CRN-7/10814
 SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


 Presidente do Observatório Paulista
 Nutricionista OT - CRN-7/4021
 SEDUC CRE/Cerejeiras-RO


 Ana Paula Amarel Silva
 Nutricionista OT - CRN-7/10814
 SEDUC CRE/Cerejeiras-RO

Higienize as costuras

Após a higienização, triture-as e acrescente ao iogurte. Corte o pão, com ajuda de uma faca de mesa ou espátula e passe a manteiga.


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR

Ficha 76: Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada (Alface, Tomate e cenoura) e Fruta (Laranja)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi-d ratos (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																			
Peixe água doce, tambaqui, filé 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
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	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
Total	367,50	367,50			520,58	2178,05	22,06	8,61	1,65	88,43	5,77	81,77	72,18	1,64	1,45	1,46	68,94	322,62	0,07
Informação nutricional em 100g					141,65	592,67	6,00	2,34	0,45	24,06	1,57	22,25	19,64	0,45	0,39	0,40	18,76	87,79	0,02
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,27																		

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

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.

Quadro Técnico - QT:


Priscila de Oliveira Cíviti Bompato
Nutricionista QT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Carajás-RO


Anna Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Carajás-RO

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.
Fruta: higienize a laranja e corte em quatro partes iguais.


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO- REGULAR

[illegible]

Modo de preparo	
-----------------	--

Responsável Técnica - RT:


Maria Aucimete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Higienize os vegetais. Corte a alface fininha e o tomate em rodela ou cubos.

Frango: 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, limão 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.

Suco de fruta ou polpa: Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e açúcar.

Sirva o sanduíche com suco de frutas.

Luciana do R. Campelo
Presidente do Conselho Diretivo Hospital
Nutricionista OT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Carejucas-RO

Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista OT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Carejucas-RO

Luciana do Carmo
Presidente do Conselho Diretivo Hospital
Nutricionista OT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Carejucas-RO

Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista OT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Carejucas-RO

Luciana do Carmo
Presidente do Conselho Diretivo Hospital
Nutricionista OT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Carejucas-RO


Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista OT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Carejucas-RO

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO MÉDIO - REGULAR


FICHA TÉCNICA 67: Risoto de Frango Desfiado com Legumes(cenoura e batata doce) e Fruta(banana nanica)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboi-d ratos (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																			
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	80,00	1,00	02 clr de servir cheia	90,37	378,10	14,41	3,20	0,98	0,00	0,00	4,57	19,93	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
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
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
Sai, 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
Total	278,00	278,00			441,55	1847,40	20,61	7,59	1,67	72,60	3,89	28,43	69,31	1,43	1,86	4,03	16,04	289,77	0,03
Informação nutricional em 100g					158,83	664,53	7,41	2,73	0,60	26,12	1,40	10,23	24,93	0,51	0,67	1,45	5,77	104,23	0,01


[illegible]

Responsável Técnica - RT: 

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


 Priscila de Oliveira Cacci Simpató
 Nutricionista OT - CRM-7/4621
 SEDUC CRE/Cariaciras-RG


 Anna Paula Amaral Silva
 Nutricionista OT - CRM-7/10614
 SEDUC CRE/Cariaciras-RG

Priscilla de U. C. Bampaio
Priscilla de Oliveira Clatti Bampaio
Nutricionista OT - CRN-7/4021
SEDUC CRE/Cariacaras-RO

Ana Paula Amaral Silva
Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista OT - CRN-7/10614
SEDUC CRE/Cariacaras-RO

Higienize os vegetais e a fruta. Retire a pele e aspasas 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 e cenoura em cubos e o arroz deixar ferver. Salpique cebolinha e coentro e apague o fogo. Sirva o risoto de frango desfiado acompanhado da banana como sobremesa.


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - DIABETES



Ficha 01: Mingau de Aveia com Canela.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Leite, de vaca, desnatado, UHT	300,00	300,00	1,00	01 xícara cheia		111,00	464,42	9,36	1,20	15,42	401,42	0,24	32,70	0,00	153,00
Aveia, flocos, crua	60,00	60,00	1,00	03 colheres de sopa		236,29	988,65	8,35	5,10	39,98	28,73	2,67	0,00	0,81	2,78
Adoçante artificial	0,250	0,250	1,00	05 gotas		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60
Canela em pó	0,01	0,01	1,00	01 pitada		0,03	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	360,26	360,26			R\$ -	347,32	1453,19	17,71	6,30	55,41	430,15	2,91	32,70	0,81	156,38
Informação nutricional em 100g						96,41	403,37	4,92	1,75	15,38	119,40	0,81	9,08	0,23	43,41
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,28														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT


 Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

 
 Aliane Martins Batista Beatriz M. de Freitas
 Nutricionista QT CRN7/ 8473 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

MODO DE PREPARO: Dilua o flocos de aveia no leite desnatado. Leve ao fogo, mexendo bem, até chegar ao cozimento. Acrescente o adoçante e a canela e sirva na temperatura adequada.




SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - DIABETES

Ficha 02: Macarronada Integral de Carne Moída Com Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Melão).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Macarrão Integral	100,00	100,00	1,00	1 1/2 pegador		147,00	614,00	5,00	3,50	26,00	7,00	1,41	0,00	0,00	497,00
Carne, bovina, acém, moído, cru	80,00	80,00	1,00	04 colheres de sopa cheia		109,25	457,10	15,54	4,76	0,00	2,09	1,41	1,86	0,00	39,20
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Pimentão, verde, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café (picado)		0,21	0,89	0,01	0,00	0,05	0,09	0,00	0,38	1,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	30,00	1,00	03 rodelas média		4,60	19,25	0,33	0,05	0,94	2,08	0,07	30,90	6,36	0,31
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 colher de café (picada)		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café (picada)		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
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	234,32
Colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Alface, crespa, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha de alface		2,67	11,17	0,34	0,04	0,42	9,50	0,10	58,25	3,89	0,85
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	1,00	01 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Limão, tahiti, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,32	1,33	0,01	0,00	0,11	0,51	0,00	0,00	0,38	0,01
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Melão, cru	100,00	100,00	1,00	01 fátia média		29,37	122,88	0,68	0,00	7,53	2,86	0,23	116,00	8,68	11,17
Total	369,50	369,50			R\$ -	351,69	1470,99	22,51	13,50	37,68	43,35	3,82	367,95	27,54	787,24
Informação nutricional em 100g						95,18	398,10	6,09	3,65	10,20	11,73	1,03	99,58	7,45	213,06

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,27

Modo de Preparo




Responsável Técnica - RT  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	MODO DE PREPARO DA CARNE MOÍDA: Descongelar a carne previamente, temperar com alho, colorau e sal. Refogar cebola, pimentão, tomate e cheiro verde. Acrescentar a carne e deixar cozinhar formando um molho; Quando estiver cozida, apagar o fogo e reservar. MODO DE PREPARO MACARRÃO INTEGRAL: Ferver água, acrescentar fios de óleo, sal e macarrão; Mexer o macarrão com um garfo; Deixar cozinhar, depois, escorrer em água corrente. Reservar. MONTAGEM DA PREPARAÇÃO: Juntar o macarrão integral cozido à carne. Mexer com cuidado para manter a integridade do macarrão e servir. SALADA CRUA: Higienize o alface, tomate e cenoura, usar 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água e deixe os alimentos de molho por 15 minutos. Lave muito bem os alimentos em água corrente após o molho. Após, separe as folhas de alface, corte o tomate em cubos ou rodelas e rale a cenoura, tempere com limão, azeite e sal e reserve. MELÃO: Lavar, cortar e servir juntamente a preparação.
Quadro Técnico - QT:  Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - DIABETES

Ficha 03: Picadinho de Carne com Arroz Integral e Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Maçã).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Arroz, integral, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir cheia		215,81	902,94	4,39	1,12	46,47	4,69	0,57	0,00	0,00	0,99
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	80,00	80,00	1,00	04 colheres de sopa cheia		115,22	482,10	16,65	4,89	0,00	3,77	1,21	1,60	0,00	40,00
Cebola, crua	10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1/2 dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Pimentão, verde, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café (picada)		0,21	0,89	0,01	0,00	0,05	0,09	0,00	0,38	1,00	0,00
Inhame, cru	30,00	30,00	1,00	01 pedaço pequeno		29,01	121,38	0,62	0,06	6,97	3,54	0,11	0,00	1,69	0,00
Tomate, com semente, cru	5,00	5,00	1,00	01 fatia pequena		0,77	3,21	0,05	0,01	0,16	0,35	0,01	5,15	1,06	0,05
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	0 colher de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 colher de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Sal, dietético	0,50	0,50	1,00	01 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	117,16
Colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Cenoura, crua	50,00	50,00	1,00	1/2 unidade média		15,00	64,00	0,56	0,11	2,28	10,70	0,24	370,00	2,56	5,55
Alface, cressa, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha média		2,67	11,17	0,34	0,04	0,42	9,50	0,10	58,25	3,89	0,85
Tomate, com semente, cru	50,00	50,00	1,00	05 rodela média		7,67	32,08	0,55	0,09	1,57	3,47	0,12	51,50	10,61	0,51
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	1,00	01 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Limão, tahiti, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,32	1,33	0,01	0,00	0,11	0,51	0,00	0,00	0,38	0,01
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maçã, Fuji, com casca, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade pequena		55,52	232,28	0,29	0,00	15,15	1,92	0,09	4,00	2,41	0,00
Total	421,50	421,50			R\$ -	406,60	1702,49	23,72	7,42	60,38	52,10	2,87	499,44	27,33	167,34
Informação nutricional em 100g						406,60	1702,49	23,72	7,42	60,38	52,10	2,87	499,44	27,33	167,34
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	1,00														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437		MODO DE PREPARO DO PICADINHO DE CARNE: Descongelar a carne previamente, limpar e cortar em cubos pequenos, temperar com alho,colorau e sal. Reservar;Lavar e cortar pimentão, tomate, cebola, cheiro verde, cenoura e o inhame. Refogar os temperos, adicionar a carne e deixar cozinhar até ficar macia.
Quadro Técnico - QT:  Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142		MODO DE PREPARO ARROZ INTEGRAL: Refogar o alho e a cebola, adicionar o arroz integral e refogar novamente, acrescentar água previamente fervida e sal;Tampar a panela, baixar a chama e deixar cozinhar.
 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145		MODO DE PREPARO SALADA: Higienize o alface, tomate e cenoura, usar 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água e deixe os alimentos de molho por 15 minutos. Lave muito bem os alimentos em água corrente após o molho. Após, separe as folhas de alface, corte o tomate em cubos ou rodela e rale a cenoura, tempere com limão e azeite. Reserve.
		TANGERINA: Lavar, descascar e servir.
		SIRVA A PREPARAÇÃO.


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - DIABETES

Ficha 04: Sanduiche Natural de Frango com Suco de Polpa (Maracujá e Acerola) com Leite.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	80,00	1,00	04 colheres de sopa cheia		95,33	398,85	17,22	2,42	0,00	5,89	0,35	1,60	0,00	44,80
Queijo, mozzarella	20,00	20,00	1,00	01 fátia média		65,97	276,04	4,53	5,04	0,61	175,01	0,06	21,80	0,00	116,20
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá (picada)		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 colher de café (picada)		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 colher de café (picada)		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	02 rodela médias		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Alface, cressa, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha média		2,67	11,17	0,34	0,04	0,42	9,50	0,10	58,25	3,89	0,85
Pimentão, verde, cru	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		0,11	0,45	0,01	0,00	0,02	0,04	0,00	0,19	0,50	0,00
Colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá		0,95	3,99	0,03	0,00	0,33	1,53	0,01	0,00	1,15	0,04
Óleo, de soja	2,00	2,00	1,00	01 colher de café		17,68	73,97	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	1,00	01 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	117,16
Pão, trigo, forma, integral	50,00	50,00	1,00	02 fatias		126,60	529,68	4,71	1,83	24,97	65,88	1,49	0,00	0,00	253,05
Leite, de vaca, desnatado, UHT	200,00	200,00	1,00	01 copo americano		74,00	309,62	6,24	0,80	10,28	267,61	0,16	21,80	0,00	102,00
Acerola, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	1/4 de polpa		10,97	45,89	0,30	0,00	2,77	3,80	0,08	86,50	311,62	0,64
Adoçante artificial	0,25	0,25	1,00	05 gotas		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,60
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	1/4 de polpa		19,38	81,09	0,41	0,09	4,80	2,30	0,15	39,00	3,63	4,05
Total	529,75	529,75			R\$ -	431,59	1806,31	34,64	12,39	47,65	552,46	3,04	410,30	332,34	643,99
Informação nutricional em 100g						81,47	340,97	6,54	2,34	8,99	104,29	0,57	77,45	62,74	121,56
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,19														

Modo de Preparo



Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

MODO DE PRÉ-PREPARO DA ALFACE E TOMATE: Higienize o alface, tomate e cenoura, usar 1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água e deixe os alimentos de molho por 15 minutos. Lave muito bem os alimentos em água corrente após o molho. Após, separe as folhas de alface, corte o tomate em cubos e rale a cenoura, misture tudo e reserve.

MODO DE PREPARO DO SANDUÍCHE DE FRANGO: Descongelar o peito de frango, previamente, retire ásperas e pele aparente. Temperar com limão, alho, sal e colorau, deixe marinar nos temperos por 30 minutos. Lavar e cortar as verduras (cebola, pimentão, tomate e cheiro verde). Reservar. Refogar o frango com as verduras. Adicionar um pouco de água. Mexer de vez em quando até cozinhar. Retirar do fogo, desosar (se for o caso) e desfiar com auxílio de um garfo. Misture a cenoura ralada no frango. Recheiar o pão integral com o frango, alface e tomate.

Quadro Técnico - QT:



Aliane Martins Batista **Beatriz M. de Freitas**
 Nutricionista QT CRN7/ 8473 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145



MODO DE PREPARO DO SUCO: Liquidificar a polpa (acerola+maracujá) e leite, colocar o adoçante depois de pronto. Servir gelado.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - DIABETES

Ficha 05: X-salada (Carne Moída, Queijo muçarela, Alface e Tomate) com Suco de Fruta (Abacaxi com Maça).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Pão, trigo, forma, integral	50,00	50,00	1,00	2 fatias		126,60	529,68	4,71	1,83	24,97	65,88	1,49	0,00	0,00	253,05
Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	50,00	1,00	2 clr de sopa cheia		68,28	285,69	9,71	2,97	0,00	1,31	0,88	1,16	0,00	24,50
Queijo, mozzarella	30,00	30,00	1,00	2 fátias pequena		98,96	414,05	6,79	7,55	0,91	262,51	0,09	32,70	0,00	174,30
Tomate, com semente, cru	30,00	30,00	1,00	2 rodela médias		4,60	19,25	0,33	0,05	0,94	2,08	0,07	30,90	6,36	0,31
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias		2,14	8,94	0,27	0,03	0,34	7,60	0,08	46,60	3,12	0,68
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá rasa		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	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	117,16
Abacaxi, fruta, cru	225,00	225,00	1,00	3 fátias médias		110,25	463,05	0,88	0,97	27,90	15,75	0,83	5,18	34,65	2,25
Maça, Fuji, com casca, crua	80,00	80,00	1,00	1/2 unidade		44,41	185,82	0,23	0,00	12,12	1,54	0,07	3,20	1,93	0,00
Total	493,00	493,00			R\$ -	492,35	2061,74	23,01	17,41	67,57	357,15	3,53	119,74	46,19	572,29
Informação nutricional em 100g						99,87	418,20	4,67	3,53	13,71	72,44	0,72	24,29	9,37	116,08
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,20														

Modo de Preparo

<p> Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437</p>	<p>Carne moída: Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente a carne moída temperada, deixe no fogo até cozinhar. Higienize o tomate e a alface.</p> <p>Monte o sanduíche, acrescentando o queijo, tomate, alface e a carne moída.</p> <p>Suco de Fruta: Bata no liquidificador as rodela de abacaxi e meia maça (sem sementes), previamente higienizadas. Se necessário acrescente um pouco de água. Não coar.</p> <p>Sirva o X-salada acompanhado de suco.</p>
<p> Vladya Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148</p>	


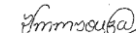
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - INTOLERÂNCIA À LACTOSE

Ficha 01: Cachorro Quente Escolar (carne moída) e Suco de Fruta (Melancia). Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Carne, bovina, acém, moído, cru	70,00	70,00	1,00	2 clr de servir cheia		95,59	399,96	13,59	4,16	0,00	1,83	1,23	1,62	0,00	34,30
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade		224,86	940,80	5,97	2,33	43,98	11,82	0,75	2,24	0,00	485,76
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa rasa		12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Milho, verde, enlatado, drenado	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		19,51	81,64	0,65	0,47	3,43	0,43	0,12	9,20	0,35	52,07
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá rasa		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	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	117,16
Melancia, crua	250,00	250,00	1,00	1 xícara		81,52	341,07	2,21	0,00	20,35	19,30	0,57	91,50	15,37	0,00
Total	415,00	415,00			R\$ -	482,83	2020,65	23,67	11,13	73,23	58,61	3,67	313,92	30,71	793,47
Informação nutricional em 100g						116,34	486,90	5,70	2,68	17,65	14,12	0,88	75,64	7,40	191,20

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,24

Modo de Preparo


<p> Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAA/SEDUC – Matrícula 300155437</p>	<p>Cachorro Quente: Doure o alho e a cebola no óleo vegetal. Após, 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>Suco de fruta: Descasque a melancia, previamente higienizada. Corte-as em pedaços e bata junto com um pouco de água no liquidificador, reserve.</p> <p>Sirva o cachorro quente escolar acompanhado de suco de fruta.</p>
<p> Vladya Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GPAA/SEDUC – Matrícula 300197148</p>	

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA


FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - INTOLERÂNCIA À LACTOSE

Ficha 02: Vitamina de Frutas (Mamão e Banana), Pão com Ovo Mexido. Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Mamão, Papaia, cru	100,00	100,00	1,00	5 clr de sopa		40,16	168,02	0,46	0,12	10,44	22,42	0,19	77,00	82,21	1,63
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade		98,25	411,08	1,27	0,07	25,96	7,56	0,38	32,00	21,59	0,00
Leite zero lactose	250,00	250,00	1,00	1 xícara		205,00	860,00	15,50	6,00	10,00	580,00	0,00	0,00	0,00	320,00
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade		224,86	940,80	5,97	2,33	43,98	11,82	0,75	2,24	0,00	485,76
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	1,00	1 unidade		71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Óleo, de soja	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,10	0,10	1,00	1 pitada pequena		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	23,43
Total	576,10	576,10			R\$ -	648,66	2716,27	29,70	13,97	91,20	642,81	2,11	150,65	103,80	914,82
Informação nutricional em 100g						112,60	471,49	5,16	2,42	15,83	111,58	0,37	26,15	18,02	158,79
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,17														

Modo de Preparo


 Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT


 Vladya Maria Matos de Souza
 Nutricionista CRN7 10567
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

Higienize as Frutas (Mamão e Banana);
Vitamina: após, descasque as frutas, corte-as, coloque no liquidificador com o **leite** e bata até que ficar na textura desejada.
Pão com Ovo: em uma panela aqueça o óleo vegetal, junte os ovos e o sal e vá mexendo até cozinhar/fritar.
Sirva a vitamina com o Pão com Ovo Mexido.


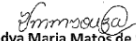
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - INTOLERÂNCIA À LACTOSE

Ficha 03: Risoto de Frango com Legumes (Batata doce e Cenoura) e Fruta (Laranja).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir cheia		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Frango, peito, sem pele, cru	100,00	100,00	1,00	1 filé médio		119,16	498,56	21,53	3,02	0,00	7,36	0,43	2,00	0,00	56,00
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	1 1/2 clr de sopa cheia		9,00	38,40	0,34	0,06	1,37	6,42	0,14	222,00	1,54	3,33
Batata, doce, crua	50,00	50,00	1,00	1 pedaço pequeno		59,12	247,36	0,63	0,07	14,10	10,56	0,19	1818,50	8,24	4,39
Tomate, com semente, cru	30,00	30,00	1,00	2 rodela média		4,60	19,25	0,33	0,05	0,94	2,08	0,07	30,90	6,36	0,31
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Limão, tahiiti, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de chá		0,64	2,66	0,02	0,00	0,22	1,02	0,00	0,00	0,76	0,02
Colorau	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena		36,77	153,86	1,04	0,13	8,95	21,89	0,09	2,00	53,73	0,00
Total	383,50	383,50			R\$ -	487,40	2040,07	28,57	7,63	74,55	66,92	1,84	2087,96	76,83	301,15
Informação nutricional em 100g						127,09	531,96	7,45	1,99	19,44	17,45	0,48	544,45	20,03	78,53

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,26

Modo de Preparo

<p> Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GP AE/SEDUC – Matrícula 300155437</p>	<p>Retire a pele dos filés de frango, se necessário. Misture bem todas com o limão. Corte o filé de frango em pedaços e cozinhe em água e sal. Após completo cozimento escorra e desfie.</p> <p>Refogue o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate e colorau. Acrescente o arroz e cozinhe. Corte a batata doce e cenoura em cubos e cozinhe em água. Após o cozimento, misture ao arroz e frango, já cozidos. Finalize salpicando cebolinha e coentro.</p> <p>Sirva o risoto de frango desfiado acompanhado de fruta, previamente higienizada.</p>
<p> Vladya Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GP AE/SEDUC – Matrícula 300197148</p>	



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - INTOLERÂNCIA À LACTOSE

Ficha 04: Canjição e Fruta (Poncã).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboidratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Canjica, branca, crua	60,00	60,00	1,00	2 colheres de sopa rasa		214,56	897,73	4,32	0,58	46,84	1,18	0,19	14062,80	0,00	0,47
Leite zero lactose	200,00	200,00	1,00	1 xícara		164,00	688,00	12,40	4,80	8,00	464,00	0,00	0,00	0,00	256,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 colher de sopa rasa		58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Amendoim, grão, cru	20,00	20,00	1,00	2 colheres de sopa rasa		108,81	455,26	5,44	8,77	4,06	0,00	0,51	0,00	0,00	0,00
Tangerina, Poncã, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena		37,83	158,28	0,85	0,07	9,61	12,89	0,11	0,00	48,82	0,00
Total	395,00	395,00			R\$ -	583,23	2442,06	23,05	14,23	83,45	479,21	0,84	14062,80	48,82	256,47
Informação nutricional em 100g						147,65	618,24	5,84	3,60	21,13	121,32	0,21	3560,20	12,36	64,93

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,25

Modo de Preparo

Responsável Técnico - RT  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	Lavar a canjica em água corrente. Cozinhar na panela de pressão com 2 litros de água por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia. Coloque em outra panela se necessário maior, acrescente o leite, açúcar e o amendoim triturado. Deixe ferver por 10 minutos mexendo sempre para não grudar no fundo da panela. Desligue o fogo quando estiver bem cremosa. Sirva acompanhado da fruta.
Quadro Técnico - QT  Vladya Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148	


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - INTOLERÂNCIA À LACTOSE


Ficha 05: Mingau de Milho com Banana.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ingredientes															
Canjica, branca, crua	80,00	80,00	1,00	04 clr de sopa cheia		286,08	1196,97	5,76	0,78	1,57	18750,40	0,63	0,00	0,00	0,00
Leite zero lactose	250,00	250,00	1,00	1 xicara		205,00	860,00	15,50	6,00	580,00	0,00	320,00	0,00	0,00	0,00
Canela em pó	0,01	0,01	1,00	1 pitada pequena		0,03	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade média		98,25	411,08	1,27	0,07	7,56	32,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	430,01	430,01			R\$ -	589,36	2468,15	22,53	6,84	589,14	18782,40	320,63	0,00	0,00	0,00
Informação nutricional em 100g						137,06	573,98	5,24	1,59	137,00	4367,90	74,56	0,00	0,00	0,00
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,23														

Modo de Preparo

Responsável Técnico - RT


 Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT


 Vladya Maria Matos de Souza
 Nutricionista CRN7 10567
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

Bata o milho no liquidificador, misture com leite e leve ao fogo para cozinhar. Servir quente ou frio acompanhado de uma banana.Obs: Para um melhor aproveitamento das fibras não é necessário coar o milho após ser batido no liquidificador. Durante o período de safra o milho a ser escolhido deverá ser o milho in natura, o mesmo deve ser adquirido na Agricultura Familiar.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - APLV

Ficha 01: Cuscuz com Carne Moída e Fruta (Laranja).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Farinha, de milho, amarela	60,00	60,00	1,00	03 colheres de sopa		210,35	880,11	4,31	0,88	47,45	0,77	1,35	28,20	0,00	26,96
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	80,00	80,00	1,00	04 clr de sopa		115,22	482,10	16,65	4,89	0,00	3,77	1,21	1,60	0,00	40,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 colher de café (picada)		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 colher de café (picada)		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Pimentão, verde, cru	1,00	1,00	1,00	01 clr de café (picado)		0,21	0,89	0,01	0,00	0,05	0,09	0,00	0,38	1,00	0,00
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá (picada)		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Colorau	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	01 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade média		36,77	153,86	1,04	0,13	8,95	21,89	0,09	2,00	53,73	0,00
Total	254,50	254,50			R\$ -	406,78	1702,04	22,44	10,00	58,34	41,74	3,16	44,74	61,02	303,46
Informação nutricional em 100g						159,84	668,78	8,82	3,93	22,92	16,40	1,24	17,58	23,98	119,24

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,39

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437



MODO DE PREPARO DO CUSCUIZ: Umedecer a farinha de milho, adicionando o sal. Deixar em repouso por 30 minutos; Colocar a massa em uma cuscuzeira e levar ao fogo. Deixar cozinhar de 20 a 30 minutos; Quando estiver cozido, desmanchar o cuscuz com garfo. Reservar.

