

**ANEXO 01**

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

TODOS OS PROGRAMAS

PAUTA GERAL DOS ITENS DA AGRICULTURA FAMILIAR COM CUSTO PARA O ANO DE 2024.
(PROGRAMAS: PNAEC, PNAEP; PNAEF, PNAE-EJA, PNAEM).

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	EMBALAGENS	UND	QTD TOTAL
1	Abóbora	De 1ª qualidade. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas.	Primária: sacos com até 20 Kg.	KG	4000
2	Batata Doce	lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas.	Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	2200
3	Banana	Prata devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Tamanho médio e uniforme.	Primária: caixas plásticas com até 15 Kg.	KG	11000
4	Cebolinha	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	5600
5	Chicória	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	5600
6	Coentro (Cheiro verde)	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	10600
7	Couve	Produto 100 % natural.	Primária: separado em maços de aproximadamente 200 gramas, acondicionados em caixas plásticas.	Maços de 200 gramas	5200
8	Farinha de Mandioca	Seca, fina, in natura.	Primária: pacotes até 1 kg.	KG	9300
9	Farinha de Tapioca	Tipo 1. Granulada. Branca. Seca.	Primária: pacotes até 1 kg.	KG	3600
10	Iogurte Líquido Integral com polpa de fruta	Com polpa de fruta. Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de morango.	Primária: garrafas plásticas de até 1 Litro. Secundária: caixa de papelão reforçada.	Litros	1700

11	Laranja	Destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Tamanho médio e uniforme.	Primária: caixas plásticas até 15 Kg.	KG	300
12	Macaxeira minimamente processado à vacuo	Produto descascado, cru, embalado, armazenado, transportado e conservados em condições que não produzam, desenvolva e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser preferencialmente embalados à vácuo ou congelados e serem produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Características sensoriais Próprias da espécie Aparência Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo da tamanha Textura Própria Cor Própria Aroma Própria da espécie e variedade Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livre da parte possível de terra aderente.	Primária: sacos com até 01 Kg.	KG	5000
13	Manga regional	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	300
14	Melancia	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	1200
15	Melão	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	800
16	Abacate	Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca.	Embalagem primária: sacos com até 20 kg.	KG	6500
17	Pão tipo Hot-dog	Peso mínimo de 50g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação.	Embalados em embalagens plástica, limpas, atóxicas contendo 1kg.	Unidade de 50 gramas	200.000

Q. Silva

18	Pimentão	"in natura" de 1ª qualidade. Isenta de parasitas e larvas, apta para o consumo. Validade: o produto deverá estar fresco na data de entrega.	Primária: sacos com até 10 kg.	KG	1900
19	Polpa de AÇAÍ congelada	Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	1300
20	Polpa de fruta congelada (ACEROLA)	Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	3000
21	Polpa de fruta congelada(GOIABA):	Polpa de fruta, goiaba, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	3000
22	Polpa de fruta congelada (MARACUJÁ):	Polpa de fruta, maracuja, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade	Primária: apropriada de 01 kg.	KG	3000

CP/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DE PAUTA

CARDÁPIOS PARA ZONA URBANA:

No dia 18 de outubro de 2023, foram apresentados para apreciação da Secretária Municipal de Educação de Ipixuna do Pará e da Prefeitura Municipal de Ipixuna do Pará, os seguintes cardápios para realização dos 10 meses de Alimentação Escolar para o ano de 2024, referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Médio – PNAEM, Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental – PNAEF, Programa Nacional de Alimentação Escolar da Pré-Escola – PNAP, Programa Nacional de Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos – PNAE-EJA:

Sugestão de Cardápios para os Programas:

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Médio – **PNAEM**

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental – **PNAEF**

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Pré-Escola – **PNAP**

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos – **PNAE-EJA:**

PRIMEIRO CARDÁPIO (FEVEREIRO/ AGOSTO):

1. Arroz Temperado (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Peito de Frango, batata, cenoura e Arroz Tipo I.

2. Cozido de Carne com legumes e arroz (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Arroz, Abóbora, Macaxeira, Couve, batata doce.

3. Sopa de carne com feijão, legumes e macarrão (05 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne sem osso, Feijão Carioca, Massa para sopa, Macaxeira, Couve e Abóbora.