MODO DE PREPARO DA CARNE MOÍDA: Descongelar a carne previamente, temperar com alho, colorau e sal; Lavar e cortar cebola, pimentão e cheiro verde. Reservar; Refogar cebola, pimentão e cheiro verde, adicionando a carne e deixando cozinhar formando um molho; Quando estiver cozida, apagar o fogo e reservar.

MONTAGEM DA PREPARAÇÃO: Misturar a carne com o cuscuz num recipiente;

LARANJA: Lavar, cortar e servir juntamente a preparação.

Quadro Técnico - QT:



Aliane Martins Batista
Beatriz M. de Freitas
 Nutricionista QT CRN7/ 8473
 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - APLV

Ficha 02: Vatapá de Frango, Arroz, Salada (alface, cenoura e tomate) e Suco de Fruta (Melancia com limão).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir cheia		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Frango, peito, sem pele, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir cheia		71,50	299,14	12,92	1,81	0,00	4,42	0,26	1,20	0,00	33,60
Pão, trigo, francês	25,00	25,00	1,00	2/4 de uma unidade		74,95	313,60	1,99	0,78	14,66	3,94	0,25	0,75	0,00	161,92
Leite, de coco	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		33,23	139,04	0,20	3,67	0,44	1,17	0,09	0,00	0,00	8,80
Azeite, de dendê	3,00	3,00	1,00	1 clr de café		26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias		2,14	8,94	0,27	0,03	0,34	7,60	0,08	46,60	3,12	0,68
Tomate, com semente, cru	40,00	40,00	1,00	4 rodelaas médias		6,13	25,66	0,44	0,07	1,26	2,78	0,09	41,20	8,49	0,41
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Limão, tahiti, cru	5,00	5,00	1,00	1 clr de sobremesa		1,59	6,66	0,05	0,01	0,55	2,55	0,01	0,00	1,91	0,06
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Colorau	1,00	1,00	1,00	1/2 de clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
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	234,32
Melancia, crua	250,00	250,00	1,00	1 xícara de chá (picada)		81,52	341,07	2,21	0,00	20,35	19,30	0,57	91,50	15,37	0,00
Total	510,50	510,50			R\$ -	526,32	2202,69	22,98	9,71	87,49	63,62	2,35	341,81	36,10	444,79
Informação nutricional em 100g						103,10	431,48	4,50	1,90	17,14	12,46	0,46	66,96	7,07	87,13

Modo de Preparo	
-----------------	--

Responsável Técnica - RT:	
---------------------------	--

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Vatapá: Refogue a cebola e o alho em uma colher de dendê. Coloque o frango (previamente temperado com limão e colorau), mexa e acrescente 80 ml de água, deixe cozinhar até o frango ficar macio e quase sem água. Aguarde esfriar, desfie e reserve. Coloque os pães cortados em pedaços em uma tigela com um pouco de água (ou leite de coco), junto com o tomate picado e sal. Misture tudo e bata no liquidificador até desmanchar por completo e acrescente o leite de coco. Leve para uma panela e mexa sem parar até começar a ferver, acrescente o frango desfiado e continue mexendo, quando estiver borbulhando acrescente o azeite de dendê aos poucos e continue mexendo. Quando estiver bem consistente apague o fogo. Finalize com cebolinha e coentro.

Quadro Técnico - QT

Vladya Maria Matos de Souza
Nutricionista CRN7 10567
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

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.

Salada: Higienize os vegetais (alface e tomate) em imersão clorada. Corte a alface em tiras finas, o tomate em cubos e rale a cenoura. Tempere com sal e limão.

Suco de Fruta: no liquidificador, junte a melancia, a água e o caldo de limão. Bata até ficar liso. Reserve. *Acrescente cerca de 1/2 xícara de água gelada por aluno.

Sirva o Vatapá com arroz, Salada e Suco de Fruta.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - APLV

Ficha 03: Cachorro Quente Escolar (carne moída) e Suco de Fruta (Maracujá Polpa e Manga Fruta)	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Carne, bovina, acém, moído, cru	70,00	70,00	1,00	2 clr de servir cheia		95,59	399,96	13,59	4,16	0,00	1,83	1,23	1,62	0,00	34,30
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 1/2 unidade		224,86	940,80	5,97	2,33	43,98	11,82	0,75	2,24	0,00	485,76
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa rasa		12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Milho, verde, enlatado, drenado	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia		19,51	81,64	0,65	0,47	3,43	0,43	0,12	9,20	0,35	52,07
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá rasa		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	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	117,16
Maracujá, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa		19,38	81,09	0,41	0,09	4,80	2,30	0,15	39,00	3,63	4,05
Manga, Tommy Atkins, crua	80,00	80,00	1,00	2 clr de servir (picada)		40,55	169,68	0,68	0,18	10,22	6,11	0,06	80,00	6,35	0,00
Total	295,00	295,00			R\$ -	461,24	1930,34	22,55	11,39	67,90	47,72	3,31	341,42	25,32	797,51
Informação nutricional em 100g						156,35	654,35	7,64	3,86	23,02	16,18	1,12	115,74	8,58	270,34
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,34														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT:

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT

Gláucia Maria Matos de Souza
 Nutricionista CRN7 10567
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

Cachorro Quente: Doure o alho e a cebola no óleo vegetal. Após, 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: Descasque a manga, previamente higienizada. Corte-as em pedaços e bata junto com a polpa de fruta no liquidificador, juntamente com água.
Sirva o cachorro quente escolar acompanhado de suco de fruta.



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - APLV

Ficha 04: Pão com Carne Moída (Alface), Café e Fruta (Banana). Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Café, pó, torrado	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobremesa		43,00	179,91	1,47	1,20	6,58	10,70	0,81	0,00	0,00	0,11
Açúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	1 clr de sopa rasa		58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	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	43,98	11,82	0,75	2,24	0,00	485,76
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	2 clr de sopa		54,62	228,55	7,77	2,38	0,00	1,04	0,71	0,93	0,00	19,60
Tomate, com semente, cru	10,00	10,00	1,00	1 clr de sobremesa		1,53	6,42	0,11	0,02	0,31	0,69	0,02	10,30	2,12	0,10
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas média		2,14	8,94	0,27	0,03	0,34	7,60	0,08	46,60	3,12	0,68
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Colorau	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,67	7,01	0,03	0,02	0,39	0,60	0,03	0,30	0,04	0,00
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	2 clr de café cheia		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	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	117,16
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade média		98,25	411,08	1,27	0,07	25,96	7,56	0,38	32,00	21,59	0,00
Total	278,50	278,50			R\$ -	422,96	1769,68	15,75	9,98	66,94	34,07	2,43	60,37	5,41	623,45
Informação nutricional em 100g						151,87	635,43	5,66	3,58	24,03	12,24	0,87	21,68	1,94	223,86

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,36

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT:  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	Higienize os vegetais (alface e tomate); Carne moída: Doure o alho e a cebola no óleo vegetal, acrescente a carne moída temperada (sal e colorau) 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 reserve. Sirva o Pão com Carne Moída e Alface Acompanhado da Bebida e Fruta (Banana).
Quadro Técnico - QT  Vladya Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148	



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - APLV

Ficha 05: Sanduíche Natural de Frango (Iface e tomate) com suco de fruta (Melancia Fruta + Polpa de Acerola).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes								(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	100,00	100,00	1,00	1 filé médio		119,16	498,56	21,53	3,02	0,00	7,36	0,43	2,00	0,00	56,00
Pão, trigo, francês	100,00	100,00	1,00	2 unidades		299,81	1254,41	7,95	3,10	58,65	15,75	1,00	2,99	0,00	647,67
Alface, crespa, crua	20,00	20,00	1,00	2 folhas médias		2,14	8,94	0,27	0,03	0,34	7,60	0,08	46,60	3,12	0,68
Tomate, com semente, cru	30,00	30,00	1,00	2 rodela média		4,60	19,25	0,33	0,05	0,94	2,08	0,07	30,90	6,36	0,31
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa		12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá rasa		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá rasa		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	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	0,33	1,53	0,01	0,00	1,15	0,04
Sal, dietético	0,50	0,50	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	117,16
Colorau	1,00	1,00	1,00	1 clr rasa de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Melancia, crua	250,00	250,00	1,00	1 xícara de chá (picada)		81,52	341,07	2,21	0,00	20,35	19,30	0,57	91,50	15,37	0,00
Acerola, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	3 clr de sopa		10,97	45,89	0,30	0,00	2,77	3,80	0,08	86,50	311,62	0,64
Total	584,00	584,00			R\$ -	574,77	2404,87	33,49	10,35	88,09	78,18	3,16	301,85	347,41	924,25
Informação nutricional em 100g						98,42	411,79	5,73	1,77	15,08	13,39	0,54	51,69	59,49	158,26

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,17

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT:  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	Higienize os vegetais; Corte a alface fininha e o tomate em rodela ou cubos; Frango: Corte o frango em cubos, retirando a pele e aparas e adicione limão em sua superfície deixando por alguns minutos. Tempere o frango com colorau e sal, após leve ao cozimento. Após, escorra e desfie; Reaqueça o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate e 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; Suco de Fruta: Corte a melancia em pedaços. Bata no liquidificador junto com a polpa de acerola. Se necessário, acrescente um pouco de água. Sirva o sanduíche com suco de fruta.
Quadro Técnico - QT  Vládia Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148	


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - HIPERTENSÃO ARTERIAL

[illegible]



Modo de Preparo	
1	Preparar la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
2	Realizar el análisis de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
3	Registrar los resultados de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
4	Elaborar el informe de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
5	Revisar el informe de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
6	Entregar el informe de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

	
Aliane Martins Batista	Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 8473	Nutricionista QT CRN7/ 14519
GAPE/SEDUC – Matrícula 300197142	GAPE/SEDUC – Matrícula 300197145

Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142

Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

Higienize as Frutas (Mamão e Banana);
Vitamina: após, descasque as frutas, corte-as, coloque no liquidificador com o leite gelado e aveia, batendo até ficar na textura desejada.
Pão com Ovo: em uma panela aqueça o óleo vegetal, junte os ovos e vá mexendo até cozinhar/fritar.
Sirva a vitamina com o Pão com Ovo Mexido.




SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - HIPERTENSÃO ARTERIAL

Ficha 02: Salada de Frutas (Abacate, Banana, Laranja, Maça, Mamão e Melão) com Aveia.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ingredientes															
Abacate, cru	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picado)		38,46	160,92	0,50	3,36	2,41	3,17	0,08	24,48	3,46	0,00
Banana, prata, crua	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picada)		39,30	164,43	0,51	0,03	10,38	3,03	0,15	12,80	8,64	0,00
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade pequena		36,77	153,86	1,04	0,13	8,95	21,89	0,09	2,00	53,73	0,00
Maça, Fuji, com casca, crua	20,00	20,00	1,00	01 colher de sopa		11,10	46,46	0,06	0,00	3,03	0,38	0,02	0,80	0,48	0,00
Mamão, Papaia, cru	30,00	30,00	1,00	02 colheres de sopa (rasa)		12,05	50,40	0,14	0,04	3,13	6,73	0,06	23,10	24,66	0,49
Melão, cru	30,00	30,00	1,00	02 colheres de sopa (rasa)		8,81	36,86	0,20	0,00	2,26	0,86	0,07	34,80	2,60	3,35
Aveia, flocos, crua	40,00	40,00	1,00	2 colheres de sopa		157,53	659,10	5,57	3,40	26,65	19,16	1,78	0,00	0,54	1,85
Total	300,00	300,00			R\$ -	304,03	1272,04	8,01	6,95	56,82	55,20	2,25	97,98	94,12	5,69
Informação nutricional em 100g						101,34	424,01	2,67	2,32	18,94	18,40	0,75	32,66	31,37	1,90

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,33

Modo de Preparo


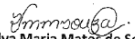
Responsável Técnica - RT  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437	1. Lavar bem todas as frutas em água corrente e solução clorada; 2. Descascar e cortar em pedaços pequenos as frutas, reserve uma parte da laranja; 3. Adicionar o suco de ½ laranja e a aveia e misture. 4. Coloque para gelar e sirva.
Quadro Técnico - QT: <div>  Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142 </div> <div>  Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145 </div>	

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - HIPERTENSÃO ARTERIAL

Ficha 03: Sopa de Carne com Feijão, Legumes (Abóbora, Mandioca e Couve) e Pão Francês.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes								(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
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	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Macarrão, trigo, cru	40,00	40,00	1,00	1/4 xícara de chá		148,45	621,11	4,00	0,52	31,18	6,92	0,35	0,00	0,00	2,87
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	1 concha peq. rasa		98,71	412,99	5,99	0,38	18,37	36,77	2,40	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	30,00	1,00	2 rodela média		4,60	19,25	0,33	0,05	0,94	2,08	0,07	30,90	6,36	0,31
Pão, trigo, francês	25,00	25,00	1,00	2/4 de uma unidade		74,95	313,60	1,99	0,78	14,66	3,94	0,25	0,75	0,00	161,92
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa cheia (picada)		8,00	34,40	0,35	0,11	1,24	3,60	0,07	101,60	1,02	0,00
Mandioca, crua	50,00	50,00	1,00	1 pedaço pequeno		75,71	316,76	0,57	0,15	18,08	7,60	0,14	1,50	8,26	1,08
Pimenta de Cheiro	1,00	1,00	1,00	1 clr de café		0,29	1,22	0,01	0,00	0,07	0,02	0,00	0,00	1,65	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	1 clr de chá		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 clr de chá rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	1/4 dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	1 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1 clr de café rasa		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Limão, tahiti, cru	2,00	2,00	1,00	1 clr de café		0,64	2,66	0,02	0,00	0,22	1,02	0,00	0,00	0,76	0,02
Colorau	1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Total	270,00	270,00			R\$ -	541,76	2267,72	26,17	9,76	86,60	79,79	4,69	148,51	24,25	432,71
Informação nutricional em 100g						200,65	839,90	9,69	3,61	32,08	29,55	1,74	55,00	8,98	160,26
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,37														

Modo de Preparo

 Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAA/SEDUC – Matrícula 300155437	<p>Higienize os vegetais, descasque e corte os legumes em cubos e os folhosos em tiras grossas. Reserve;</p> <p>Cozinhe o feijão na pressão e liquidifique. Reserve;</p> <p>Em uma panela, acrescente o óleo, alho, pimenta de cheiro e cebola até dourar. Acrescente a carne em cubos, já temperada com sal e colorau. Siga refogando. Após, acrescente a água, mandioca e o tomate e deixe cozinhar um pouco. Após, vá acrescentando os vegetais de cozimento rápido (couve em tiras e abóbora), acrescentando o macarrão por último. Finalize salpicando coentro e cebolinha.</p> <p>Corte o pão em 4 pedaços.</p> <p>Sirva a sopa acompanhado de 1/4 (1 pedaço de 1 unidade de pão francês cortada em 4).</p> <p>* A oferta de limão pode ser em fatias finas para finalizar a sopa (a gosto) e a abóbora pode ser cozida previamente e liquidificada junto com o feijão.</p>
 Vladya Maria Matos de Souza Nutricionista CRN7 10567 GPAA/SEDUC – Matrícula 300197148	


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - HIPERTENSÃO ARTERIAL

Ficha 04: Canjiquinha com Frango Desfiado e Arroz e Fruta (Melão).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	80,00	1,13	02 colheres de servir		95,33	398,85	17,22	2,42	0,00	5,89	0,35	1,60	0,00	44,80
Arroz, tipo 1, cru	100,00	100,00	1,00	2 colheres de servir cheia		357,79	1496,99	7,16	0,34	78,76	4,41	0,68	0,00	0,00	1,02
Tomate, com semente, cru	15,00	15,00	1,00	1 colher de sopa rasa		2,30	9,62	0,16	0,03	0,47	1,04	0,04	15,45	3,18	0,15
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 colher de café rasa		1,18	4,95	0,05	0,00	0,27	0,42	0,01	0,00	0,14	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	1 colher de café rasa		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	0,50	0,50	1,00	1 colher de café rasa		1,40	5,84	0,11	0,02	0,26	6,23	0,21	4,59	2,83	1,06
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de um dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	6,00	6,00	1,00	1 colher de chá		53,04	221,92	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	1,00	1,00	1,00	1/2 colher de café		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 colher de chá rasa		0,95	3,99	0,03	0,00	0,33	1,53	0,01	0,00	1,15	0,04
Couve, manteiga, crua	25,00	25,00	1,00	1 folha média		6,76	28,30	0,72	0,14	1,08	32,72	0,11	145,75	24,17	1,54
Cenoura, crua	30,00	30,00	1,00	1 colher de sopa cheia		9,00	38,40	0,34	0,06	1,37	6,42	0,14	222,00	1,54	3,33
Xérem de milho	50,00	50,00	1,00	1 colher de servir		31,48	131,69	0,62	0,16	6,75	1,69	0,37	0,92	0,00	2,51
Melão, cru	90,00	90,00	1,00	1 fátia média		26,43	110,59	0,61	0,00	6,77	2,57	0,21	104,40	7,81	10,05
Total	415,00	405,00			R\$ -	559,99	2343,74	26,46	9,17	89,44	61,21	1,92	393,09	33,33	288,82
Informação nutricional em 100g						138,27	578,70	6,53	2,26	22,08	15,11	0,47	97,06	8,23	71,31
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,25														


Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Para o Arroz: Doure o alho no óleo. Junte o arroz e refogue-o. Acrescente água fervente e sal. Cozinhe até que os grãos esteja macios e a água tenha secado por completo.
Canjiquinha: Lave a Canjiquinha e a deixe de molho um pouco. Corte o frango em pedaços e passe limão, conforme o costume. Refogue-o junto com o alho, sal, colorau, ou açafrão, óleo, e cebola, acrescente o tomate picado, a couve picada, a cenoura ralada, refogue mais um pouco.
 Adicione água até cobrir o conteúdo da panela. Deixe cozinhar por 30 minutos, até que o caldo engrosse e a canjiquinha amoleça, sem desmanchar.
 Por último acrescente a couve picada e a cebolinha, se preciso corrija o sal.
Melão: Lavar, cortar e servir juntamente a preparação.

Quadro Técnico - QT


Vládia Maria Matos de Souza
 Nutricionista CRN7 10567
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

Xérem de Milho = Canjiquinha

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA


FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - HIPERTENSÃO ARTERIAL

Ficha 05: Inhame Cozido, Carne Moída, Salada (Alface e Tomate) e Fruta (Banana). Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Inhame, cru	150,00	150,00	1,00	01 unidade média		145,05	606,89	3,08	0,32	34,85	17,70	0,54	0,00	8,44	0,00
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, com semente, cru	40,00	40,00	1,00	04 rodela média		6,13	25,66	0,44	0,07	1,26	2,78	0,09	41,20	8,49	0,41
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Colorau	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,67	7,01	0,03	0,02	0,39	0,60	0,03	0,30	0,04	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	1,00	01 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, acém, moído, cru	100,00	100,00	1,00	04 clr de sopa cheia		136,56	571,38	19,42	5,95	0,00	2,61	1,76	2,32	0,00	49,00
Sal, dietético	0,50	0,50	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	117,16
Alface, crespa, crua	40,00	40,00	1,00	02 folhas média		4,27	17,88	0,54	0,06	0,68	15,19	0,16	93,20	6,23	1,35
Limão, tahiti, cru	2,00	2,00	1,00	01 clr de café		0,64	2,66	0,02	0,00	0,22	1,02	0,00	0,00	0,76	0,02
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade média		98,25	411,08	1,27	0,07	25,96	7,56	0,38	32,00	21,59	0,00
Total	465,50	465,50			R\$ -	448,30	1876,19	25,38	11,59	65,38	65,76	3,51	328,98	52,78	172,35
Informação nutricional em 100g						96,30	403,05	5,45	2,49	14,05	14,13	0,75	70,67	11,34	37,02

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,21

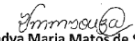
Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Inhame: Descasque o inhame e cozinhe com sal em fogo até amolecer. Apague o fogo, e escorra a água.
Carne moída: Refogue a carne moída com alho, óleo, sal, cebola, cenoura, tomate até que o refogado esteja no ponto, se preciso adicione um pouco de água. Finalize com Cheiro Verde.
Salada: Higienizar Alface conforme orientações, corte o tomate em cubos ou rodela e tempere com limão e azeite.
 Sirva o Inhame acompanhado de Carne Moída, Salada (alface e tomate) e Fruta (Banana).

Quadro Técnico - QT


Vladya Maria Matos de Souza
 Nutricionista CRN7 10567
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197148

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - VEGETARIANO

Ficha 01: Maria Isabel Vegetariana, Salada (Alface, Repolho e Cenoura) e Fruta (Laranja).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Cebola, crua	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	0,50	0,50	1,00	1/4 de dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Pimentão, verde, cru	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Pimentão, vermelho, cru	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,16	4,87	0,05	0,01	0,27	0,32	0,02	3,40	7,91	0,00
Abóbora, cabotian, crua	50,00	50,00	1,00	01 pedaço pequeno		20,00	86,00	0,87	0,27	3,10	9,00	0,19	254,00	2,55	0,00
Cenoura, crua	60,00	60,00	1,00	01 pedaço médio		18,00	76,80	0,67	0,13	2,74	12,84	0,28	444,00	3,07	6,66
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	1,00	1/2 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	117,16
Alface, lisa, crua	25,00	25,00	1,00	01 folha média		3,46	14,46	0,42	0,03	0,61	6,88	0,15	54,25	5,35	1,06
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	02 rodela média		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Repolho, branco, cru	25,00	25,00	1,00	01 clr de servir		4,28	17,91	0,22	0,04	0,96	8,64	0,04	3,33	4,68	0,91
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	1,00	1 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Proteína de soja	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir		69,60	291,00	15,00	0,00	2,40	0,00	0,00	0,00	0,00	48,60
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade pequena		36,77	153,86	1,04	0,13	8,95	21,89	0,09	2,00	53,73	0,00
Total	428,00	428,00			R\$ -	423,77	1776,66	23,29	5,90	68,71	78,76	1,70	795,44	92,99	177,42
Informação nutricional em 100g						99.01	415.11	5.44	1.38	16.05	18.40	0.40	185.85	21.73	41.42

Modo de Preparo									
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva

Nutricionista RT CRN7 7569

GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

Aliane Martins Batista Beatriz M. de Freitas

Nutricionista QT CRN7/ 8473 Nutricionista QT CRN7/ 14519
GRACIELA DE LIMA M. M. S. GRACIELA DE LIMA M. M. S.

GPAE/SEDUC – Matricula 300197142 GPAE/SEDUC – Matricula 300197145


Beatriz M. de Freitas

Nutricionista QT CRN7/ 14519
GRAE/SEDLIC – Matrícula 309107115

GPAE/SEDOC – Matricula 30019/145

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Maria Isabel vegetariana: Colocar a soja em água morna (quantidade suficiente para cobrir) e hidratar, por 10 minutos, espremer a soja para retirar a água e misturar a cebola, o coentro e a cebolinha acrescente o sal. Refogar o alho, cebola e o tomate adicionar o arroz e refogar novamente, acrescentar a abóbora picada em cubos pequenos e a cenoura junto com os pimentões (verde e vermelho), acrescente a água fervendo e deixe cozinhar o arroz como de costume, tampe a panela, baixe a chama e deixe cozinhar por fim salpique cebolinha e coentro.

Salada: Após a higienização, corte a alface em tiras finas, rale o repolho e a cenoura na parte mais fina do ralo, tempere com fio de azeite ou como preferir. Sirva a Maria Isabel vegetariana, salada (alface, repolho, cenoura) acompanhada de fruta (laranja).

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - VEGETARIANO

Ficha 02: Risoto de Legumes (vagem e cenoura), Purê de Abóbora, Salada Crua (beterraba e couve) e Fruta (Melancia).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	2/4 de dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,50	0,50	1,00	01 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	117,16
Vagem, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia		4,98	20,83	0,36	0,03	1,07	8,22	0,09	6,40	0,23	0,00
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café (picada)		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café (picada)		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Abóbora, cabotian, crua	50,00	50,00	1,00	01 pedaço pequeno		20,00	86,00	0,87	0,27	3,10	9,00	0,19	254,00	2,55	0,00
Beterraba, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia		9,77	40,86	0,39	0,02	2,22	3,62	0,06	0,76	0,62	1,94
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 folha média		5,41	22,64	0,57	0,11	0,87	26,17	0,09	116,60	19,34	1,23
Limão, tahiti, cru	1,00	1,00	1,00	1 clr de café		0,32	1,33	0,01	0,00	0,11	0,51	0,00	0,00	0,38	0,01
Azeite, de oliva, extra virgem	5,00	5,00	1,00	1 clr de sopa		44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Melancia, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia média		32,61	136,43	0,88	0,00	8,14	7,72	0,23	36,60	6,15	0,00
Total	308,50	308,50			R\$ -	379,40	1590,24	8,00	9,73	64,91	76,27	1,61	574,32	36,51	125,39
Informação nutricional em 100g						122,98	515,47	2,59	3,15	21,04	24,72	0,52	186,17	11,83	40,65

Rendimento total (g)	100,00
Estor de coação	-0,32

Fator de Colecção

Responsável Técnica - RT

Maria Aucinete Nepomucena da Silva

Nutricionista RT CRN7 7569

GPAE/SEDUC – Matricula 300155437

Quadro Técnico - QT:

Handwritten signatures: [Signature] [Signature]

Aliane Martins Batista
Nutricionista OT CRN7/ 14519

a gosto.

Purê de abóbora: Refogue no óleo o alho e cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver cozida, desligue o fogo. Mexa bem até ficar homogêneo e sirva com o arroz. Finalize com o leite condensado e o abacate.

estiver mole desligue o fogo. Mexa bem ate tomar consistencia de pure. Finalize com coentro e cebolinha.

Salada: Após a higienização, rale a beterraba na parte menor do ralo e corte em tiras a couve, tempere com fio de azeite e limão. Reserve. Sirva o risoto de legumes com purê de abóbora, salada crua (beterraba e couve) e fruta (Melancia).

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - VEGETARIANO

Ficha 03: Tapioca com Banana e Castanha, Suco (Maracujá e Manga).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
goma de tapioca	100,00	100,00	1,00	05 clrs de sopa		220,00	924,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Banana, prata, crua	80,00	80,00	1,00	1 unidade média		78,60	328,86	1,01	0,05	20,77	6,05	0,30	25,60	17,27	0,00
Castanha-do-Brasil, crua	10,00	10,00	1,00	5 unidades		64,30	269,02	1,45	6,35	1,51	14,63	0,23	0,00	0,00	0,10
Maracujá, polpa, congelada	100,00	100,00	1,00	2 clr de servir		38,76	162,17	0,81	0,18	9,60	4,61	0,29	78,00	7,26	8,10
Manga, Tommy Atkins, crua	100,00	100,00	1,00	1 unidade média		50,69	212,10	0,86	0,22	12,77	7,64	0,08	100,00	7,94	0,00
Total	390,00	390,00			R\$ -	452,35	1896,14	4,14	6,79	44,64	32,93	0,91	203,60	32,47	8,20
Informação nutricional em 100g						115,99	486,19	1,06	1,74	11,45	8,44	0,23	52,21	8,32	2,10
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,26														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva

Nutricionista RT CRN7 7569

GPAA/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


Aliane Martins Batista

Nutricionista QT CRN7/ 8473

GPAA/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas

Nutricionista QT CRN7/ 14519

GPAA/SEDUC – Matrícula 300197145

Tapioca: Coloque o polvilho em um recipiente e regue-o aos poucos com 250 ml de água fria, misturando bem e esfregando-o com as mãos até obter uma farinha granulada, solta e umedecida. Em uma tigela, misture a farinha de tapioca com as castanhas (já trituradas). Leve uma frigideira antiaderente ao fogo e deixe aquecer. Corte a banana prata em tiras grandes, coloque na frigideira e deixe assar, peneire o polvilho umedecido sobre a frigideira, cobrindo todos os espaços, formando uma camada uniforme semelhante a uma panqueca. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando fritar do outro lado. Reserve e repita o processo até terminar a massa. Reserve.

Suco: Acrescente água no liquidificador, a popa de maracujá e a manga cortada em pedaços pequenos, bata todos os ingredientes e sirva de preferência gelado.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - VEGETARIANO

Ficha 04: Almondegas de Soja, Arroz, Feijão e Salada Crua (Alface, Tomate e Repolho) Fruta (Melão).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Cebola, crua	10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,50	1,50	1,00	3/4 de dente		1,70	7,10	0,11	0,00	0,36	0,20	0,01	0,00	0,00	0,08
Pimentão, verde, cru	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá (picada)		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Pimentão, vermelho, cru	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá (picada)		1,16	4,87	0,05	0,01	0,27	0,32	0,02	3,40	7,91	0,00
Pimenta de Cheiro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café (picada)		0,15	0,61	0,01	0,00	0,04	0,01	0,00	0,00	0,83	0,00
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	01 pegador cheio		3,42	14,33	0,18	0,03	0,77	6,91	0,03	2,66	3,74	0,73
Óleo, de soja	7,00	7,00	1,00	01 clr de sobremesa		61,88	258,91	0,00	7,00	0,00	0,00	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	234,32
Alface, lisa, crua	20,00	20,00	1,00	01 folha média		2,76	11,57	0,34	0,02	0,49	5,50	0,12	43,40	4,28	0,85
Tomate, com semente, cru	40,00	40,00	1,00	04 rodela médias		6,13	25,66	0,44	0,07	1,26	2,78	0,09	41,20	8,49	0,41
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	01 concha pequena		98,71	412,99	5,99	0,38	18,37	36,77	2,40	0,00	0,00	0,00
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	1,00	01 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Proteína de soja	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		69,60	291,00	15,00	0,00	2,40	0,00	0,00	0,00	0,00	48,60
Farinha, de trigo	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Melão, cru	100,00	100,00	1,00	01 fatia média		29,37	122,88	0,68	0,00	7,53	2,86	0,23	116,00	8,68	11,17
Total	388,00	388,00			R\$ -	536,60	2244,93	28,52	8,89	87,16	79,80	4,25	249,32	48,99	398,57
Informação nutricional em 100g						138,30	578,59	7,35	2,29	22,46	20,57	1,09	64,26	12,63	102,72
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,26														

Modo de Preparo	
-----------------	--

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437



Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas: Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Molho: refogue em óleo quente o alho, a cebola e o tomate, mexendo sempre. Acrescente o extrato de tomate, o sal e a água. Tampe a panela, abaixando o fogo após a fervura. Cozinhe por cinco minutos;

Almondegas: Colocar a proteína de soja em água morna (quantidade suficiente para cobrir) e hidratar por 20 minutos. Depois de hidratada, descarte a água. Em um recipiente pequeno (bacia), misture os ingredientes da massa (cebola, alho, pimentões e farinha), forme os bolinhos e cozinhe com o molho. Finalize com Cheiro verde.

Arroz: Refogue o alho no óleo. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 20 segundos. Adicione a água quente e o sal. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até a água quase evaporar. Tampe e

Quadro Técnico - QT:

 Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145
---	---

Aroz: Relogue o ano no óleo. Coloque o aroz e deixe marlar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixar o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampar a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água, o tempero pronto, o sal e o louro. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho, a cebola e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até encorpar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a alface, tomate em rodelas e o repolho na parte menor do ralo, tempere com fio de azeite ou como preferir.




Sirva a almondegas de soja, arroz, feijão e salada crua (alfaca, tomate e repolho) e fruta (melão) com fruta de sobremesa.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - VEGETARIANO

Ficha 05: Salada de Frutas (Abacate, Banana, Laranja, Maça, Mamão e Melão) com Aveia.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ingredientes															
Abacate, cru	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picado)		38,46	160,92	0,50	3,36	2,41	3,17	0,08	24,48	3,46	0,00
Banana, prata, crua	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picada)		39,30	164,43	0,51	0,03	10,38	3,03	0,15	12,80	8,64	0,00
Laranja, pêra, crua	100,00	100,00	1,00	01 unidade pequena		36,77	153,86	1,04	0,13	8,95	21,89	0,09	2,00	53,73	0,00
Maça, Fuji, com casca, crua	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picada)		22,21	92,91	0,11	0,00	6,06	0,77	0,04	1,60	0,96	0,00
Mamão, Papaia, cru	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picado)		16,06	67,21	0,18	0,05	4,18	8,97	0,08	30,80	32,88	0,65
Melão, cru	40,00	40,00	1,00	02 clr de sopa (picado)		11,75	49,15	0,27	0,00	3,01	1,14	0,09	46,40	3,47	4,47
Aveia, flocos, crua	40,00	40,00	1,00	2 colheres de sopa		157,53	659,10	5,57	3,40	26,65	19,16	1,78	0,00	0,54	1,85
Total	340,00	340,00			R\$ -	322,08	1347,59	8,18	6,96	61,64	58,11	2,31	118,08	103,69	6,97
Informação nutricional em 100g						94,73	396,35	2,41	2,05	18,13	17,09	0,68	34,73	30,50	2,05
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,29														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAA/SEDUC – Matrícula 300155437	1. Lavar bem todas as frutas em água corrente e solução clorada; 2. Descascar e cortar em pedaços pequenos as frutas, reserve uma parte da laranja; 3. Adicionar o suco de ½ laranja e a aveia e misture. 4. Coloque para gelar e sirva.
Quadro Técnico - QT:  Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAA/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAA/SEDUC – Matrícula 300197145

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA


FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - CELÍACO

Ficha 01: Canja de Frango com Fruta (Melão).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	100,00	100,00	1,00	01 filé médio		119,16	498,56	21,53	3,02	0,00	7,36	0,43	2,00	0,00	56,00
Limão, tahiti, cru	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,59	6,66	0,05	0,01	0,55	2,55	0,01	0,00	1,91	0,06
Tomate, com semente, cru	40,00	40,00	1,00	04 rodela média		6,13	25,66	0,44	0,07	1,26	2,78	0,09	41,20	8,49	0,41
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Açafrão	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,55	6,49	0,06	0,03	0,33	0,56	0,06	0,13	0,40	0,74
Cebola, crua	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	2/4 de dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	4,00	4,00	1,00	01 clr de chá		35,36	147,95	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Arroz, tipo 1, cru	60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Abóbora, cabotian, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia		8,00	34,40	0,35	0,11	1,24	3,60	0,07	101,60	1,02	0,00
Batata, doce, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa cheia		23,65	98,94	0,25	0,03	5,64	4,22	0,08	727,40	3,30	1,75
Melão, cru	100,00	100,00	1,00	1 fatia média		29,37	122,88	0,68	0,00	7,53	2,86	0,23	116,00	8,68	11,17
Total	397,50	397,50			R\$ -	463,76	1941,79	28,75	7,60	68,94	50,76	2,34	1177,09	34,64	174,76
Informação nutricional em 100g						116,67	488,50	7,23	1,91	17,34	12,77	0,59	296,12	8,71	43,96

Rendimento total (g)	100,00	
Fator de cocção	0.25	

Modo de Preparo	
1	Preparar la muestra en el horno a 105°C hasta obtener un residuo constante.
2	Pesar la muestra en un vaso de precipitados y transferirla a un matraz volumétrico de 100 mL.
3	Añadir 5 mL de ácido nítrico (HNO ₃) y 5 mL de ácido clorhídrico (HCl).
4	Calentar la muestra en un baño de agua a 80°C durante 30 minutos.
5	Dejar enfriar la muestra y añadir 5 mL de agua destilada.
6	Transferir la muestra a un matraz volumétrico de 100 mL y completar el volumen con agua destilada.
7	Medir la absorbancia de la muestra a 220 nm.
8	Calcular la concentración de la muestra a partir de la curva de calibración.

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437



Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.


Canja de Frango: Tempere o frango com sal, limão e açafrão. Em uma panela de pressão, coloque o óleo, alho, cebola deixe refogar o frango. Deixe fritar por alguns minutos e acrescente o tomate e um pouco de extrato de tomate junto a água fervente. Acrescente o arroz e a cenoura, a abóbora e batata doce corrija o sal e tampe a panela. Abaixe o fogo assim que a panela atingir a pressão deixe cozinhar por 20 minutos. Finalize salteando o couve alho e cebola.


Canja de Frango: Tempere o frango com sal, limão e açafrão. Em uma panela de pressão, coloque o óleo, alho, cebola deixe refogar o frango. Deixe fritar por alguns minutos e acrescente o tomate e um pouco de extrato de tomate junto a água fervente. Acrescente o arroz e a cenoura, a abóbora e batata doce corrija o sal e tampe a panela. Abaixe o fogo assim que a panela atingir a pressão e deixe cozinhar por 20 minutos. Finalize salpicando cebolinha e coentro.

Sirva a canja de frango com fruta (melão).

Quadro Técnico - QT:

	
Aliane Martins Batista	Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 8473	Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ESPECIAIS VEGETARIANO - CELÍACO

Ficha 02: Arroz, Feijão com Filé de Peixe cozido, Beterraba Cozida e Fruta (Banana).		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carbo- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
							(kcal)	(kJ)								
Ingredientes																
Arroz, tipo 1, cru		60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Cebola, crua		10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Cebolinha, crua		1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro		1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru		1,00	1,00	1,00	2/4 de dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Pimentão, verde, cru		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Pimentão, vermelho, cru		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,16	4,87	0,05	0,01	0,27	0,32	0,02	3,40	7,91	0,00
Tambaqui, filé de peixe		100,00	100,00	1,00	01 filé médio		105,00	441,00	18,97	2,75	0,00	363,00	0,78	7,00	0,00	79,00
Óleo, de soja		7,00	7,00	1,00	01 clr de sobremesa		61,88	258,91	0,00	7,00	0,00	0,00	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	234,32
Tomate, com semente, cru		20,00	20,00	1,00	02 rodela média		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Beterraba, crua		20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		9,77	40,86	0,39	0,02	2,22	3,62	0,06	0,76	0,62	1,94
Azeite, de oliva, extra virgem		1,00	1,00	1,00	01 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Banana, prata, crua		100,00	100,00	1,00	01 unidade média		98,25	411,08	1,27	0,07	25,96	7,56	0,38	32,00	21,59	0,00
Total		332,00	332,00			R\$ -	511,76	2142,90	25,73	11,15	78,26	393,77	2,17	77,62	45,83	318,32
Informação nutricional em 100g							154,15	645,45	7,75	3,36	23,57	118,61	0,65	23,38	13,80	95,88
Rendimento total (g)		100,00														
Fator de cocção		0,30														

Modo de Preparo	
-----------------	--



Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Peixe cozido: Corte as cebolas em rodelas grossas, o pimentão em rodelas finas, os tomates em rodelas grossas, pique o alho e a cebolinha junto com o coentro. Coloque na panela uma camada de peixe, uma camada de cebola e o tomate, o pimentão e alho, abafe. Deixe cozinhar um tempinho. Coloque o sal e a água, abafe. Quando o molho atingir uma textura grossinha, pode desligar e finalizar com cheiro verde.

Quadro Técnico - QT:

 Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145
---	---

Arroz: Refogue o alho no óleo. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaix o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Salada: Após a higienização, cozinhe as beterrabas e corte as em cubos tempere com azeite.

Sirva o peixe cozido, arroz, beterraba cozida e fruta (banana).

Salada: Após a higienização, cozinhe as beterrabas e corte as em cubos tempere com azeite.
Sirva o peixe cozido, arroz, beterraba cozida e fruta (banana).

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA


FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ESPECIAIS VEGETARIANO - CELÍACO

Ficha 03: Tapioca com Ovo e Suco (Acerola com Couve).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
goma de tapioca	80,00	80,00	1,00	04 clr de sopa		176,00	739,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ovo, de galinha, inteiro, cru	100,00	100,00	1,00	02 unidades		143,11	598,78	13,03	8,90	1,64	42,02	1,56	78,83	0,00	168,00
Óleo, de soja	2,00	2,00	1,00	01 clr de café		17,68	73,97	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético	0,30	0,30	1,00	01 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70,30
Acerola, polpa, congelada	50,00	50,00	1,00	02 clr de sopa		10,97	45,89	0,30	0,00	2,77	3,80	0,08	86,50	311,62	0,64
Couve, manteiga, crua	50,00	50,00	1,00	02 folhas grandes		13,53	56,60	1,44	0,27	2,17	65,43	0,23	291,50	48,34	3,09
Total	282,30	282,30			R\$ -	361,29	1514,45	14,76	11,17	6,57	111,25	1,87	456,83	359,96	242,02
Informação nutricional em 100g						127,98	536,47	5,23	3,96	2,33	39,41	0,66	161,82	127,51	85,73

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,35

Modo de Preparo



Responsável Técnica - RT


 Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Tapioca: Em uma frigideira pré aquecida, acrescente o óleo e ovo deixe fritar por alguns minutos e tempere com sal. Reserve.

Coloque o polvilho em um recipiente e regue-o aos poucos com água fria, misturando bem e esfregando-o com as mãos até obter uma farinha granulada, solta e umedecida. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo e deixe aquecer. Peneire o polvilho umedecido sobre a frigideira, cobrindo todos os espaços, formando uma camada uniforme semelhante a uma panqueca. Espere a massa ficar unida e vire-a, deixando fritar do outro lado. Reserve e repita o processo até terminar a massa. Acrescente o ovo na tapioca e Reserve.

Quadro Técnico - QT:

 
 Aliane Martins Batista Beatriz M. de Freitas
 Nutricionista QT CRN7/ 8473 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

Suco: bata a polpa e a couve no liquidificador, adicione um pouco de água. Sirva de preferência gelado.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - CELÍACO

Ficha 04: Canjica com Farinha de Soja, Canela e Castanha do Brasil.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípideos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Canjica, branca, crua	30,00	30,00	1,00	01 concha pequena		107,28	448,86	2,16	0,29	23,42	0,59	0,10	7031,40	0,00	0,24
Açúcar, cristal	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral	120,00	120,00	1,00	1/2 Xícara		78,00	326,35	3,52	3,89	7,10	129,60	0,10	59,64	0,00	76,56
Coco fresco ralado	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		70,80	296,23	0,67	6,70	3,04	2,80	0,49	0,00	0,66	4,00
Farinha de soja	20,00	20,00	1,00	01 colher de sopa		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	210,00	210,00			R\$ -	333,45	1395,15	6,41	10,88	53,48	134,51	0,71	7091,04	0,66	80,80
Informação nutricional em 100g						158,79	664,36	3,05	5,18	25,47	64,05	0,34	3376,69	0,32	38,47
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,48														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:

 
Aliane Martins Batista **Beatriz M. de Freitas**
 Nutricionista QT CRN7/ 8473 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

Cozinhar o milho em água; Escorrer a água e acrescentar o leite; Adicionar a farinha de soja; Acrescentar açúcar, coco e a castanha.
 Deixar ferver até engrossar o caldo e servir na temperatura adequada.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - CELÍACO

Ficha 05: Carne com Mandioca, Arroz, Feijão, Salada (Couve, Cenoura e Repolho) e Fruta (Melancia).				Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Ingredientes		(kcal)	(kJ)															
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	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Mandioca, crua				30,00	30,00	1,00	01 pedaço pequeno		45,43	190,06	0,34	0,09	10,85	4,56	0,08	0,90	4,96	0,65
Arroz, tipo 1, cru				60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		214,67	898,19	4,30	0,20	47,26	2,65	0,41	0,00	0,00	0,61
Feijão, carioca, cru				30,00	30,00	1,00	01 concha pequena		98,71	412,99	5,99	0,38	18,37	36,77	2,40	0,00	0,00	0,00
Alho, cru				1,00	1,00	1,00	2/4 dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua				5,00	5,00	1,00	01 clr de chá (picada)		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Pimentão, verde, cru				5,00	5,00	1,00	01 clr de chá (picada)		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Pimenta de Cheiro				0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		0,15	0,61	0,01	0,00	0,04	0,01	0,00	0,00	0,83	0,00
Coentro				1,00	1,00	2,00	01 colher de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Cebolinha, crua				1,00	1,00	3,00	01 colher de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja				7,00	7,00	4,00	01 clr de sobremsesa		61,88	258,91	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético				1,00	1,00	5,00	01 pitada		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	234,32
Couve, manteiga, crua				20,00	20,00	6,00	01 folha média		5,41	22,64	0,57	0,11	0,87	26,17	0,09	116,60	19,34	1,23
Cenoura, crua				20,00	20,00	1,00	01 colher de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Repolho, branco, cru				25,00	25,00	1,00	01 folha média		4,28	17,91	0,22	0,04	0,96	8,64	0,04	3,33	4,68	0,91
Azeite, de oliva, extra virgem				1,00	1,00	1,00	01 fio		8,84	36,99	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Limão, tahiti, cru				1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,32	1,33	0,01	0,00	0,11	0,51	0,00	0,00	0,38	0,01
Melancia, crua				150,00	150,00	1,00	01 fatia média		48,91	204,64	1,33	0,00	12,21	11,58	0,34	54,90	9,22	0,00
Total				418,50	418,50			R\$ -	588,16	2461,36	25,93	12,59	93,05	112,53	4,83	338,79	51,65	272,16
Informação nutricional em 100g									140,54	588,14	6,19	3,01	22,23	26,89	1,15	80,95	12,34	65,00

Modo de Preparo	
1	Preparar la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
2	Realizar el análisis de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
3	Registrar los resultados de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
4	Elaborar el informe de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
5	Revisar el informe de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.
6	Entregar el informe de la muestra de acuerdo a la metodología establecida en el protocolo de laboratorio.


Responsável Técnica - RT



Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Processo de higienização dos legumes e verduras: Higienize os legumes e verduras com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Carne com mandioca: Corte a carne em cubos e refogue no óleo com sal, alho, cebola, pimentão verde, adicione a mandioca e um pouco de água. Deixe cozinhar. Depois que a carne e os vegetais estiverem completamente cozidos, salpique cebolinha, e coentro para finalizar.

Quadro Técnico - QT:


Aliane Martins Batista
 Nutricionista QT CRN7/ 8473
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

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.

Feijão: Prepare como de costume, refogando na cebola junto com o alho e pimenta de cheiro. Finalize com cheiro verde.

Salada: Corte a couve e o repolho em tiras bem finas. Reserve. Rale a cenoura e tempere com limão e azeite.

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.

Feijão: Prepare como de costume, refogando na cebola junto com o alho e pimenta de cheiro. Finalize com cheiro verde.

Salada: Corte a couve e o repolho em tiras bem finas. Reserve. Rale a cenoura e tempere com limão e azeite.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - DISLIPIDEMIA


Ficha 01: Cuscuz com Carne Moída e Vitamina (Banana e Maça).		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína	Lípidos	Carboi- dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
Ingredientes							(kcal)	(kJ)								
Farinha de cuscuz		60,00	60,00	1,00	03 colheres de sopa		109,20	458,40	2,16	0,48	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13,80
Carne, bovina, acém, moído, cru		60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		81,94	342,83	11,65	3,57	0,00	1,57	1,06	1,39	0,00	29,40
Colorau		0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,67	7,01	0,03	0,02	0,39	0,60	0,03	0,30	0,04	0,00
Pimentão, verde, cru		3,00	3,00	1,00	01 clr de chá		0,64	2,67	0,03	0,00	0,15	0,26	0,01	1,14	3,01	0,00
Cebola, crua		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Alho, cru		1,00	1,00	1,00	2/4 dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau		1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café		3,34	14,03	0,07	0,05	0,78	1,20	0,06	0,60	0,07	0,00
Azeite, de oliva, extra virgem		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal, dietético		0,50	0,50	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	117,16
Leite, de vaca, desnatado, UHT		180,00	180,00	1,00	01 copo americano		66,60	278,65	5,62	0,72	9,25	240,85	0,14	19,62	0,00	91,80
Banana, prata, crua		70,00	70,00	1,00	01 unidade pequena		68,77	287,75	0,89	0,05	18,17	5,29	0,27	22,40	15,11	0,00
Maça, Fuji, com casca, crua		45,00	45,00	1,00	1/2 unidade pequena		24,98	104,52	0,13	0,00	6,82	0,87	0,04	1,80	1,08	0,00
Total		431,00	431,00			R\$ -	404,44	1693,78	20,73	9,89	60,24	251,48	1,62	47,25	19,54	252,24
Informação nutricional em 100g							93,84	392,99	4,81	2,30	13,98	58,35	0,38	10,96	4,53	58,53
Rendimento total (g)		100,00														
Fator de cocção		0,23														


Modo de Preparo	
-----------------	--

Responsável Técnica - RT

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


Aliane Martins Batista
 Nutricionista QT CRN7/ 8473
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142


Beatriz M. de Freitas
 Nutricionista QT CRN7/ 14519
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145


Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

MODO DE PREPARO DO CUSCUZ: Umedecer a farinha de milho, adicionando o sal. Deixar em repouso por 20 minutos; Colocar a massa em uma cuscuzeira e levar ao fogo. Deixar cozinhar de 15 a 20 minutos; Quando estiver cozido, desmanchar o cuscuz com garfo. Reservar.

MODO DE PREPARO DA CARNE MOÍDA: Descongelar a carne previamente, temperar com alho, colorau e sal; Lavar e cortar cebola, pimentão e cheiro verde. Reservar; Refogar cebola, pimentão e cheiro verde, adicionar a carne e deixar cozinhar formando um molho; Quando estiver cozida, apagar o fogo e reservar.

MODO DE PREPARO VITAMINA: Limpe e higienize as frutas, após, descasque a banana e corte em pedaços e coloque no liquidificador juntamente com a maçã em pedaços e o leite, bata tudo e porcione.

MONTAGEM DA PREPARAÇÃO:

1. Misturar a carne com o cuscuz num recipiente;
2. Servir as porções com a vitamina de fruta.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ESPECIAIS - DISLIPIDEMIA

Ficha 02: Peixe ao molho, Arroz, Salada (Cenoura, Alface e Tomate) e Fruta (Maçã).		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
							(kcal)	(kJ)								
Ingredientes																
Arroz, integral, cru		60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		215,81	902,94	4,39	1,12	46,47	4,69	0,57	0,00	0,00	0,99
Cebola, crua		10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Cebolinha, crua		1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro		1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru		0,50	0,50	1,00	1/4 de dente		0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Pimentão, verde, cru		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Pimentão, vermelho, cru		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,16	4,87	0,05	0,01	0,27	0,32	0,02	3,40	7,91	0,00
Pimenta de Cheiro		0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		0,15	0,61	0,01	0,00	0,04	0,01	0,00	0,00	0,83	0,00
Peixe tambaqui, filé		100,00	100,00	1,00	01 filé médio		135,00	573,00	19,00	6,80	0,00	363,00	0,00	0,00	0,00	52,00
Sal, dietético		0,50	0,50	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	117,16
Colorau		0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,67	7,01	0,03	0,02	0,39	0,60	0,03	0,30	0,04	0,00
Cenoura, crua		20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, com semente, cru		40,00	40,00	1,00	04 rodela médias		6,13	25,66	0,44	0,07	1,26	2,78	0,09	41,20	8,49	0,41
Alface, crespa, crua		40,00	40,00	1,00	02 folhas média		4,27	17,88	0,54	0,06	0,68	15,19	0,16	93,20	6,23	1,35
Limão, tahiti, cru		3,00	3,00	1,00	01 clr de chá		0,95	3,99	0,03	0,00	0,33	1,53	0,01	0,00	1,15	0,04
Azeite, de oliva, extra virgem		7,00	7,00	1,00	01 clr de sobremesa		61,88	258,91	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maçã, Fuji, com casca, crua		90,00	90,00	1,00	01 unidade pequena		49,96	209,05	0,26	0,00	13,64	1,73	0,08	3,60	2,17	0,00
Total		384,00	384,00			R\$ -	491,55	2065,32	25,47	15,20	65,79	409,29	1,53	303,56	39,28	176,38
Informação nutricional em 100g							128,01	537,84	6,63	3,96	17,13	106,59	0,40	79,05	10,23	45,93
Rendimento total (g)		100,00														
Fator de cocção		0,26														
Modo de Preparo																
Responsável Técnica - RT			<p>Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.</p>													
<p>Maria Aucinete Nepomucena da Silva</p> <p>Nutricionista RT CRN7 7569</p> <p>GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437</p>			<p>Peixe ao molho: Tempere os filés com colorau e limão (deixe marinando por 20 minutos). Corte as cebolas em rodela grossas, o pimentão em rodela finas, os tomates em rodela grossas, a pimenta de cheiro e rodela finas. Adicione o alho (já triturado) em uma panela e refogue no azeite.</p> <p>Coloque na panela uma camada de peixe, uma camada de cebola, tomate, pimentões e pimenta de cheiro (vá alternando as camadas), após abafe. Deixe cozinhar um tempinho. Coloque o sal e a água, abafe.</p> <p>Deixe cozinhar. Finalize com cheiro verde.</p>													
Quadro Técnico - QT:			<p>Arroz Integral: Refogar o alho e a cebola,</p>													

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ESPECIAIS - DISLIPIDEMIA

Ficha 03: Polenta a Jardineira, Carne Moida, Arroz Integral e Salada Crua (Cenoura e Couve).		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Ingredientes							(kcal)	(kJ)								
Arroz, integral, cru		60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		215,81	902,94	4,39	1,12	46,47	4,69	0,57	0,00	0,00	0,99
Cebola, crua		10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Cebolinha, crua		1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Coentro		1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Colorau		0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,67	7,01	0,03	0,02	0,39	0,60	0,03	0,30	0,04	0,00
Alho, cru		1,00	1,00	1,00	2/4 de dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Pimentão, verde, cru		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Pimentão, vermelho, cru		5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,16	4,87	0,05	0,01	0,27	0,32	0,02	3,40	7,91	0,00
Tomate, extrato		10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		6,09	25,49	0,24	0,02	1,50	2,91	0,21	14,40	1,80	49,79
Carne, bovina, acém, moído, cru		60,00	60,00	1,00	02 clr de servir		81,94	342,83	11,65	3,57	0,00	1,57	1,06	1,39	0,00	29,40
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	234,32
Cenoura, crua		20,00	20,00	1,00	2 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, com semente, cru		20,00	20,00	1,00	2 rodela's médias		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Couve, manteiga, crua		20,00	20,00	1,00	1 folha média		5,41	22,64	0,57	0,11	0,87	26,17	0,09	116,60	19,34	1,23
Azeite, de oliva, extra virgem		7,00	7,00	1,00	1 clr de sobremesa		61,88	258,91	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Limão, tahiti, cru		1,00	1,00	1,00	1/2 clr de café		0,32	1,33	0,01	0,00	0,11	0,51	0,00	0,00	0,38	0,01
Farinha de cuscuz		20,00	20,00	1,00	1 clr de sopa		36,40	152,80	0,72	0,16	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,60
Total		242,50	242,50			R\$ -	428,87	1795,42	18,65	12,15	61,07	57,67	2,59	318,55	46,19	325,01
Informação nutricional em 100g							176,85	740,38	7,69	5,01	25,18	23,78	1,07	131,36	19,05	134,00

Rendimento total (g)	100,00
Fator de cocção	0,41

[illegible]

Responsável Técnica - RT

Maria Aucinete Nepomucena da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7569
 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas: Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Carne Moída: Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite. Acrescente a carne moída, já temperada com colorau e sal. Refogue. Após, acrescente o tomate, pimentões e extrato de tomate, acrescentando um pouco de água. Deixe Cozinhar como de costume. Finalize com Cheiro Verde.

Quadro Técnico - QT:

Aliane Martins Batista
Nutricionista QT CRN7/ 8473
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142

Beatriz M. de Freitas
Nutricionista QT CRN7/ 14519
GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145

Polenta: Em uma panela, leve a água ao fogo e acrescente o sal, quando iniciar a fervura, acrescente o farinha de cuscuz e mexa sem parar para não empelotar. Deixe a polenta cozinhar por 30 minutos em fogo baixo. Despeje a polenta em um refratário e cubra com o molho da carne.

Arroz: Refogue o alho e a cebola óleo. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aqueça cerca de 20 minutos antes de servir.




Salada: Após a higienização, rale a cenoura na parte mais fina do ralo e corte a couve em tiras finas, tempere com azeite e limão. Sirva a polenta a jardineira, carne moída e arroz acompanhada de salada crua (cenoura e couve).

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ESPECIAIS - DISLIPIDEMIA

Ficha 04: Arroz Doce com Canela e Castanha do Brasil.	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípídeos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
						(kcal)	(kJ)								
Ingredientes															
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 clr de servir		178,89	748,50	3,58	0,17	39,38	2,21	0,34	0,00	0,00	0,51
Leite, de vaca, desnatado, UHT	180,00	180,00	1,00	01 copo americano		66,60	278,65	5,62	0,72	9,25	240,85	0,14	19,62	0,00	91,80
Canela em pó	0,01	0,01	1,00	01 pitada		0,03	0,11	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Castanha-do-Brasil, crua	5,00	5,00	1,00	2 unidades		32,15	134,51	0,73	3,17	0,75	7,32	0,12	0,00	0,00	0,05
Aveia, flocos, crua	10,00	10,00	1,00	01 clr de sobremesa		39,38	164,78	1,39	0,85	6,66	4,79	0,44	0,00	0,14	0,46
Total	245,01	245,01			R\$ -	317,05	1326,54	11,31	4,91	56,06	255,17	1,05	19,62	0,14	92,82
Informação nutricional em 100g						129,40	541,42	4,62	2,00	22,88	104,14	0,43	8,01	0,06	37,89
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,41														

Modo de Preparo

Responsável Técnica - RT  Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437		Castanha-do-brasil: coloque as castanhas no liquidificador e bata-as na opção pulsar. Reserve. Mingau de arroz: Lave o arroz, bata no liquidificador o arroz cru e uma xícara de água, leve ao fogo e acrescente a aveia e o leite e deixe cozinhar. Mexa de vez em quando para não subir e quando estiver cozido, desligue e finalize com canela em pó e castanha-do-brasil, sirva quente.
Quadro Técnico - QT: <div> Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142</div> <div> Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145</div>		

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - NECESSIDADES ESPECIAIS - DISLIPIDEMIA


Ficha 05: Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada Cozida (Beterraba e Cenoura).	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Carboi- dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Ingredientes						(kcal)	(kJ)								
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	90,00	90,00	1,00	02 pedaços médios		145,62	609,26	15,81	8,66	0,00	5,66	0,81	3,60	0,00	72,00
Abóbora, cabotian, crua	60,00	60,00	1,00	01 pedaço pequeno		24,00	103,20	1,05	0,32	3,71	10,80	0,22	304,80	3,05	0,00
Leite, de vaca, desnatado, UHT	30,00	30,00	1,00	03 clr de sopa		11,10	46,44	0,94	0,12	1,54	40,14	0,02	3,27	0,00	15,30
Colorau	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		1,67	7,01	0,03	0,02	0,39	0,60	0,03	0,30	0,04	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	1,00	2/4 de dente		1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Limão, tahiti, cru	3,00	3,00	1,00	01 clr de chá		0,95	3,99	0,03	0,00	0,33	1,53	0,01	0,00	1,15	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	234,32
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	2 rodela média		3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Tomate, extrato	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		12,19	50,99	0,49	0,04	2,99	5,82	0,42	28,80	3,60	99,59
Cebola, crua	10,00	10,00	1,00	1/2 clr de sopa		3,94	16,49	0,17	0,01	0,89	1,40	0,02	0,00	0,47	0,06
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Pimenta de Cheiro	0,50	0,50	1,00	1/2 clr de café		0,15	0,61	0,01	0,00	0,04	0,01	0,00	0,00	0,83	0,00
Coentro	1,00	1,00	1,00	01 clr de café		2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Arroz, integral, cru	60,00	60,00	1,00	2 clr de servir		215,81	902,94	4,39	1,12	46,47	4,69	0,57	0,00	0,00	0,99
Feijão, carioca, cru	30,00	30,00	1,00	01 concha pequena		98,71	412,99	5,99	0,38	18,37	36,77	2,40	0,00	0,00	0,00
Pimentão, verde, cru	5,00	5,00	1,00	01 clr de chá		1,06	4,45	0,05	0,01	0,24	0,44	0,02	1,90	5,01	0,00
Beterraba, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		9,77	40,86	0,39	0,02	2,22	3,62	0,06	0,76	0,62	1,94
Cenoura, crua	20,00	20,00	1,00	01 clr de sopa		6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Azeite, de oliva, extra virgem	7,00	7,00	1,00	01 clr de sobremesa		61,88	258,91	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	380,00	380,00			R\$ -	600,02	2513,81	30,10	17,83	79,53	130,55	5,16	523,99	26,01	428,84
Informação nutricional em 100g						157,90	661,53	7,92	4,69	20,93	34,35	1,36	137,89	6,85	112,85
Rendimento total (g)	100,00														
Fator de cocção	0,26														

Modo de Preparo	
-----------------	--



Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437



Responsável Técnica - RT


Maria Aucinete Nepomucena da Silva
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SEDUC – Matrícula 300155437



Quadro Técnico - QT:

 Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145
---	---

Quadro Técnico - QT:

 Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145
---	---

Quadro Técnico - QT:

 Aliane Martins Batista Nutricionista QT CRN7/ 8473 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197142	 Beatriz M. de Freitas Nutricionista QT CRN7/ 14519 GPAE/SEDUC – Matrícula 300197145
---	---

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Frango: Tempere o frango com sal, limão e colorau, após picar os pimentões. Cozinhar e acrescentar o extrato de tomate e o tomate, formando um molho para a frango. Refogar o frango com os temperos coentro, cebola e cebolinha.

Purê de abóbora: Refogue no azeite o alho e a cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver mole desligue o fogo, coloque aos poucos a abóbora amassada e leite desnatado. Mexa bem até tomar consistência de purê. Finalize com coentro e cebolinha.

Arroz: Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água e o sal. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até incorporar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a cenoura e a beterraba em cubos de aproximadamente 1cm cada cozinhe na água com sal, tempere com azeite e limão.

Sirva o Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada cozida de Beterraba e Cenoura.

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Frango: Tempere o frango com sal, limão e colorau, após picar os pimentões. Cozinhar e acrescentar o extrato de tomate e o tomate, formando um molho para a frango. Refogar o frango com os temperos coentro, cebola e cebolinha.

Purê de abóbora: Refogue no azeite o alho e a cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver mole desligue o fogo, coloque aos poucos a abóbora amassada e leite desnatado. Mexa bem até tomar consistência de purê. Finalize com coentro e cebolinha.

Arroz: Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água e o sal. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até incorporar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a cenoura e a beterraba em cubos de aproximadamente 1cm cada cozinhe na água com sal, tempere com azeite e limão.

Sirva o Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada cozida de Beterraba e Cenoura.

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Frango: Tempere o frango com sal, limão e colorau, após picar os pimentões. Cozinhar e acrescentar o extrato de tomate e o tomate, formando um molho para a frango. Refogar o frango com os temperos coentro, cebola e cebolinha.

Purê de abóbora: Refogue no azeite o alho e a cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver mole desligue o fogo, coloque aos poucos a abóbora amassada e leite desnatado. Mexa bem até tomar consistência de purê. Finalize com coentro e cebolinha.

Arroz: Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água e o sal. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até incorporar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a cenoura e a beterraba em cubos de aproximadamente 1cm cada cozinhe na água com sal, tempere com azeite e limão.

Sirva o Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada cozida de Beterraba e Cenoura.

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Frango: Tempere o frango com sal, limão e colorau, após picar os pimentões. Cozinhar e acrescentar o extrato de tomate e o tomate, formando um molho para a frango. Refogar o frango com os temperos coentro, cebola e cebolinha.

Purê de abóbora: Refogue no azeite o alho e a cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver mole desligue o fogo, coloque aos poucos a abóbora amassada e leite desnatado. Mexa bem até tomar consistência de purê. Finalize com coentro e cebolinha.

Arroz: Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água e o sal. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até incorporar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a cenoura e a beterraba em cubos de aproximadamente 1cm cada cozinhe na água com sal, tempere com azeite e limão.

Sirva o Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada cozida de Beterraba e Cenoura.

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Frango: Tempere o frango com sal, limão e colorau, após picar os pimentões. Cozinhar e acrescentar o extrato de tomate e o tomate, formando um molho para a frango. Refogar o frango com os temperos coentro, cebola e cebolinha.

Purê de abóbora: Refogue no azeite o alho e a cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver mole desligue o fogo, coloque aos poucos a abóbora amassada e leite desnatado. Mexa bem até tomar consistência de purê. Finalize com coentro e cebolinha.

Arroz: Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água e o sal. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até incorporar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a cenoura e a beterraba em cubos de aproximadamente 1cm cada cozinhe na água com sal, tempere com azeite e limão.

Sirva o Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada cozida de Beterraba e Cenoura.

Processo de higienização dos legumes, verduras e frutas : Higienize os legumes, verduras e frutas com água sanitária (sem alvejante e sem perfume) com 1% de hipoclorito de sódio, dilua 1 colher de sopa para cada litro de água, deixe de molho por 5 minutos, retire e enxague.

Frango: Tempere o frango com sal, limão e colorau, após picar os pimentões. Cozinhar e acrescentar o extrato de tomate e o tomate, formando um molho para a frango. Refogar o frango com os temperos coentro, cebola e cebolinha.

Purê de abóbora: Refogue no azeite o alho e a cebola. Quando a cebola estiver dourada acrescente a abóbora e os temperos, cubra com a água e tampe a panela. Quando a abóbora estiver mole desligue o fogo, coloque aos poucos a abóbora amassada e leite desnatado. Mexa bem até tomar consistência de purê. Finalize com coentro e cebolinha.

Arroz: Refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque o arroz e deixe fritar por cerca de 30 segundos. Adicione a água fervente e o sal. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água quase secar. Tampe a panela e aguarde cerca de 20 minutos antes de servir. Se desejar fazer mais, é só seguir as proporções, principalmente da água.

Feijão: Deixe o feijão de molho por 2 horas. Escorra e transfira para uma panela de pressão. Junte a água e o sal. Deixe cozinhar, em fogo baixo, por 20 minutos após o início da fervura. Em uma frigideira média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a pimenta de cheiro e refogue rapidamente até dourar. Adicione uma concha dos grãos do feijão cozido e amasse-os com uma colher. Volte o refogado à panela de pressão e deixe cozinhar, com a panela semi-tampada, por 10 minutos, ou até incorporar ligeiramente. Retire do fogo e sirva em seguida.

Salada: Após a higienização, corte a cenoura e a beterraba em cubos de aproximadamente 1cm cada cozinhe na água com sal, tempere com azeite e limão.

Sirva o Frango ao molho, Purê de Abóbora, Arroz, Feijão e Salada cozida de Beterraba e Cenoura.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 1ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 01: Cachorro Quente Escolar com Carne	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboid. (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)
					(kcal)	(kJ)													
Ingredientes																			
Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	40,00	1,00	2 cir 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, 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
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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
Total	264,60	264,60			427,04	1798,76	16,80	8,88	2,48	71,40	3,78	28,01	42,47	2,08	3,38	3,17	12,06	818,48	0,34
Informação nutricional em 100g					167,80	702,06	6,21	3,52	0,97	28,06	1,49	11,00	16,69	0,82	1,33	1,24	4,74	321,99	0,13
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,39																		

Modo de preparo

Responsável Técnico - RT:


Maria Auxiliadora Nepomuceno da Silva
 Nutricionista RT CRN7 7500
 GPAC/SEDUC - Mato Grosso 80095457

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.

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.
 cachorro quente escolar acompanhado de suco de fruta.

Silva o

Quadro Técnico - QT:


Fátima de Almeida Costa Damasceno
 Nutricionista QT - CRN 91401
 SEDUC CRE/Cariacaras-PI


Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRN-7130614
 SEDUC CRE/Cariacaras-PI

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 1ª SEMANA

[illegible]

Modo de preparo

Responsible Técnico - RT:

Merle Aparecida Nepomuceno da Silva
Nutricionista R# 0007/2009
CRM/SP/000000000 - Matrícula 300155437

Higienize os frutos (Abacate, Banana, Mamão, Maçã e Laranja), descasque-as, corte em cubos, misturando-as ao leite e avela. Sirva gelado.

Quadro Técnico - QT:


 Presidente do Conselho
 Nutricionista (P - CR-24/01)
 (LBOC 086) (Cariacás-RO)


 Ana Paula Arantes Silva
 Nutricionista (P - CR-24/014)
 SEDUC (086) (Cariacás-RO)


--

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 1º SEMANA

FICHA TÉCNICA 03: Carne Moida com Vegetais	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lípidos	Saturados	Carboid	Fibra	Cálcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Ingredientes																			
Carne, bovina, acém, moido, cru	40,00	40,00	1,00	02 cir 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 cir 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 peg. 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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
Total	294,00	294,00			482,80	2020,03	21,61	10,43	2,34	78,38	10,80	107,26	128,18	4,87	4,62	2,88	73,08	263,81	0,08
Informação nutricional em 100g					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
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de coação	0,34																		

Modo de preparo

Responsável Técnico - RT:


Maria Auxílio Nepomuceno de Silva
 Nutricionista RT - CRM 7568
 UPAR/SEDUC - Matrícula 200155427

Higienize os vegetais, a couve e reserve.

Carne Moida: Doure o alho e a cebola em óleo quente, adicione a carne moida e o açafrão, 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 tangerina de sobremesa.

Quadro Técnico - QT:


Priscila de Almeida Costa Damasceno
 Nutricionista QT - CRM 31611
 SEDUC/ORE/Carajás-PI


Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRM 31611
 SEDUC/ORE/Carajás-PI

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 1º SEMANA

FICHA TÉCNICA 04: Carne em Cubos, arroz, farofa				TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ESCOLAR FUNDAMENTAL - REGIMEM - 1ª SEMANA																
Ingredientes	Por capita (bruto)	Por capita (líquido)	Fator de correção	Medida ocelar	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboid (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)	
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 cir 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 cir 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, crua	30,00	30,00	1,00	02 cir de sopa	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	20,00	20,00	1,00	02 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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	
Ailace, 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 cir 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 cir 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 cir 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	
Total	214,00	214,00			477,24	1898,77	17,88	11,12	2,85	75,80	4,24	41,81	50,06	2,08	4,03	3,03	12,63	288,92	0,18	
Informação nutricional em 100g					223,01	933,07	8,27	5,20	1,33	35,47	1,98	19,58	23,39	0,98	1,88	1,42	5,86	125,67	0,08	
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de correção	0,47																			
Modo de preparo																				
Responsável Técnico - RT:				<div><div> Merle Aucimete Nepomuceno da Silva Nutricionista RT CN 77562 CPAQ/SEDUC - Morada 100/55437</div><div>Higienize os vegetais e reserve. Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, açafrão, 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 ailace. Farofa de banana: Corte a banana em cubos e doure em frigideira com óleo pré-aquecido. Refrite 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.</div></div>																
Quadro Técnico - QT:				<div><div> Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CN 170414 SEDUC CRE/Cariacinas-RO</div><div></div></div>																

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA 05: Guia de Peixe, Arroz, Farofa, Ingredientes

[illegible]

Responsive Tension - RT:

Maria Augusta Nepomuceno de Sá
Nutricionista RT CRN7 7569
GPAE/SP/UC – Matrícula 50035457

Quadro Técnico - QT:

Quadro Técnico - QT:

 Priscila de Oliveira Silva Nutricionista (DT) - CRM-10462 1276 C. 383 Casa Nova-MS	 Ana Paula Azeiteiro Silva Nutricionista (DT) - CRM-10464 SENAC ORE/Corumbá-MS
---	--

Salada: Higienize os vegetais, descasque e rale a cenoura e corte o tomate em rodéias, 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 comentro 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 cusculado de peixe com arroz, farofa, salada e fruta (previamente higienizada e porcionada).

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA 08: Carne com Abóbora, Arroz, Salada Jardineira (Vagem, Beterraba, Batata) e Fruta (Banana).					1º per capita (bruto)	1º per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína	Lípidos	Saturados	Carboidratos	Fibra Alimentar	Calcio	Magnésio	Ferro	Zinco	Retinol	Vit. C	Sódio	Gorduras Totais
									(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
Ingredientes																							
Carne, bovina, acim, sem gordura, cru					80,00	80,00	1,00	02 cir de servir	88,42	361,57	12,49	3,67	1,88	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 cir 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, cabolin, crua					20,00	20,00	1,00	1/2 cir de sopa cheia	7,72	32,30	0,35	0,11	0,02	1,67	0,43	3,59	1,78	0,07	0,08	0,00	1,02	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru					10,00	10,00	1,00	01 cir 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 cir 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 cir de chá rasa	1,18	4,95	0,05	0,00	0,00	0,27	0,07	0,42	0,38	0,01	0,01	0,00	0,14	0,02	0,00
Tomate, cozido					10,00	10,00	1,00	1/2 colher de sobremesa	8,09	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 cir 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 cir de chá	81,88	258,91	0,00	7,00	1,08	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 cir 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
Banana, prata, crua					100,00	100,00	1,00	01 unidade	98,25	411,08	1,27	0,07	0,00	25,98	2,04	7,58	28,29	0,38	0,15	0,00	21,59	0,00	0,00
Vagem, crua					30,00	30,00	1,00	02 cir 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 cir de sopa	9,77	40,88	0,39	0,02	0,00	2,22	0,67	3,82	4,89	0,08	0,10	0,00	0,82	1,94	0,00
Batata, inglesa, crua					30,00	30,00	1,00	2 cir 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
Total					345,50	345,50			480,23	2009,29	19,83	11,13	2,82	77,80	5,59	39,83	70,81	2,28	4,29	1,30	38,43	316,77	0,15
Informação nutricional em 100g									139,00	581,58	5,88	3,22	0,82	22,52	1,62	11,47	20,49	0,85	1,24	0,38	11,12	91,88	0,04
Rendimento total (g)					100,00																		
Fator de cocção					0,29																		
Modo de preparo																							
Responsável Técnica - RT:																							
Marta Andreia Macromonte de Silva																							
Nutricionista R 196771-9																							
BRASIL/RS - MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE																							
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 higienizada, descascada e cortada 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 a abóbora esteja macia.																							
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 com tampa de coultume.																							
Salada: Higienize as verduras e após corte-as em água até amolecer. Após cortadas descaque-as e corte. Tempere à gosto. Sirva a carne com abóbora com arroz, salada jardineira e a Fruta.																							
Quadro Técnico - QT:																							
<div><div><p>Associação de Nutricionistas do Brasil Associação R 196771-9 BRASIL/RS - MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE</p></div><div><p>Marta Andreia Macromonte de Silva Nutricionista R 196771-9 BRASIL/RS - MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE</p></div></div>																							

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 02 SEMANA

FICHA TÉCNICA 07: Canja de Galinha com Mandioca (cenoura, batata doce e couve) com Pão francês		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
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Frango, peito, sem pele		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	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		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
Cenoura, crua		20,00	20,00	1,00	02 clr de sopa cheia	6,83	28,58	0,26	0,03	0,00	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0,00	1,02	0,87	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, taiti, 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	2,84	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	0,06	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
Total		272,00	262,00			540,65	2262,08	20,87	11,51	2,43	86,79	4,36	57,01	77,33	1,69	1,94	5,12	30,68	544,54	0,19
Informação nutricional em 100g						206,36	863,39	7,96	4,39	0,93	33,13	1,66	21,76	29,51	0,65	0,74	1,96	11,71	207,84	0,07

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 02 SEMANA

FICHA TÉCNICA 08: Frango Atoado, Arroz, Salada (Couve Refogada) e Fruta (Melancia)	Por capita (bruto)	Por 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, sobrecoxa, sem pele, cru	70,00	60,00	1,17	1 clir 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 clir 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	0,00	6,61	0,86
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	1,00	1 clir 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, taiti, cru	3,00	3,00	1,00	1 clir 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 clir 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 clir 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 clir 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
colorau	1,00	1,00	1,00	1 clir de café	3,10	12,97	0,11	0,06	0,02	0,55	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 clir 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 clir 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 clir 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	32,51	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
Total	212,00	202,00			428,52	1784,53	18,36	10,26	2,06	84,88	2,76	67,28	74,47	1,43	1,88	3,83	40,63	283,52	0,06
Informação nutricional em 100g					211,15	883,43	9,08	5,07	1,01	32,17	1,36	28,36	36,87	0,73	0,83	1,95	20,06	140,36	0,02
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,50																		

Modo de preparo

Responsável Técnico - RT:


 Maria Audreia de Aguiar
 Nutricionista RT CRN7 7569
 SPAN/SEDUC - Matrícula 300155437

Higienize os vegetais. Descasque, corte e cozinhe a mandioca. Reserve.

Arroz: 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 limão. Refogue no óleo com sal, alho, colorau, cebola e tomate. Deixe cozinhar acrescentando a mandioca cozida. Depois que o frango estiver completamente cozido e o caldo bem grosso, salpique cebolinha e coentro para finalizar.

Salada: Corte a couve em tiras e refogue no óleo.
 Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta.

Quadro Técnico - QT:


 Ana Paula Azeiteiro Silva
 Nutricionista QT - CRN-7/10614
 SEDUC CRE/Corajas-RO

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 02 SEMANA

FICHA TÉCNICA 09: Salada de Frutas Escolar (abacate, banana, mamão, maçã e laranja) com Avela.				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
Ingredientes								(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Abacate, cru				40,00	40,00	1,00	1 cjr de sopa cheia	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 rodelaes 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, Papaya, cru				30,00	30,00	1,00	1 cjr 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 cjr 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, péra, 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
Avela, flocos, crua				40,00	40,00	1,00	2 cjr 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
Total				450,00	450,00			414,08	1732,65	13,01	12,77	5,17	85,34	8,40	248,76	98,41	2,32	1,87	38,48	38,32	117,18	0,00
Informação nutricional em 100g								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
Rendimento total (g)				100,00																		
Fator de cocção				0,22																		
Modo de preparo																						
Responsável Técnico - RT:				Higienize as frutas (Abacate, Banana, Mamão, Maçã e Laranja), descasque-as, corte em cubos, misturando-as ao leite e avela. Sirva gelado.																		
Maria Augusta, Nutricionista de São Paulo Nutricionista RT CRV 7569 GPAE/SEDEC – Matrícula 320155437																						
Quadro Técnico - QT:																						
Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRV 31401 SEDEC/CRV/Conjuntos-02																						


SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 02 SEMANA

FICHA TÉCNICA 10: Feijãoada Escolar, Arroz, Farofa, Couve Refogada e Fruta (Laranja).	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)													
Inredientes																			
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	50,00	50,00	1,00	2 cir 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 cir 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 cir de sopa chela	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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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, péra, 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 cir 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
Total	273,10	273,10			673,82	2420,97	23,34	18,26	5,68	34,37	10,07	106,08	103,70	3,86	3,86	1,48	71,52	3174,58	0,48
Informação nutricional em 100g					208,06	870,54	8,39	5,84	2,00	30,52	3,62	37,78	37,29	1,31	1,31	0,52	25,72	1141,53	0,17
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de coação	0,36																		

Modo de preparo

Responsável Técnico - RT:


Maria Acácia Nepomuceno da Silva
 Nutricionista RT CRA-7 7550
 GPAS/SEDUC - Matrícula 300255437

Quadro Técnico - QT:


Priscila de Almeida Costa Barpali
 Nutricionista RT - CRA-7 1401
 SEDUC CRE/Canjeiras-PI


Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista RT - CRA-7 1404
 SEDUC CRE/Canjeiras-PI

Feijãoada: Higienize os legumes. Corte a carne em cubos e tempere. Cozinhe o feijão juntamente com a carne. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola. Por último, acrescente o a cebolinha, coentro e folha de louro.

Farofa: Em uma panela com óleo, doure o alho, acrescente a farinha de mandioca mexendo por alguns minutos, apague o fogo e reserve.



Arroz: 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.

Couve refogada: Em uma panela com óleo, refogue a couve e reserve.

Sirva a feijãoada, acompanhada de arroz, farofa, couve e a laranja como sobremesa.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 3ª SEMANA



FICHA TÉCNICA 11: Sanduiche Natural (Pão francês, Inardientes)		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboid (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)
						(kcal)	(kJ)													
Frango, peito, sem pele, cru		60,00	60,00	1,00	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
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	485,78	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 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	0,28	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,08	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	7,80	2,19	0,08	0,05	0,00	3,12	0,88	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	0,00	234,32	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
Apúcar, cristal		15,00	15,00	1,00	2 clr de sopa	0,00	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
Total		265,00	265,00			381,49	1851,89	19,86	10,34	2,39	67,85	3,11	41,21	54,66	1,93	1,57	6,17	18,04	821,23	0,31
Informação nutricional em 100g						143,96	696,83	7,50	3,90	0,90	25,61	1,17	15,55	20,63	0,73	0,59	2,33	6,81	309,90	0,12
Rendimento total (g)		100,00																		
Fator de cocção		0,38																		

Modo de preparo	
Responsável Técnica - RT:	
Maria Aucimeli Nepomuceno de Silva Nutricionista RT - CRN-7 7938 SPAE/SEDUC - Matrícula 300255437	
Quadro Técnico - QT:	Higienize os vegetais. Corte a alface fininha e o tomate em rodela em cubos. Frango: 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 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. Suco de fruta ou polpa: Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e apúcar. Sirva o sanduiche com suco de frutas.
<div> Maria Aucimeli Nepomuceno de Silva Nutricionista RT - CRN-7 7938 SPAE/SEDUC - Matrícula 300255437</div> <div> Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRN-7 10674 SEDUC CRE/Corajuba-MS</div>	

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 3ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 12: Carne em Cubos, Arroz, Macarrão ao Ingrediente																			
	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboid (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	70,00	1,00	02 cir de servir chela	100,82	421,83	14,57	4,28	1,96	0,00	0,00	3,30	9,29	1,06	3,55	1,52	0,00	35,00	0,13
Arroz, tipo 1, cru	50,00	50,00	1,00	02 cir 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	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
Feijão, carioca, cru	20,00	20,00	1,00	01 cir de sopa	65,81	275,33	4,00	0,25	0,04	12,24	3,68	24,51	41,99	1,59	0,58	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	1,00	01 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir de sopa chela	10,24	42,85	0,40	0,05	0,00	2,30	0,96	5,76	3,37	0,06	0,07	0,00	1,54	1,00	0,00
Açafrão	1,00	1,00	1,00	01 cir 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 cir 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 cir 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
Total	274,00	274,00			667,66	2832,78	27,00	12,30	3,13	83,68	8,28	88,98	97,88	3,88	6,44	3,26	8,83	278,61	0,17
Informação nutricional em 100g					203,49	851,36	9,85	4,49	1,14	30,50	3,03	24,95	35,64	1,42	1,99	1,19	2,53	101,65	0,06
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de correção	0,36																		
Modo de preparo																			
Responsável Técnico - RT:																			
<div>Marla Aurélio, Responsável da Silva Nutricionista RT CRN-7 7568 CPAC/SEDUC – Vianópolis 300155437</div>				<div>Feijão: Cozinhe o feijão. Depois de cozido, refogue com alho, óleo, cebola. Por último, acrescente o a cebolinha, coentro. Carne: Refogue no óleo a carne em cubos com tomate, sal, alho, açafrão 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 costuma. Salada: Higienize as verduras e após cozinhe em água até amolecer. Após cozidas desaqueça-as e corte. Tempere à 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.</div>															
Quadro Técnico - QT:																			
<div>Précio de Venda São Marcos Nutricionista QT - CRN-7 1481 SEDUC CRE/Colegiado-90</div> <div>Ana Paula Assari Silva Nutricionista QT - CRN-7 10674 SEDUC CRE/Colegiado-90</div>																			

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 3ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 13: Frango Atoado, 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
Ingredientes					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
Frango, sobrecoxa, sem pele, cru	60,00	60,00	1,00	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	02 clr de servir	178,89	748,50	3,58	0,17	0,05	39,38	0,82	2,21	15,19	0,34	0,81	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	22,84	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	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	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
Total	202,00	202,00			426,52	1784,52	18,35	10,25	2,05	64,99	2,75	57,28	74,47	1,48	1,68	3,93	40,53	283,52	0,05
Informação nutricional em 100g					211,15	883,43	9,08	5,07	1,02	32,17	1,36	28,36	36,87	0,73	0,83	1,95	20,06	140,36	0,02
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,50																		
Modo de preparo																			
Responsável Técnica - RT:				Higienize os vegetais. Descasque, corte e cozinhe a mandioca. Reserve. Arroz: 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 juntos. Refogue no óleo com sal, alho, açafrão, cebola e tomate. Deixe cozinhar acrescentando a mandioca cozida. Depois que o frango estiver completamente cozido e o caldo bem grosso, salpique cebolinha e coentro para finalizar. Salada: Corte a couve em tiras e refogue no óleo. Sirva o frango, acompanhada de arroz, salada de couve refogada e fruta melancia.															
Quadro Técnico - QT:																			
<div><div> Maria Aucimé Nepomuceno da Silva Nutricionista RT - CRN 7 7569 GP42/SEDUC - Matrícula 306155/17</div><div> Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRN 7 10614 SEDUC GRE/Correioes-PI</div></div>																			

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 3ª SEMANA



FICHA TÉCNICA 14: Gallinhada, Salada (Tomate Ingridientes)		Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípídeos (g)	Saturados (g)	Carbói-d (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)
						(kcal)	(kJ)													
Frango, sobrecoxa, sem pele		70,00	80,00	1,17	1 clr de servir cheia	77,48	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	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
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
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	0,38	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
Total		304,00	294,00			416,18	1784,14	18,90	8,23	1,70	71,29	4,94	53,79	70,78	1,26	1,67	2,20	51,41	283,42	0,04
informação nutricional em 100g						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
Rendimento total (g)		100,00																		
Fator de cocção		0,00																		
Modo de preparo																				
Responsável Técnica - RT:																				
Maria Audreia Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRV7 7569 GPAE/SEDLIC – Marília 300155437																				
Quadro Técnico - QT:		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 a cenoura ralada junto com o arroz em água fervente e deixe cozinhar. Salpique cebolinha e coentro. Pique o tomate em pedaços pequenos e corte a couve em tiras finas e tempere com limão. Sirva a galinhada acompanhada de salada e fruta.																		
Profa. Dra. Andréa Siqueira Nutricionista (RT) - GPAE-3 NUBA SEDC/DE/Cozinha 09		Ass. Profa. Andréa Silva Nutricionista (JT) - GPA-3 NUBA SEDC/DE/Cozinha 09																		

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 3º SEMANA

FICHA TÉCNICA 15: Macarrão com Carne Moida, Salada (Alface, Tomate e Cenoura) e Fruta (Laranja)	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)													
Ingredientes																				
Carne, bovina, acém, moído, cru	60	60	1	2 clr de servir		81,93	310,42	11,65	3,57	1,29	0	0	1,53	8,48	1,05	3,79	1,39	0	29,4	0,06
Macarrão, trigo, cru	50	50	1	1/2 xícara		259,79	1086,94	7	0,91	0	54,56	2,05	12,11	19,38	0,62	0,54	0	0	5,02	0
Cebola, crua	3	3	1	1 clr de chá		1,18	4,95	0,05	0	0	0,27	0,07	0,42	0,36	0,01	0,01	0	0,14	0,02	0
Cebolinha, crua	1	1	1	1 clr de café		0,2	0,82	0,02	0	0	0,03	0,04	0,8	0,25	0,01	0	0	0,32	0,02	0
Coentro	0,5	0,5	1	1/2 clr de café		1,4	5,84	0,11	0,02	0	0,26	0,05	6,23	3,47	0,21	0,02	1,46	2,83	1,08	0
Tomate, com semente, cru	20	20	1	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	4,24	0,2	0
Cenoura, crua	20	20	1	1 clr de sopa cheia		6,83	28,56	0,28	0,03	0	1,53	0,64	4,51	2,25	0,04	0,04	0	1,02	0,67	0
Tomate, extrato	15	15	1	1 clr de sopa rasa		9,14	38,24	0,37	0,03	0	2,24	0,42	4,36	4,4	0,31	0,06	0	2,7	74,69	0
Alface, crespa, crua	20	20	1	2 folhas médias		2,14	8,94	0,27	0,03	0	0,34	0,37	7,6	2,19	0,08	0,05	0	3,12	0,88	0
Alho, cru	0,5	0,5	1	1/4 de um dente		0,57	2,37	0,04	0	0	0,12	0,02	0,07	0,11	0	0	0	0	0,03	0
Óleo, de soja	8	8	1	1 clr de chá		70,72	295,89	0	8	1,22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,04
Sal, dietético	1	1	1	1/2 clr de café		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	234,32	0
Açafrão	1	1	1	1 clr de café		3,1	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
Abacaxi, cru	100	100	1	1 unidade		48,32	202,18	0,86	0,12	0,3	12,33	0,99	22,43	18,44	0,26	0,14	0	34,62	0	0
Total	300	300			R\$ -	488,35	2010,95	20,96	12,8	2,85	72,96	4,92	62,56	64,08	2,75	5,98	3,12	45,8	347,59	0,1
Informação nutricional em 100g						213,98	895,28	10,31	5,81	1,54	1226,43	2,04	26,19	27,76	1,29	10,67	1,49	20,67	148,29	0,05
Rendimento total (g)	100																			
Fator de cocção	0,5																			

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:		
 Maria Aucinete Nepomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7569 GP/PE/SEDUC – Matrícula 300155437		
Quadro Técnico - QT:	 Ana Paula Amaral Silva Nutricionista QT - CRN 71481 SEDUC CRE/Cordeiros-RO	<p>Higienize vegetais e reserve. Cozinhe o macarrão al dente (cozido, mas firme) e escorra.</p> <p>Molho: 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.</p> <p>Salada: Rale a cenoura crua, corte o tomate em rodela e corte a alface em tiras. Tempere a gosto.</p> <p>Sirva a macarronada com carne moída, acompanhada de salada e fruta.</p>



SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 4ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 16: Estrogonofe de Carne, Arroz, Salada	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboid (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)
Ingredientes					(kcal)	(kJ)													
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	60,00	1,00	02 cir 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 cir 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
Crema de Leite	8,00	8,00	1,00	1/2 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	1,00	1 cir 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
Banana, prata, crua	100,00	100,00	1,00	1 fatia média	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
Tomate, com semente, cru	20,00	20,00	1,00	1 cir 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
Total	304,00	304,00			482,30	1938,38	18,89	12,83	3,76	70,10	4,44	44,98	85,08	2,30	4,12	12,97	40,09	321,73	0,20
Informação nutricional em 100g					152,24	636,97	6,15	4,22	1,23	23,06	1,46	14,80	20,75	0,76	1,35	4,27	13,19	105,83	0,07

Rendimento total (g)	100,00
Fator de correção	0,33

Modo de preparo

Responsável Técnico - RT:  Maria Auxiliadora Negomucena da Silva Nutricionista RT CRN7 7509 6PAE/SEEDUC - Matrícula 300155437	Quadro Técnico - QT:  Ana Paula Assaral Silva Nutricionista QT - CRN-7 10674 SEEDUC ONE/Carajás-RO	<p>Higienize os vegetais e reserve. Estrogonofe: Corte a carne em cubinhos, tempere-a com o sal e limão, cozinhe para amaciá-la e reserve.</p> <p>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>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.</p> <p>Salada: Rale o repolho, corte o alface em tiras e o tomate em cubos. Tempere a gosto.</p> <p>Sirva o arroz com estrogonofe e salada, acompanhado da fruta.</p>
--	---	--

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 4ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 17: Iogurte com Castanha e Pão com manteiga	Per capita (bruto)	Per capita (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Custo unitário	Energia		Proteína (g)	Lípidios (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)													
Iogurte de qualquer sabor	150,00	150,00	1,00	1 xícara		148,04	619,38	5,19	5,21	2,97	21,93	3,20	181,40	17,28	0,14	0,66	44,48	6,23	67,17	0,18
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
Pão, trigo, francês	75,00	75,00	1,00	1 e 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	190,17	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
Total	236,00	236,00			R\$ -	450,49	1884,86	11,91	15,87	7,58	66,67	5,32	200,74	54,72	1,00	1,44	107,50	6,23	553,21	0,63
Informação nutricional em 100g						190,89	798,67	5,04	6,72	3,21	28,25	2,25	85,06	23,19	0,42	0,61	45,55	2,64	234,41	0,27
Rendimento total (g)	100,00																			
Fator de cocção	0,42																			

Modo de preparo

Responsável Técnica - RT:


Marta Auciuff, Napomucena da Silva
Nutricionista RT - CRN 7 7389
GPNE/SEDEC - Matrícula 30035457

Quadro Técnico - QT:


Priscila de Oliveira Costa
Nutricionista QT - CRN 7 1402
SEDEC CRE/Carijuru-RO


Ana Paula Amaral Silva
Nutricionista QT - CRN 7 1064
SEDEC CRE/Carijuru-RO

Higienize as castanhas.
Após a higienização, triture-as e acrescente ao iogurte. Corte o pão, com ajuda de uma faca de mesa ou espátula e passe a manteiga.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEALE)
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 4ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 18: Arroz com Filé de Peixe ao Molho, Farofa, Salada (Alface, Tomate e cenoura) 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)													
Peixe, água doce, tambaqui, filé, 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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, péra, 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 cir 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
Total	347,50	347,50			475,89	1980,25	19,48	3,46	1,68	30,65	5,81	30,13	86,77	1,65	1,30	1,48	83,94	318,22	0,07
Informação nutricional em 100g					136,89	572,73	5,61	2,43	0,45	23,18	1,51	23,06	19,21	0,45	0,37	0,42	19,84	91,57	0,02
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,29																		

[illegible]

Responsável Técnico - RT:


Maria Auxiliadora Nepomuceno da Silva
Nutricionista RT CRM 7988
UPAE/SEDUC – Matrícula 300455427

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.



 Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT - CRP 3.10674
 SEDUC ORL/Corumbá-MS

Fruta: higienize a laranja e corte em quatro partes iguais.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 4ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 19: Sanduiche Natural (pão de ingredientes)	Por pessoa (bruto)	Por pessoa (líquido)	Fator de correção	Medida caseira	Energia		Proteína (g)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Carboid (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)	Ferro (mg)	Zinco (mg)	Refinol (mg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)	Gorduras (g)
					(kcal)	(kJ)													
Frango, peito, sem pele, cru	50,00	50,00	1,00	3 cir 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, 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
Cebola, crua	3,00	3,00	1,00	1 cir 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 cir 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
Centro	0,50	0,50	1,00	1/2 cir 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 cir 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 cir 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	10,00	10,00	1,00	1 cir 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
Aíface, fresca, 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 cir 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 cir 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 cir 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
Açafrão	1,00	1,00	1,00	1 cir 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 cir 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
Apúcar, cristal	15,00	15,00	1,00	2 cir 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
Total	274,00	274,00			422,73	1783,88	18,54	8,14	1,84	88,33	3,75	45,50	58,32	1,35	1,21	4,97	19,08	808,10	0,30
Informação nutricional em 100g					154,28	645,50	6,77	2,97	0,71	25,32	1,37	16,60	20,56	0,58	0,44	1,81	6,96	294,20	0,11
Rendimento total (g)	100,00																		
Fator de cocção	0,36																		

Modo de preparo

Responsável Técnico - RT:

 Maria Azeiteiro Nepomuceno da Silva
 Nutricionista RT CRM 75602
 SPAC/SEEDUC - Matrícula 300155437

Quadro Técnico - QT:


 Paulo Ananias Silva
 Nutricionista QT - CRM 75614
 SEDUC/SE/Coordenador



Higienize os vegetais. Corte a alface fininha e o tomate em rodela ou cubos.

Frango: 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, limão e sal, corte-o em pedaços e leve ao cozimento escorrido e desfie. Refogue o frango desfiado com alho, óleo, cebola, tomate, extrato de tomate até que o refogado fique bem sequinho. Salpique cebolinha e centro. Corte o pão e recheie com o frango, alface e tomate em rodela ou em cubos.

Buco de fruta ou polpa: Bata no liquidificador a polpa ou a fruta com a água gelada e apúcar.

Sirva o sanduiche com suco de frutas.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE RONDÔNIA
PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE E PEAE)
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - REGULAR - 4ª SEMANA

FICHA TÉCNICA 20: Risoto de Frango Desfiado com Legumes(cenoura e batata doce) e Fruta(banana nanica)		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
Ingredientes						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)	(g)
Frango, peito, sem pele, cru		60,00	60,00	1,00	2 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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
Batata, doce, crua		20,00	20,00	1,00	1 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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 cir 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
Total		248,00	248,00			382,38	1645,88	17,33	7,10	1,62	64,72	3,73	27,33	82,68	1,30	1,81	3,88	16,04	282,37	0,03
Informação nutricional em 100g						158,41	662,78	7,19	2,86	0,61	26,10	1,50	11,02	25,23	0,52	0,65	1,48	6,47	113,86	0,01
Rendimento total (g)		100,00																		
Fator de coação		0,40																		
Modo de preparo																				
Responsável Técnico - RT:			<div>  <p>Maria Auxiliadora Nepomuceno da Silva Nutricionista R# 0007 7569 SPAC/SEDUC - Matrícula 300155437</p> </div>																	
Quadro Técnico - QT:			<div> <p>Refine a pele e aspasas 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 e cenoura em cubos e o arroz deixar ferver. Salpique cebolinha e coentro e apague o fogo.</p> <p>Sirva o risoto de frango desfiado acompanhado da banana como sobremesa.</p> </div> <div>  <p>Ana Paula Amarel Silva Nutricionista</p></div>																	

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS e PIMENTEIRAS DO OESTE

ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR E EJA FUNDAMENTAL

Período: 2024/2025 - 200 dias letivos

TABELA DE FREQUÊNCIA

Item	Gêneros Alimentícios	Per Capita	Aparece em quantos cardápios	Frequência dos Cardápios	Nº vezes que o produto será utilizado
1	Abacate	40,00	2	10	20
2	Abacaxi	100	1	10	10
3	Abóbora, cabotian	15,00	1	10	10
4	Abóbora, cabotian	20,00	1	10	10
5	Açafrão	1,00	8	10	80
6	Açúcar, cristal	15,00	3	10	30
7	Agrião	20,00	1	10	10
8	Alface, crespa	20,00	4	10	40
9	Alface, lisa	10,00	1	10	10
10	Alface, lisa	20,00	1	10	10
11	Alho	0,50	17	10	170
12	Arroz, tipo 1	50,00	13	10	130
13	Aveia, flocos	40,00	2	10	20
14	Banana, da terra	20,00	1	10	10
15	Banana, nanica	70,00	1	10	10
16	Banana, prata	40,00	2	10	20
17	Banana, prata	100,00	3	10	30
18	Batata, doce	20,00	2	10	20
19	Batata, inglesa	30,00	1	10	10
20	Beterraba	20,00	1	10	10
21	Beterraba	30,00	1	10	10
22	Carne, bovina, acém, moído	40,00	2	10	20
23	Carne, bovina, acém, sem gordura	50,00	1	10	10
24	Carne, bovina, acém, sem gordura	60,00	4	10	40
25	Carne, bovina, acém, sem gordura	70,00	1	10	10
26	Castanha-do-Brasil	5,00	1	10	10
27	Cebola	3,00	17	10	170
28	Cebolinha	1,00	17	10	170
29	Cenoura	15,00	1	10	10
30	Cenoura	20,00	7	10	70
31	Cenoura	30,00	2	10	20
32	Chicória	1,00	1	10	10
33	Coentro	0,50	15	10	150
34	Colorau	1,00	1	10	10
35	Couve, manteiga	15,00	2	10	20
36	Couve, manteiga	20,00	3	10	30
37	Couve, manteiga	25,00	1	10	10
38	Creme de Leite	8,00	1	10	10
39	Farinha, de mandioca	20,00	1	10	10
40	Farinha, de mandioca	30,00	3	10	30
41	Feijão, carioca, cru	20,00	1	10	10
42	Feijão, carioca, cru	40,00	1	10	10
43	Feijão, preto, cru	30,00	1	10	10
44	Folhas de louro	0,10	1	10	10
45	Frango, peito, sem pele	70,00	2	10	20
46	Frango, peito, sem pele	50,00	1	10	10
47	Frango, peito, sem pele	60,00	2	10	20
48	Frango, sobrecoxa, sem pele	70,00	1	10	10
49	Frango, sobrecoxa, sem pele	60,00	1	10	10

50	Iogurte de qualquer sabor	150,00	1	10	10
51	Laranja, pêra	90,00	2	10	20
52	Laranja, pêra	100,00	2	10	20
53	Leite, de coco	8,00	1	10	10
54	Leite, de vaca, integral	180,00	2	10	20
55	Limão, tahiti	3,00	11	10	110
56	Maçã, Fuji, com casca	30,00	2	10	20
57	Macarrão, trigo	30,00	1	10	10
58	Macarrão, trigo	50	1	10	10
59	Mamão, Papaia	30,00	2	10	20
60	Mandioca	40,00	3	10	30
61	Manteiga, sem sal	6,00	1	10	10
62	Maracujá, polpa, congelada	50,00	3	10	30
63	Melancia	100,00	3	10	30
64	Milho, verde	10,00	1	10	10
65	Oleo, de soja	4,00	3	10	30
66	Oleo, de soja	5,00	2	10	20
67	Oleo, de soja	7,00	11	10	110
68	Oleo, de soja	8	1	10	10
69	Pão, trigo, francês	40,00	1	10	10
70	Pão, trigo, francês	75,00	4	10	40
71	Peixe, água doce, tambaqui, filé	70,00	2	10	20
72	Pimenta de cheiro	0,50	1	10	10
73	Pimenta de cheiro	1,00	1	10	10
74	Repolho, branco	15,00	1	10	10
75	Repolho, branco	20,00	1	10	10
76	Sal, dietético	1,00	17	10	170
77	Tangerina, Poncã	90,00	1	10	10
78	Tomate, com semente	10,00	4	10	40
79	Tomate, com semente	15,00	4	10	40
80	Tomate, com semente	20,00	6	10	60
81	Tomate, extrato	10,00	5	10	50
82	Tomate, extrato	15,00	3	10	30
83	Vagem	30,00	2	10	20

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDONIA												
GOVERNO DO ESTADO DE RONDONIA												
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC												
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS e PIMENTEIRAS DO OESTE												
ENSINO FUNDAMENTAL REGULAR E EJA FUNDAMENTAL												
Período: 2024/2025 - 200 dias letivos												
PAUTA DE COMPRAS												
Nº de Ordem	Gêneros Alimentícios	Per Capita (g)	Nº de alunos (Censo)	Kg diário	Frequência de cada produto (tabela de frequência)	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quantidade (Kg/L)	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	reço Unitário	Valor Total
1	Abacate	40,00	1383	55.320	20	1.106						
2	Abacaxi	100	1383	138.300	10	1.383						
3	Abóbora, cabotian	15,00	1383	20.745	10	207						
4	Abóbora, cabotian	20,00	1383	27.660	10	277						
5	Açafrão	1,00	1383	1.383	80	111						
6	Açúcar, cristal	15,00	1383	20.745	30	622						
7	Agrão	20,00	1383	27.660	10	277						
8	Alface, crespa	20,00	1383	27.660	40	1.106						
9	Alface, lisa	10,00	1383	13.830	10	138						
10	Alface, lisa	20,00	1383	27.660	10	277						
11	Alho	0,50	1383	692	170	118						
12	Arroz, tipo 1	50,00	1383	69.150	130	8.990						
13	Aveia, flocos	40,00	1383	55.320	20	1.106						
14	Banana, da terra	20,00	1383	27.660	10	277						
15	Banana, nanica	70,00	1383	96.810	10	968						
16	Banana, prata	40,00	1383	55.320	20	1.106						
17	Banana, prata	100,00	1383	138.300	30	4.149						
18	Batata, doce	20,00	1383	27.660	20	553						
19	Batata, inglesa	30,00	1383	41.490	10	415						
20	Beterraba	20,00	1383	27.660	10	277						
21	Beterraba	30,00	1383	41.490	10	415						
22	Carne, bovina, acém, moído	40,00	1383	55.320	20	1.106						
23	Carne, bovina, acém, sem gordura	50,00	1383	69.150	10	692						
24	Carne, bovina, acém, sem gordura	60,00	1383	82.980	40	3.319						
25	Carne, bovina, acém, sem gordura	70,00	1383	96.810	10	968						
26	Castanha-do-Brasil,	5,00	1383	6.915	10	69						
27	Cebola	3,00	1383	4.149	170	705						
28	Cebolinha	1,00	1383	1.383	170	235						
29	Cenoura	15,00	1383	20.745	10	207						
30	Cenoura	20,00	1383	27.660	70	1.936						
31	Cenoura	30,00	1383	41.490	20	830						
32	Chicória	1,00	1383	1.383	10	14						
33	Coentro	0,50	1383	692	150	104						
34	Colorau	1,00	1383	1.383	10	14						
35	Couve, manteiga	15,00	1383	20.745	20	415						
36	Couve, manteiga	20,00	1383	27.660	30	830						
37	Couve, manteiga	25,00	1383	34.575	10	346						
38	Creme de Leite	8,00	1383	11.064	10	111						
39	Farinha, de mandioca	20,00	1383	27.660	10	277						
40	Farinha, de mandioca	30,00	1383	41.490	30	1.245						
41	Feijão, carioca	20,00	1383	27.660	10	277						
42	Feijão, carioca	40,00	1383	55.320	10	553						
43	Feijão, preto	30,00	1383	41.490	10	415						
44	Folhas de louro	0,10	1383	138	10	1						
45	Frango, peito, sem pele	70,00	1383	96.810	20	1.936						
46	Frango, peito, sem pele	50,00	1383	69.150	10	692						
47	Frango, peito, sem pele	60,00	1383	82.980	20	1.660						
48	Frango, sobrecoxa, sem pele	70,00	1383	96.810	10	968						
49	Frango, sobrecoxa, sem pele	60,00	1383	82.980	10	830						
50	Iogurte de qualquer sabor	150,00	1383	207.450	10	2.075						
51	Laranja, pêra	90,00	1383	124.470	20	2.489						
52	Laranja, pêra	100,00	1383	138.300	20	2.766						
53	Leite, de coco	8,00	1383	11.064	10	111						
54	Leite, de vaca, integral	180,00	1383	248.940	20	4.979						
55	Limão, tahiti	3,00	1383	4.149	110	456						
56	Macã, Fuji, com casca	30,00	1383	41.490	20	830						
57	Macarrão, trigo	30,00	1383	41.490	10	415						
58	Macarrão, trigo	50	1383	69.150	10	692						
59	Mamão, Papaia	30,00	1383	41.490	20	830						
60	Mandioca	40,00	1383	55.320	30	1.660						
61	Manteiga, sem sal	6,00	1383	8.298	10	83						
62	Maracujá, polpa, congelada	50,00	1383	69.150	30	2.075						
63	Melancia	100,00	1383	138.300	30	4.149						
64	Milho, verde	10,00	1383	13.830	10	138						
65	Óleo, de soja	4,00	1383	5.532	30	166						
66	Óleo, de soja	5,00	1383	6.915	20	138						
67	Óleo, de soja	7,00	1383	9.681	110	1.065						
68	Óleo, de soja	8	1383	11.064	10	111						
69	Pão, trigo, francês	40,00	1383	55.320	10	553						
70	Pão, trigo, francês	75,00	1383	103.725	40	4.149						
71	Peixe, água doce, tambaqui, filé	70,00	1383	96.810	20	1.936						
72	Pimenta de cheiro	0,50	1383	692	10	7						
73	Pimenta de cheiro	1,00	1383	1.383	10	14						
74	Repolho, branco	15,00	1383	20.745	10	207						
75	Repolho, branco	20,00	1383	27.660	10	277						
76	Sal, dietético	1,00	1383	1.383	170	235						
77	Tangerina, Poncã	90,00	1383	124.470	10	1.245						
78	Tomate, com semente	10,00	1383	13.830	40	553						
79	Tomate, com semente	15,00	1383	20.745	40	830						
80	Tomate, com semente	20,00	1383	27.660	60	1.660						
81	Tomate, extrato	10,00	1383	13.830	50	692						
82	Tomate, extrato	15,00	1383	20.745	30	622						

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDONIA
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS e PIMENTEIRAS DO OESTE
ENSINO MÉDIO REGULAR E EJA MÉDIO
Período: 2024/2025 - 200 dias letivos

TABELA DE FREQUÊNCIA

Item	Gêneros Alimentícios	Per Capita	Aparece em quantos cardápios	Frequência dos Cardápios	Nº vezes que o produto será utilizado
1	Abacate	40,00	2	10	20
2	Abacaxi	100	1	10	10
3	Abóbora, cabotian	20,00	2	10	20
4	Açafrão	1,00	6	10	60
5	Açúcar, cristal	15,00	2	10	20
6	Açúcar, cristal	20,00	1	10	10
7	Agrião	20,00	1	10	10
8	Alface, crespa	20,00	4	10	40
9	Alface, lisa	20,00	2	10	20
10	Alho	0,50	17	10	170
11	Arroz, tipo 1	50,00	2	10	20
12	Arroz, tipo 1	60,00	11	10	110
13	Aveia, flocos	40,00	2	10	20
14	Banana, da terra	30,00	1	10	10
15	Banana, nanica	70,00	1	10	10
16	Banana, prata	40,00	2	10	20
17	Banana, prata	100,00	3	10	30
18	Batata, doce	20,00	2	10	20
19	Batata, inglesa	30,00	1	10	10
20	Beterraba	30,00	2	10	20
21	Carne, bovina, acém sem gordura	50,00	1	10	10
22	Carne, bovina, acém, sem gordura	70,00	3	10	30
23	Carne, bovina, acém, sem gordura	80,00	1	10	10
24	Carne, bovina, acém, moído	50,00	2	10	20
25	Carne, bovina, acém, moído	80	1	10	10
26	Castanha-do-Brasil	6,00	1	10	10
27	Cebola	3,00	17	10	170
28	Cebolinha	1,00	17	10	170
29	Cenoura	15,00	1	10	10
30	Cenoura	20,00	4	10	40
31	Cenoura	25,00	1	10	10
32	Cenoura	30,00	4	10	40
33	Chicória	1,00	1	10	10
34	Coentro	0,50	15	10	150
35	Colorau	1,00	4	10	40
36	Couve, manteiga	15,00	1	10	10
37	Couve, manteiga	20,00	3	10	30
38	Couve, manteiga	25,00	2	10	20
39	Creme de Leite	8,00	1	10	10
40	Farinha, de mandioca	20,00	1	10	10
41	Farinha, de mandioca	30,00	3	10	30
42	Feijão, carioca	20,00	1	10	10
43	Feijão, carioca	40,00	1	10	10
44	Feijão, preto	40,00	1	10	10
45	Folhas de louro	0,10	1	10	10
46	Frango, peito, sem pele	80,00	3	10	30
47	Frango, peito, sem pele	60,00	1	10	10
48	Frango, sobrecoxa, sem pele	80,00	3	10	30
49	logurte de qualquer sabor	180,00	1	10	10

50	Laranja, pêra	90,00	2	10	20
51	Laranja, pêra	100,00	2	10	20
52	Leite, de coco	8,00	1	10	10
53	Leite, de vaca, integral	200,00	2	10	20
54	Limão, tahiti	3,00	11	10	110
55	Maçã, Fuji, com casca	30,00	2	10	20
56	Macarrão, trigo	40,00	1	10	10
57	Macarrão, trigo	70	1	10	10
58	Mamão, Papaia	30,00	2	10	20
59	Mandioca	40,00	1	10	10
60	Mandioca	50,00	2	10	20
61	Manteiga, sem sal	7,00	1	10	10
62	Maracujá, polpa, congelada	50,00	3	10	30
63	Melancia	100,00	3	10	30
64	Milho, verde	15,00	1	10	10
65	Oleo, de soja	4,00	2	10	20
66	Oleo, de soja	5,00	2	10	20
67	Oleo, de soja	6,00	1	10	10
68	Oleo, de soja	7,00	4	10	40
69	Oleo, de soja	8,00	8	10	80
70	Pão de hambúrguer	75,00	2	10	20
71	Pão de hambúrguer	80,00	1	10	10
72	Pão, trigo, francês	40,00	1	10	10
73	Pão, trigo, francês	75,00	1	10	10
74	Pimenta de cheiro	0,50	1	10	10
75	Pimenta de cheiro	1,00	1	10	10
76	Repolho, branco	20,00	2	10	20
77	Sal, dietético	1,00	17	10	170
78	Peixe, água doce, tambaqui, filé	80,00	2	10	20
79	Tangerina, Poncã	90,00	1	10	10
80	Tomate, com semente	10,00	3	10	30
81	Tomate, com semente	15,00	1	10	10
82	Tomate, com semente	20,00	9	10	90
83	Tomate, com semente	25,00	1	10	10

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDONIA												
GOVERNO DO ESTADO DE RONDONIA												
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO - SEDUC												
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS e PIMENTEIRAS DO OESTE												
ENSINO MÉDIO REGULAR E EJA MÉDIO												
Período: 2024/2025 - 200 dias letivos												
PAUTA DE COMPRAS												
Nº de Ordem	Gêneros Alimentícios	Per Capita (g)	Nº de alunos (Censo)	Kg diário	Frequência de cada produto (tabela de frequência)	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						Quantidade (Kg/L)	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	Preço Unitário	Valor Total
1	Abacate	40,00	742	29.680	20	594						
2	Abacaxi	100	742	74.200	10	742						
3	Abóbora, cabotian	20,00	742	14.840	20	297						
4	Açafrão	1,00	742	742	60	45						
5	Açúcar, cristal	15,00	742	11.130	20	223						
6	Açúcar, cristal	20,00	742	14.840	10	148						
7	Agrião	20,00	742	14.840	10	148						
8	Alface, crespa	20,00	742	14.840	40	594						
9	Alface, lisa	20,00	742	14.840	20	297						
10	Alho	0,50	742	371	170	63						
11	Arroz, tipo 1	50,00	742	37.100	20	742						
12	Arroz, tipo 1	60,00	742	44.520	110	4.897						
13	Aveia, flocos	40,00	742	29.680	20	594						
14	Banana, da terra	30,00	742	22.260	10	223						
15	Banana, nanica	70,00	742	51.940	10	519						
16	Banana, prata	40,00	742	29.680	20	594						
17	Banana, prata	100,00	742	74.200	30	2.226						
18	Batata, doce	20,00	742	14.840	20	297						
19	Batata, inglesa	30,00	742	22.260	10	223						
20	Beterraba	30,00	742	22.260	20	445						
21	Carne, bovina, acém sem gordura	50,00	742	37.100	10	371						
22	Carne, bovina, acém, sem gordura	70,00	742	51.940	30	1.558						
23	Carne, bovina, acém, sem gordura	80,00	742	59.360	10	594						
24	Carne, bovina, acém, moido	50,00	742	37.100	20	742						
25	Carne, bovina, acém, moido	80,00	742	59.360	10	594						
26	Castanha-do-Brasil	6,00	742	4.452	10	45						
27	Cebola	3,00	742	2.226	170	378						
28	Cebolinha	1,00	742	742	170	126						
29	Cenoura	15,00	742	11.130	10	111						
30	Cenoura	20,00	742	14.840	40	594						
31	Cenoura	25,00	742	18.550	10	186						
32	Cenoura	30,00	742	22.260	40	890						
33	Chicória	1,00	742	742	10	7						
34	Coentro	0,50	742	371	150	56						
35	Colorau	1,00	742	742	40	30						
36	Couve, manteiga	15,00	742	11.130	10	111						
37	Couve, manteiga	20,00	742	14.840	30	445						
38	Couve, manteiga	25,00	742	18.550	20	371						
39	Creme de Leite	8,00	742	5.936	10	59						
40	Farinha, de mandioca	20,00	742	14.840	10	148						
41	Farinha, de mandioca	30,00	742	22.260	30	668						
42	Feijão, carioca	20,00	742	14.840	10	148						
43	Feijão, carioca	40,00	742	29.680	10	297						
44	Feijão, preto	40,00	742	29.680	10	297						
45	Folhas de louro	0,10	742	74	10	1						
46	Frango, peito, sem pele	80,00	742	59.360	30	1.781						
47	Frango, peito, sem pele	60,00	742	44.520	10	445						
48	Frango,sobrecoxa, sem pele	80,00	742	59.360	30	1.781						
49	Iogurte de qualquer sabor	180,00	742	133.560	10	1.336						
50	Laranja, péra	90,00	742	68.780	20	1.336						
51	Laranja, péra	100,00	742	74.200	20	1.484						
52	Leite, de coco	8,00	742	5.936	10	59						
53	Leite, de vaca, integral	200,00	742	148.400	20	2.968						
54	Limão, tahrili	3,00	742	2.226	110	245						
55	Macã, Fuji, com casca	30,00	742	22.260	20	445						
56	Macarrão, trigo	40,00	742	29.680	10	297						
57	Macarrão, trigo	70	742	51.940	10	519						
58	Mamão, Papaia	30,00	742	22.260	20	445						
59	Mandioca	40,00	742	29.680	10	297						
60	Mandioca	50,00	742	37.100	20	742						
61	Manteiga, sem sal	7,00	742	5.194	10	52						
62	Maracujá, polpa, congelada	50,00	742	37.100	30	1.113						
63	Melancia	100,00	742	74.200	30	2.226						
64	Milho, verde	15,00	742	11.130	10	111						
65	Óleo, de soja	4,00	742	2.968	20	59						
66	Óleo, de soja	5,00	742	3.710	20	74						
67	Óleo, de soja	6,00	742	4.452	10	45						
68	Óleo, de soja	7,00	742	5.194	40	208						
69	Óleo, de soja	8,00	742	5.936	80	475						
70	Pão de hambúrguer	75,00	742	55.650	20	1.113						
71	Pão de hambúrguer	80,00	742	59.360	10	594						
72	Pão, trigo, francês	40,00	742	29.680	10	297						
73	Pão, trigo, francês	75,00	742	55.650	10	557						
74	Pimenta de cheiro	0,50	742	371	10	4						
75	Pimenta de cheiro	1,00	742	742	10	7						
76	Repolho, branco	20,00	742	14.840	20	297						
77	Sal, dietético	1,00	742	742	170	126						
78	Peixe, água doce, tambaqui, filé	80,00	742	59.360	20	1.187						
79	Tangerina, Poncã	90,00	742	66.780	10	668						
80	Tomate, com semente	10,00	742	7.420	30	223						
81	Tomate, com semente	15,00	742	11.130	10	111						
82	Tomate, com semente	20,00	742	14.840	90	1.336						

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
PERÍODO: 2024/2025 - 200 DIAS LETIVOS-CORUMBIARA



TABELA DE FREQUÊNCIA - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Item	Gêneros Alimentícios	Per Capita	Aparece em quantos cardápios	Frequência dos Cardápios	Nº vezes que o produto será utilizado
1	Abacate, cru	40,00	2	10	20
2	Abacaxi, fruta, cru	225,00	1	10	10
3	Abóbora, cabotian, crua	20,00	2	10	20
4	Abóbora, cabotian, crua	50,00	2	10	20
5	Abóbora, cabotian, crua	60,00	1	10	10
6	Açafrão	0,50	1	10	10
7	Acerola, polpa, congelada	50,00	3	10	30
8	Açúcar, cristal	15,00	2	10	20
9	Açúcar, cristal	20,00	1	10	10
10	Adoçante artificial	0,250	2	10	20
11	Alface, crespa, crua	20,00	5	10	50
12	Alface, crespa, crua	25,00	4	10	40
13	Alface, lisa, crua	40,00	2	10	20
14	Alho, cru	0,50	14	10	140
15	Alho, cru	1,00	9	10	90
16	Alho, cru	1,50	1	10	10
17	Amendoim, grão, cru	20,00	1	10	10
18	Arroz, integral, cru	60,00	4	10	40
19	Arroz, tipo 1, cru	50,00	1	10	10
20	Arroz, tipo 1, cru	60,00	8	10	80
21	Arroz, tipo 1, cru	100,00	1	10	10
22	Aveia, flocos, crua	10,00	1	10	10
23	Aveia, flocos, crua	20,00	1	10	10
24	Aveia, flocos, crua	40,00	2	10	20
25	Aveia, flocos, crua	60,00	1	10	10
26	Azeite, de dendê	3,00	1	10	10
27	Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	7	10	70
28	Azeite, de oliva, extra virgem	5,00	2	10	20
29	Azeite, de oliva, extra virgem	7,00	3	10	30
30	Banana, prata, crua	40,00	2	10	20
31	Banana, prata, crua	60,00	1	10	10
32	Banana, prata, crua	70,00	1	10	10
33	Banana, prata, crua	80,00	1	10	10
34	Banana, prata, crua	100,00	5	10	50
35	Batata, doce, crua	20,00	1	10	10
36	Batata, doce, crua	50,00	1	10	10
37	Beterraba, crua	20,00	3	10	30
38	Café, pó, torrado	10,00	1	10	10
39	Canela em pó	0,01	3	10	30
40	Canjica, branca, crua	30,00	1	10	10
41	Canjica, branca, crua	60,00	1	10	10
42	Canjica, branca, crua	80,00	1	10	10
43	Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	1	10	10
44	Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	1	10	10
45	Carne, bovina, acém, moído, cru	60,00	2	10	20
46	Carne, bovina, acém, moído, cru	70,00	2	10	20
47	Carne, bovina, acém, moído, cru	80,00	1	10	10
48	Carne, bovina, acém, moído, cru	100,00	1	10	10
49	Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	2	10	20
50	Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	80,00	2	10	20
51	Castanha-do-Brasil, crua	5,00	1	10	10
52	Castanha-do-Brasil, crua	10,00	1	10	10
53	Cebola, crua	3,00	10	10	100
54	Cebola, crua	5,00	7	10	70
55	Cebola, crua	10,00	7	10	70
56	Cebolinha, crua	1,00	21	10	210
57	Cenoura, crua	20,00	12	10	120
58	Cenoura, crua	30,00	2	10	20
59	Cenoura, crua	50,00	1	10	10

60	Cenoura, crua	60,00	1	10	10
61	Coco ralado	20,00	1	10	10
62	Coentro	0,50	1	10	10
63	Coentro	1,00	20	10	200
64	Colorau	0,50	6	10	60
65	Colorau	1,00	9	10	90
66	Couve, manteiga, crua	20,00	3	10	30
67	Couve, manteiga, crua	25,00	1	10	10
68	Couve, manteiga, crua	50,00	1	10	10
69	Farinha de cuscuz	20,00	1	10	10
70	Farinha de cuscuz	60,00	1	10	10
71	Farinha de soja	20,00	1	10	10
72	Farinha, de milho, amarela	60,00	1	10	10
73	Farinha, de trigo	5,00	1	10	10
74	Feijão, carioca, cru	30,00	4	10	40
75	Frango, peito, sem pele, cru	60,00	1	10	10
76	Frango, peito, sem pele, cru	80,00	1	10	10
77	Frango, peito, sem pele, cru	90,00	1	10	10
78	Frango, peito, sem pele, cru	100,00	3	10	30
79	Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	90,00	1	10	10
80	goma de tapioca	80,00	1	10	10
81	goma de tapioca	100,00	1	10	10
82	Inhame, cru	30,00	1	10	10
83	Inhame, cru	150,00	1	10	10
84	Laranja, pêra, crua	100,00	5	10	50
85	Leite zero lactose	200,00	1	10	10
86	Leite zero lactose	250,00	2	10	20
87	Leite, de coco	20,00	1	10	10
88	Leite, de vaca, desnatado, UHT	30,00	1	10	10
89	Leite, de vaca, desnatado, UHT	180,00	2	10	20
90	Leite, de vaca, desnatado, UHT	200,00	1	10	10
91	Leite, de vaca, desnatado, UHT	300,00	1	10	10
92	Leite, de vaca, integral	120,00	1	10	10
93	Leite, de vaca, integral	250,00	1	10	10
94	Limão, tahiti, cru	1,00	5	10	50
95	Limão, tahiti, cru	2,00	3	10	30
96	Limão, tahiti, cru	3,00	5	10	50
97	Limão, tahiti, cru	5,00	2	10	20
98	Maçã, Fuji, com casca, crua	20,00	1	10	10
99	Maçã, Fuji, com casca, crua	40,00	1	10	10
100	Maçã, Fuji, com casca, crua	45,00	1	10	10
101	Maçã, Fuji, com casca, crua	80,00	1	10	10
102	Maçã, Fuji, com casca, crua	90,00	1	10	10
103	Maçã, Fuji, com casca, crua	100,00	1	10	10
104	Macarrão Integral	100,00	1	10	10
105	Macarrão, trigo, cru	40,00	1	10	10
106	Mamão, Papaia, cru	30,00	1	10	10
107	Mamão, Papaia, cru	40,00	1	10	10
108	Mamão, Papaia, cru	60,00	1	10	10
109	Mamão, Papaia, cru	100,00	1	10	10
110	Mandioca, crua	30,00	1	10	10
111	Mandioca, crua	50,00	1	10	10
112	Manga, Tommy Atkins, crua	80,00	1	10	10
113	Manga, Tommy Atkins, crua	100,00	1	10	10
114	Maracujá, polpa, congelada	50,00	2	10	20
115	Maracujá, polpa, congelada	100,00	1	10	10
116	Melancia, crua	100,00	1	10	10
117	Melancia, crua	150,00	1	10	10
118	Melancia, crua	250,00	3	10	30
119	Melão, cru	30,00	1	10	10
120	Melão, cru	40,00	1	10	10
121	Melão, cru	90,00	1	10	10
122	Melão, cru	100,00	3	10	30
123	Milho, verde, enlatado, drenado	20,00	2	10	20
124	Óleo, de soja	1,00	1	10	10
125	Óleo, de soja	2,00	3	10	30
126	Óleo, de soja	4,00	14	10	140
127	Óleo, de soja	6,00	1	10	10
128	Óleo, de soja	7,00	3	10	30
129	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	1	10	10
130	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	1	10	10

131	Ovo, de galinha, inteiro, cru	100,00	1	10	10
132	Pão, trigo, forma, integral	50,00	3	10	30
133	Pão, trigo, francês	25,00	2	10	20
134	Pão, trigo, francês	75,00	4	10	40
135	Pão, trigo, francês	75,00	3	10	30
136	Pão, trigo, francês	100,00	1	10	10
137	Peixe tambaqui, filé	100,00	2	10	20
138	Pimenta de Cheiro	0,50	4	10	40
139	Pimenta de Cheiro	1,00	1	10	10
140	Pimentão, verde, cru	0,50	1	10	10
141	Pimentão, verde, cru	1,00	3	10	30
142	Pimentão, verde, cru	3,00	1	10	10
143	Pimentão, verde, cru	5,00	7	10	70
144	Pimentão, vermelho, cru	5,00	5	10	50
145	Proteína de soja	60,00	2	10	20
146	Queijo, mozzarella	20,00	1	10	10
147	Queijo, mozzarella	30,00	1	10	10
148	Repolho, branco, cru	20,00	1	10	10
149	Repolho, branco, cru	25,00	2	10	20
150	Sal, dietético	0,10	1	10	10
151	Sal, dietético	0,30	1	10	10
152	Sal, dietético	0,50	12	10	120
153	Sal, dietético	1,00	11	10	110
154	Tangerina, Poncã, crua	100,00	1	10	10
155	Tomate, com semente, cru	5,00	1	10	10
156	Tomate, com semente, cru	10,00	1	10	10
157	Tomate, com semente, cru	15,00	1	10	10
158	Tomate, com semente, cru	20,00	7	10	70
159	Tomate, com semente, cru	30,00	5	10	50
160	Tomate, com semente, cru	40,00	5	10	50
161	Tomate, com semente, cru	50,00	1	10	10
162	Tomate, extrato	10,00	1	10	10
163	Tomate, extrato	20,00	6	10	60
164	Vagem, crua	20,00	1	10	10
165	Xérem de milho	50,00	1	10	10

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC
COORDENADORIA DE PROGRAMAS - CPROG
GERÊNCIA DE PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GPAE
PERÍODO: 2024/2025 - 200 DIAS LETIVOS-CORUMBIARA



PAUTA DE COMPRAS - NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Nº de Ordem	Gêneros Alimentícios	Per Capita (g)	Nº de alunos (Censo)	Kg diário	Frequência de cada produto (Tabela de Frequência)	PROGRAMADO			%	ADQUIRIDO		
						(Quant Kg/L)	Preço Unitário	Valor Total		Quant. Kg	Preço Unitário	Valor Total
1	Abacate, cru	40,00	20	800	20	16,00						
2	Abacaxi, fruta, cru	225,00	20	4.500	10	45,00						
3	Abóbora, cabotian, crua	20,00	20	400	20	8,00						
4	Abóbora, cabotian, crua	50,00	20	1.000	20	20,00						
5	Abóbora, cabotian, crua	60,00	20	1.200	10	12,00						
6	Açafrão	0,50	20	10	10	0,10						
7	Acerola, polpa, congelada	50,00	20	1.000	30	30,00						
8	Açúcar, cristal	15,00	20	300	20	6,00						
9	Açúcar, cristal	20,00	20	400	10	4,00						
10	Adoçante artificial	0,250	20	5	20	0,10						
11	Alface, crespa, crua	20,00	20	400	50	20,00						
12	Alface, crespa, crua	25,00	20	500	40	20,00						
13	Alface, lisa, crua	40,00	20	800	20	16,00						
14	Alho, cru	0,50	20	10	140	1,40						
15	Alho, cru	1,00	20	20	90	1,80						
16	Alho, cru	1,50	20	30	10	0,30						
17	Amendoim, grão, cru	20,00	20	400	10	4,00						
18	Arroz, integral, cru	60,00	20	1.200	40	48,00						
19	Arroz, tipo 1, cru	50,00	20	1.000	10	10,00						
20	Arroz, tipo 1, cru	60,00	20	1.200	80	96,00						
21	Arroz, tipo 1, cru	100,00	20	2.000	10	20,00						
22	Aveia, flocos, crua	10,00	20	200	10	2,00						
23	Aveia, flocos, crua	20,00	20	400	10	4,00						
24	Aveia, flocos, crua	40,00	20	800	20	16,00						
25	Aveia, flocos, crua	60,00	20	1.200	10	12,00						
26	Azeite, de dendê	3,00	20	60	10	0,60						
27	Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	20	20	70	1,40						
28	Azeite, de oliva, extra virgem	5,00	20	100	20	2,00						
29	Azeite, de oliva, extra virgem	7,00	20	140	30	4,20						
30	Banana, prata, crua	40,00	20	800	20	16,00						
31	Banana, prata, crua	60,00	20	1.200	10	12,00						
32	Banana, prata, crua	70,00	20	1.400	10	14,00						
33	Banana, prata, crua	80,00	20	1.600	10	16,00						
34	Banana, prata, crua	100,00	20	2.000	50	100,00						
35	Batata, doce, crua	20,00	20	400	10	4,00						
36	Batata, doce, crua	50,00	20	1.000	10	10,00						
37	Beterraba, crua	20,00	20	400	30	12,00						
38	Café, pó, torrado	10,00	20	200	10	2,00						
39	Canela em pó	0,01	20	0	30	0,01						

40	Canjica, branca, crua	30,00	20	600	10	6,00						
41	Canjica, branca, crua	60,00	20	1.200	10	12,00						
42	Canjica, branca, crua	80,00	20	1.600	10	16,00						
43	Carne, bovina, acém, moído, cru	40,00	20	800	10	8,00						
44	Carne, bovina, acém, moído, cru	50,00	20	1.000	10	10,00						
45	Carne, bovina, acém, moído, cru	60,00	20	1.200	20	24,00						
46	Carne, bovina, acém, moído, cru	70,00	20	1.400	20	28,00						
47	Carne, bovina, acém, moído, cru	80,00	20	1.600	10	16,00						
48	Carne, bovina, acém, moído, cru	100,00	20	2.000	10	20,00						
49	Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	60,00	20	1.200	20	24,00						
50	Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	80,00	20	1.600	20	32,00						
51	Castanha-do-Brasil, crua	5,00	20	100	10	1,00						
52	Castanha-do-Brasil, crua	10,00	20	200	10	2,00						
53	Cebola, crua	3,00	20	60	100	6,00						
54	Cebola, crua	5,00	20	100	70	7,00						
55	Cebola, crua	10,00	20	200	70	14,00						
56	Cebolinha, crua	1,00	20	20	210	4,20						
57	Cenoura, crua	20,00	20	400	120	48,00						
58	Cenoura, crua	30,00	20	600	20	12,00						
59	Cenoura, crua	50,00	20	1.000	10	10,00						
60	Cenoura, crua	60,00	20	1.200	10	12,00						
61	Coco fresco ralado	20,00	20	400	10	4,00						
62	Coentro	0,50	20	10	10	0,10						
63	Coentro	1,00	20	20	200	4,00						
64	Colorau	0,50	20	10	60	0,60						
65	Colorau	1,00	20	20	90	1,80						
66	Couve, manteiga, crua	20,00	20	400	30	12,00						
67	Couve, manteiga, crua	25,00	20	500	10	5,00						
68	Couve, manteiga, crua	50,00	20	1.000	10	10,00						
69	Farinha de cuscuz	20,00	20	400	10	4,00						
70	Farinha de cuscuz	60,00	20	1.200	10	12,00						
71	Farinha de soja	20,00	20	400	10	4,00						
72	Farinha, de milho, amarela	60,00	20	1.200	10	12,00						
73	Farinha, de trigo	5,00	20	100	10	1,00						
74	Feijão, carioca, cru	30,00	20	600	40	24,00						
75	Frango, peito, sem pele, cru	60,00	20	1.200	10	12,00						
76	Frango, peito, sem pele, cru	80,00	20	1.600	10	16,00						
77	Frango, peito, sem pele, cru	90,00	20	1.800	10	18,00						
78	Frango, peito, sem pele, cru	100,00	20	2.000	30	60,00						
79	Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	90,00	20	1.800	10	18,00						
80	goma de tapioca	80,00	20	1.600	10	16,00						
81	goma de tapioca	100,00	20	2.000	10	20,00						
82	Inhame, cru	30,00	20	600	10	6,00						
83	Inhame, cru	150,00	20	3.000	10	30,00						
84	Laranja, pêra, crua	100,00	20	2.000	50	100,00						
85	Leite zero lactose	200,00	20	4.000	10	40,00						
86	Leite zero lactose	250,00	20	5.000	20	100,00						
87	Leite, de coco	20,00	20	400	10	4,00						
88	Leite, de vaca, desnatado, UHT	30,00	20	600	10	6,00						
89	Leite, de vaca, desnatado, UHT	180,00	20	3.600	20	72,00						
90	Leite, de vaca, desnatado, UHT	200,00	20	4.000	10	40,00						
91	Leite, de vaca, desnatado, UHT	300,00	20	6.000	10	60,00						

92	Leite, de vaca, integral	120,00	20	2.400	10	24,00						
93	Leite, de vaca, integral	250,00	20	5.000	10	50,00						
94	Limão, tahiti, cru	1,00	20	20	50	1,00						
95	Limão, tahiti, cru	2,00	20	40	30	1,20						
96	Limão, tahiti, cru	3,00	20	60	50	3,00						
97	Limão, tahiti, cru	5,00	20	100	20	2,00						
98	Maçã, Fuji, com casca, crua	20,00	20	400	10	4,00						
99	Maçã, Fuji, com casca, crua	40,00	20	800	10	8,00						
100	Maçã, Fuji, com casca, crua	45,00	20	900	10	9,00						
101	Maçã, Fuji, com casca, crua	80,00	20	1.600	10	16,00						
102	Maçã, Fuji, com casca, crua	90,00	20	1.800	10	18,00						
103	Maçã, Fuji, com casca, crua	100,00	20	2.000	10	20,00						
104	Macarrão Integral	100,00	20	2.000	10	20,00						
105	Macarrão, trigo, cru	40,00	20	800	10	8,00						
106	Mamão, Papaia, cru	30,00	20	600	10	6,00						
107	Mamão, Papaia, cru	40,00	20	800	10	8,00						
108	Mamão, Papaia, cru	60,00	20	1.200	10	12,00						
109	Mamão, Papaia, cru	100,00	20	2.000	10	20,00						
110	Mandioca, crua	30,00	20	600	10	6,00						
111	Mandioca, crua	50,00	20	1.000	10	10,00						
112	Manga, Tommy Atkins, crua	80,00	20	1.600	10	16,00						
113	Manga, Tommy Atkins, crua	100,00	20	2.000	10	20,00						
114	Maracujá, polpa, congelada	50,00	20	1.000	20	20,00						
115	Maracujá, polpa, congelada	100,00	20	2.000	10	20,00						
116	Melancia, crua	100,00	20	2.000	10	20,00						
117	Melancia, crua	150,00	20	3.000	10	30,00						
118	Melancia, crua	250,00	20	5.000	30	150,00						
119	Melão, cru	30,00	20	600	10	6,00						
120	Melão, cru	40,00	20	800	10	8,00						
121	Melão, cru	90,00	20	1.800	10	18,00						
122	Melão, cru	100,00	20	2.000	30	60,00						
123	Milho, verde, enlatado, drenado	20,00	20	400	20	8,00						
124	Óleo, de soja	1,00	20	20	10	0,20						
125	Óleo, de soja	2,00	20	40	30	1,20						
126	Óleo, de soja	4,00	20	80	140	11,20						
127	Óleo, de soja	6,00	20	120	10	1,20						
128	Óleo, de soja	7,00	20	140	30	4,20						
129	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	20	1.000	10	10,00						
130	Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	20	1.000	10	10,00						
131	Ovo, de galinha, inteiro, cru	100,00	20	2.000	10	20,00						
132	Pão, trigo, forma, integral	50,00	20	1.000	30	30,00						
133	Pão, trigo, francês	25,00	20	500	20	10,00						
134	Pão, trigo, francês	75,00	20	1.500	40	60,00						
135	Pão, trigo, francês	75,00	20	1.500	30	45,00						
136	Pão, trigo, francês	100,00	20	2.000	10	20,00						
137	Peixe tambaqui, filé	100,00	20	2.000	20	40,00						
138	Pimenta de Cheiro	0,50	20	10	40	0,40						
139	Pimenta de Cheiro	1,00	20	20	10	0,20						
140	Pimentão, verde, cru	0,50	20	10	10	0,10						
141	Pimentão, verde, cru	1,00	20	20	30	0,60						
142	Pimentão, verde, cru	3,00	20	60	10	0,60						
143	Pimentão, verde, cru	5,00	20	100	70	7,00						

144	Pimentão, vermelho, cru	5,00	20	100	50	5,00						
145	Proteína de soja	60,00	20	1.200	20	24,00						
146	Queijo, mozzarella	20,00	20	400	10	4,00						
147	Queijo, mozzarella	30,00	20	600	10	6,00						
148	Repolho, branco, cru	20,00	20	400	10	4,00						
149	Repolho, branco, cru	25,00	20	500	20	10,00						
150	Sal, dietético	0,10	20	2	10	0,02						
151	Sal, dietético	0,30	20	6	10	0,06						
152	Sal, dietético	0,50	20	10	120	1,20						
153	Sal, dietético	1,00	20	20	110	2,20						
154	Tangerina, Poncã, crua	100,00	20	2.000	10	20,00						
155	Tomate, com semente, cru	5,00	20	100	10	1,00						
156	Tomate, com semente, cru	10,00	20	200	10	2,00						
157	Tomate, com semente, cru	15,00	20	300	10	3,00						
158	Tomate, com semente, cru	20,00	20	400	70	28,00						
159	Tomate, com semente, cru	30,00	20	600	50	30,00						
160	Tomate, com semente, cru	40,00	20	800	50	40,00						
161	Tomate, com semente, cru	50,00	20	1.000	10	10,00						
162	Tomate, extrato	10,00	20	200	10	2,00						
163	Tomate, extrato	20,00	20	400	60	24,00						
164	Vagem, crua	20,00	20	400	10	4,00						
165	Xérem de milho	50,00	20	1.000	10	10,00						

PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ESTADO DE RONDÔNIA (PNAE)						
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA						
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - SEDUC						
COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE CEREJEIRAS e PIMENTEIRAS DO OESTE						
Período: 2024/2025 - 200 dias letivos						
PAUTA DE COMPRAS FINAL						
GÊNERO ALIMENTÍCIO	FUNDAMENTA L/EJA	MÉDIO/ EJA	ALUNOS NECESSIDADE S ESPECIAIS	TOTAL	TOTAL ARREND.	Quantidades Transformadas (UNIDADES)
	Quant Kg/Litros 1º e 2º SEMESTRE	Quant Kg/Litros 1º e 2º SEMESTRE	Quant Kg/Litros 1º e 2º SEMESTRE	Quant Kg/Litros	Quant Kg/Litros	
Abacate	1106	594		1700	2000	Kg
Abacaxi	1383	742		2125	2150	Kg
Abóbora, cabotian	484	297		781	790	Kg
Açafrão	111	45		156	170	1700 pct de 100g
Açúcar, cristal	622	371		993	2000	1000 pct de 2kg
Agrião	277	148		425	430	Kg
Alface, crespa	1106	594		1700	1720	Kg
Alface, lisa	415	297		712	1020	Kg
Alho	118	63		181	220	Kg
Arroz, tipo 1	8298	5194		13492	16000	3200 pct de 5kg
Aveia, flocos	1106	594		1700	1710	Kg
Banana, da terra	277	223		499	510	Kg
Banana, nanica	968	519		1488	1510	Kg
Banana, prata	5255	2820		8075	8160	Kg
Batata, doce	553	297		850	860	Kg
Batata, inglesa	415	223		638	670	Kg
Beterraba	692	445		1137	1150	Kg
Carne, bovina, acém sem gordura	4979	2523		7502	7600	Kg
Carne, bovina, acém, moído	1106	1336		2442	2510	Kg
Castanha-do-Brasil	69	45		114	130	Kg
Cebola	705	378		1083	1120	Kg
Cebolinha	235	126		361	370	Kg
Cenoura	2973	1781		4754	4780	Kg
Chicória	14	7		21	30	Kg
Coentro	104	56		160	170	Kg
Colorau	14	30		44	60	Kg
Couve, manteiga	1591	927		2518	2570	Kg
Creme de Leite	111	59		170	180	Kg
Farinha, de mandioca	1522	816		2338	2420	Kg
Feijão, carioca	830	445		1275	1290	Kg
Feijão, preto	415	297		712	720	Kg
Folhas de louro	1	1		2	4	334 pct (12g)
Frango, peito, sem pele	4287	2226		6513	6600	Kg
Frango,sobrecoxa, sem pele	1798	1781		3579	3600	Kg
Iogurte de qualquer sabor	2075	1336		3411	3450	L
Laranja, pêra	5255	2820		8075	8150	Kg
Leite, de coco	111	59		170	250	L
Leite, de vaca, integral	4979	2968		7947	8000	L
Limão, tahiti	456	245		701	770	Kg
Maçã, Fuji, com casca	830	445		1275	1300	Kg
Macarrão, trigo	1107	816		1923	2000	Kg
Mamão, Papaia	830	445		1275	1300	Kg
Mandioca	1660	1039		2699	3100	Kg
Manteiga, sem sal	83	52		135	160	Kg
Maracujá, polpa, congelada	2075	1113		3188	3220	Kg
Melancia	4149	2226		6375	6430	Kg
Milho, verde	138	111		249	260	Kg
Óleo, de soja	1480	861		2341	2700	3.000 und (900ml)
Pão de hambúrguer		1707		1707	2000	Kg
Pão, trigo, francês	4702	854		5556	6000	Kg
Pimenta de cheiro	11	11		22	50	Kg
Repolho, branco	484	126		610	800	Kg
Sal, dietético	235	150		385	400	Kg
Peixe, água doce, tambaqui, filé	1936	965		2901	3200	Kg
Tangerina, Poncã	1245	223		1468	2000	Kg

Tomate, com semente	3043	2004		5047	5500	Kg
Tomate, extrato	1314	742		2056	2110	Kg
Vagem	830	445		1275	1300	Kg
Alimentos para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais para atender as demandas						
Adoçante Stévia (100ml)				1		10 unid
Arroz, Integral				48		Kg
Amendoim grão				4		Kg
Azeite de Dendê (500ml)				1		L
Azeite de Oliva Virgem (500ml)				8		16 L
Café, pó, torrado				2		Kg
Canela em pó (50g)				1		20 pct (50g)
Canjica, branca (500g)				34		68 pct (500g)
Canjiquinha/ Xérem de Milho (500g)				10		20 pct (500g)
Coco fresco ralado				4		Kg
Farinha de soja (300g)				4		14 pct (300g)
Farinha de trigo				1		Kg
Farinha, de milho, amarela (500g)				28		56 pct (500g)
Goma de tapioca (500g)				36		72 pct (500g)
Inhame				36		Kg
Leite zero lactose UHT (400g)				140		23 Latas
Leite de vaca desnatado UHT (400g)				178		23 Latas
Macarrão Integral (500g)				20		40 pct (500g)
Mamão Papaia				46		Kg
Manga				36		Kg
Melão				92		Kg
Ovo, de galinha, inteiro				40		67 cartela de 12
Pão, trigo, forma, integral (500g)				30		60 pct (500g)



Ana Paula Amaral Silva
 Nutricionista QT CRN7/ 10614
 CRE/SEDUC – Matrícula 300196107

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

PLANILHA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Coordenadoria Regional de Educação de Cerejeiras – (Cerejeiras e Pimenteirias do Oeste)			
ITEM	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
GRUPO 01: FRUTAS E VEGETAIS			
1	ABACATE - De 1ª qualidade, polpa firme, casca lisa e sem manchas escuras, apresentar cor e odor característicos, inteiros, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	2000
2	ALHO NACIONAL BRANCO COMUM - De 1ª qualidade, bulbos integros, firmes e corados, limpos, grão, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.	KG	220
3	BANANA COMPRIDA (DA TERRA) - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, isentas de danos ou lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e utilização. Apresentar bom estado de maturação suficiente para suportar a manipulação, isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície. Acondicionada em caixa plástica vazada.	KG	510
4	BANANA NANICA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, isentas de danos ou lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e utilização. Apresentar bom estado de maturação suficiente para suportar a manipulação, isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície. Acondicionada em caixa plástica vazada.	KG	1510
5	BATATA DOCE - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	860
6	BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	670
7	BETERRABA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1150

8	CEBOLA NACIONAL BRANCA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1120
9	CENOURA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.	KG	4780
10	CHICÓRIA - De 1ª qualidade, frescas e sãs., sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos. Maço de tamanho médio.	KG	30
11	LARANJA PERA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	8150
12	MAÇÃ NACIONAL - VERMELHA - De 1ª qualidade, tamanho médio, firmes e sem ferimentos, apresentar cor, brilho e odor característicos, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1300
13	MAMÃO PAPAIA - De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1300
14	MANGA - De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	36
15	MELANCIA - De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Acondicionada em caixa plástica vazada.	KG	6430
16	MELÃO - De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Acondicionado em caixa plástica vazada.	KG	92
17	PIMENTA DE CHEIRO - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	50
18	PIMENTÃO VERDE - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	8
19	PIMENTÃO VERMELHO - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	5
20	TANGERINA/PONCÃ - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	2000

21	TOMATE - De 1ª qualidade, polpa firme, casca lisa e com brilho, apresentar cor e odor característicos, inteiros, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	5500
22	VAGEM - De 1ª qualidade, tenra, quebradiça e de cor brilhante, sem ferimentos ou defeitos, possuir odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Quando fresca cede à pressão da unha, não é mole, nem escura nas pontas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1300
GRUPO 02: CEREAIS E GRÃOS			
23	ARROZ AGULHINHA (POLIDO) - Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, são, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg. <u>Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</u>	KG	16000
24	AVEIA EM FLOCOS - Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Caixa/Pacote de 250g.	KG	1710
25	CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ) - Despeliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso líquido de 500g.	KG	34
26	CANJQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO - Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.	KG	10
27	FARINHA DE MILHO AMARELA (FLOCADA) - Flocos de milho tipo flocão, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.	KG	28

28	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO - Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1
29	FEIJÃO CARIOQUINHA - Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	1290
30	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, carunchos, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	720
31	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia seca tipo espaguete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.	KG	2000
32	MILHO VERDE EM CONSERVA - Composto por milho, água, e sal, sem conservantes, em grãos. Deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo acondicionada em recipiente íntegro, vedado hermeticamente e limpo, resistente, não amassado, não estufado. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo 200g.	KG	260
GRUPO 03: MISCELÂNEA			

33	<p>AÇAFRÃO (CONDIMENTO) - Em pó, de cor amarelada, produzido a partir da raiz da cúrcuma. Próprio para consumo humano. De 1ª qualidade, sem adição de sal, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalado em embalagem plástica transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar marca do produto, ingredientes, peso, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregue produto. Embalagem com 100g. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de <u>Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</u></p>	UNID	1700
34	<p>AÇÚCAR TIPO CRISTAL - Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregue produto. Pacote de até 2kg.</p>	KG	2000
35	<p>AMENDOIM - de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.</p>	KG	4
36	<p>AZEITE DE DENDÊ - Elaborado a parti do óleo de Palma. Deverá está filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC N° 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.</p>	L	1
37	<p>AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - Extraído do fruto da oliveira, embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.</p>	L	16

38	<p>CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas. Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</p>	KG	2
39	<p>CANELA EM PÓ - Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.</p>	UNID	20
40	<p>CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA - Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, carunchos, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.</p>	KG	130
41	<p>COCO RALADO - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg.</p>	KG	4
42	<p>COLORÍFICO, COLORAU DE URUCUM - Constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, podendo ser adicionado de óleos comestíveis e sem adição de sal. Preparado com matérias primas de 1ª qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto em pó fino, cor alaranjada, cheiro e sabor característico do produto. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, com rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de entrega do produto. Pacotes de 100g à 1 kg.</p>	KG	60

43	EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra-pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 340g.	KG	2110
44	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. Com rotulagem nutricional obrigatória, contendo identificação do produto e fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 03 (três) meses, a partir da entrega. Embalagem de 12g.	UNID	334
45	LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO - Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.	L	250
46	ÓLEO VEGETAL DE SOJA - Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.	UNID	3000
47	SAL MARINHO IODADO REFINADO - Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.	KG	400
GRUPO 04: CARNEOS E PROTEÍCOS			

48	<p>CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: <u>Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacotes com peso até 2kg.</u></p>	KG	2510
49	<p>CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA/MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de - 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: <u>Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI- POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 2kg.</u></p>	KG	7600

50	FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA - In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	3600
51	FRANGO CONGELADO, PEITO - In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	KG	6600
52	OVOS BRANCOS DE GALINHA - Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades. Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.	DZ	67
GRUPO 05: LATICÍNIOS			
53	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.	KG	180
54	IOGURTE DE FRUTAS - EMBALAGEM COM 1LITRO. Produzido exclusivamente com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta, sabores de morango, coco, pêssago e ameixa. Não conter glúten. Produto integral, pronto para beber, gelados. Não poderá conter soro de leite na produção do mesmo, assim como corantes ou conservantes. Embalagem plástica, atóxica, selada, não violada, conter rotulagem nutricional obrigatória e dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, datas de fabricação e validade (mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto) e registro do órgão de inspeção sanitária. Conservado e transportado a uma temperatura entre 1 e 10 graus centígrados. <u>Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Prova de atendimento aos requisitos higiênicos- sanitários - Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória. Devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração.</u>	L	3450

55	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) - Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto.</p> <p>Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.</p>	UNID	23
56	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) - embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose." O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.</p>	UNID	23
57	<p>LEITE UHT INTEGRAL - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto.</p> <p>Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem de 1L.</p>	L	8000
58	<p>MANTEIGA - EMBALAGEM DE 500G, sem sal, de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isenta de ranço e mofos. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter Serviço de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente. Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos- sanitários - Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).</p>	KG	160

59	<p>QUEIJO MUÇARELA, FATIADO - EMBALAGEM DE 1 KG.</p> <p>Consistências semidura e semisuaive, textura fibrosa e elástica, cor branco a amarelado, sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, odor láctico, pouco perceptível. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas, de qualquer natureza. O produto deve ser entregue resfriado e dividido em saco plástico, vedado, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação e validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e registro sanitário (SIM/SIE/SIF/ SISBI- POA). Devem ser transportados em veículos fechados, com sistema de refrigeração operante.</p>	KG	10
GRUPO 06: PANIFICAÇÃO			
60	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL - fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. apresentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagem de 500g.</p>	UNID	60
61	<p>PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G - inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g. Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. 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, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.</p>	KG	6000
62	<p>PÃO MASSA FINA (DE HOT DOG) 50G - inteiro de 1ª qualidade, tipo hot dog, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. 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, apresentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária.</p>	KG	2000
GRUPO 08: ALIMENTOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS			
63	<p>ADOÇANTE DE STÉVIA, de até 100ML puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, steviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória.</p> <p>Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	UNID	10

64	<p>ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO) - PCT DE 1 KG, constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente.</p>	KG	48
65	<p>FARINHA DE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).</p>	KG	4
66	<p>GOMA DE MANDIOCA - EMBALAGEM DE 500G, para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre 0° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega). Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</p>	UNID	72
67	<p>MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, massa alimentícia integral produzida a partir de farinha de trigo integral, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo duram, contendo ainda ovos em sua composição. Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, 1 parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).</p>	UNID	40
68	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - EMBALAGEM DE 500 A 1.000G, também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).</p>	KG	24

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

ADENDO

COORDENADORIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE PORTO VELHO - UNIDADES EXECUTORAS BAIXO MADEIRA								
CRE	MUNICÍPIO	Unidade Escolar	INEP	LOCALIZAÇÃO E CONDIÇÕES DE ACESSO	CEP	TELEFONE	EMAIL DA ESCOLA	QUANTIDADE DE ALUNOS
PORTO VELHO	Porto Velho	EEEFM GENERAL OSÓRIO	11003413	Rua São José, nº 3212, Distrito de Calama.	76.837-000	99246-6999	eeefmgeneralosorio@seduc.ro.gov.br	355
PORTO VELHO	Porto Velho	EEEFM PROFESSOR FRANCISCO DESMOREST PASSOS	11048670	Rua Paulista, nº 55, Centro - Zona Rural Distrito de Nazaré.	76.836-970	99217-2713	escolafdesmorest@seduc.ro.gov.br	169
PORTO VELHO	Porto Velho	EEEM PROFESSOR JURACY LIMA TAVARES	11050578	Rua Pe Chiquinho, S/N - Centro Distrito de São Carlos. Distrito de São Carlos, aproximadamente 72 km de Porto Velho*	76.835-000	99348-5886	escolajuracy@seduc.ro.gov.br	118
PORTO VELHO	Porto Velho	EEEFM RAIMUNDO NONATO VIEIRA DA SILVA	11113804	AV. dos Imigrantes, S/N - Zona Rural. Cujubim Grande. Linha 28 de novembro, Ramal Cujubim Grande (zona rural), aproximadamente 34 km de Porto Velho*	76.824-108	99261-9284	escolaraimundononato@seduc.ro.gov.br	183



Documento assinado eletronicamente por **JEAN CARLOS DAHER DE OLIVEIRA, Professor(a)**, em 27/06/2024, às 09:37, 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 **0049321448** e o código CRC **737ED4B8**.

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Educação - SEDUC

PLANILHA

UNIDADE ESCOLAR	INEP	ENDEREÇOS	TELEFONE	ENDEREÇO ELETRÔNICO (E-MAIL)
EEEFM ALBERTO NEPOMUCENO	11008008	AV CASTELO BARNCO, 2452 - MACHADINHO	(69) 3581-2478	escolaalberto@seduc.ro.gov.br
CEEJA PAULO FREIRE	11007982	AV DIOMERO MORAES BORBA, 3305 - MACHADINHO	(69) 3581-2020	ceejamachadinho@seduc.ro.gov.br
EEEFM JOAQUIM PEREIRA DA ROCHA	11009080	AV DIOMERO MORAES BORBA, 3647 - MACHADINHO	(69) 99238-6093	jprseduc@seduc.ro.gov.br
EEEM PROFESSORA MARIA CONCEIÇÃO DE SOUZA	11048018	AV JOÃO BATISTA FIGUEIREDO, 3540 - MACHADINHO	(69) 3581-3704	escolaprofessoramariaconceicao@seduc.ro.gov.br
EEEFM VALDOMIRO FRANCISCO DE OLIVEIRA	11049812	LOTE31, GLEBA 02, MP 03 - DISTRITO DE QUINTO BEC	(69) 992-0348	escolavaldomiro@seduc.ro.gov.br
EEEFM BARTOLOMEU LOURENÇO DE GUSMÃO	11008105	AV 23 DE AGOSTO, 4492 - VALE DO ANARI	(69) 99229-8554	escolabartolomeudegusmao@seduc.ro.gov.br
EEEFM VIVALDINO FERNANDES DE ÁVILA	11050870	DISTRITO DO ESTRELA AZUL - MACHADINHO	(69) 992421546/ 99240-8971	escolavivaldinomdo@seduc.ro.gov.br

Machadinho D'Oeste, 06 de Maio de 2024.

ADRIANA CRISTINA BERGER SILVA

Coordenadora Regional de Educação



Documento assinado eletronicamente por **Adriana Cristina Berger Silva**, **Coordenador(a)**, em 03/06/2024, às 14:06, 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 **0048305353** e o código CRC **704FE948**.

Referência: Caso responda este(a) Planilha, indicar expressamente o Processo nº 0029.025739/2024-91

SEI nº 0048305353