4. Vitamina de Banana + Bolacha Salgada (05 dias)

- Banana, Leite em pó, Açúcar e Bolacha Cream-Cracker

Clara V. Alves



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

SEGUNDO CARDÁPIO (MARÇO/ SETEMBRO):

1. **Isca de Carne com Arroz e Feijão + Farinha (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Bovina sem osso, Feijão Carioca, Arroz Tipo I, Farinha de Mandioca.
2. **Macarronada de carne moída (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Bovina moída, Macarrão, Extrato de Tomate.
3. **Cachorro-quente (carne moída) + Suco de Polpa (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Bovina moída, Pão de Hot-dog, Extrato de Tomate, Polpa de Fruta Congelada (Goiaba) e Açúcar.
4. **Mingau de Tapioca (05 dias)**
 - Farinha de Tapioca, Leite de coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

TERCEIRO CARDÁPIO (ABRIL/ OUTUBRO):

1. **Farofa de carne moída com ovos + Arroz. (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Moída, Farinha de Mandioca e Arroz Tipo I.
2. **Macarronada de Frango. (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
 - Peito de Frango, Macarrão espaguete, molho de tomate
3. **Sopa de carne com legumes e macarrão. (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
 - Carne Bovina moída, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira e Couve.
4. **Vitamina de abacate + biscoito salgado (05 dias)**
 - Abacate, leite em pó, açúcar e Bolacha Cream-Cracker.

Vera V. Alves



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

QUARTO CARDÁPIO (MAIO/ NOVENBRO):

1. Picadinho com batata e cenoura + Arroz e Feijão (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Repolho, Cenoura, Arroz e Feijão.

2. Frango com legumes + Arroz (05 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Arroz, Batata, Cenoura.

3. Sopa de Charque com legumes e macarrão. (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve.

4. Mingau de Arroz

- Arroz branco, Leite de Coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

QUINTO CARDÁPIO (JUNHO/ DEZEMBRO):

1. Vatapá de frango com arroz branco (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico e Vinagre.
- Peito de Frango sem osso, Azeite de Dendê, Farinha de Trigo, Leite de coco e Arroz Tipo I.

2. Farofa de Charque com arroz (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Farinha de mandioca, Arroz Tipo I.

3. Sopa de legumes e macarrão + ovo cozido (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Ovos de galinha, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve e Melão.

4. Mingau de Milho Branco. (05 dias)

- Milho Branco, Leite de Coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

SEXTO CARDÁPIO (AGOSTO):

1. Arroz Temperado (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.

Clara V. Clara



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

- Peito de Frango, batata, cenoura e Arroz Tipo I.

2. Cozido de Carne com legumes e arroz (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Arroz, Abóbora, Macaxeira, Couve, batata doce.

3. Sopa de carne com feijão, legumes e macarrão (05 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne sem osso, Feijão Carioca, Massa para sopa, Macaxeira, Couve e Abóbora.

5. Cachorro-quente (carne moída) + Suco de Polpa (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Pão de Hot-dog, Extrato de Tomate, Polpa de Fruta Congelada (Acerola) e Açúcar.

APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DE PAUTA

CARDÁPIO PARA ZONA URBANA:

Sugestão de Cardápio para o Programa:

Programa Nacional de Alimentação Escolar das Creches – **PNAC:**

PRIMEIRO CARDÁPIO (FEVEREIRO/ AGOSTO):

1. Arroz Temperado (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Peito de Frango, cenoura, batata e arroz tipo 1.

2. Cozido de Carne com legumes e arroz + banana (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Arroz, Abóbora, Macaxeira, Couve, batata doce e banana.

3. Sopa de carne com feijão, legumes e macarrão (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne moída, Feijão Carioca, Massa para sopa, Macaxeira, Couve e Abóbora.

4. Farofa de Charque com ovos + arroz + Suco de Polpa (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Charque PA, Farinha de Mandioca e Arroz Tipo I.

Ueslei V. Oliveira



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

5. Iogurte com Bolacha Maria (04 dias).

- Iogurte de polpa de morango integral e Bolacha Maria.

SEGUNDO CARDÁPIO (MARÇO/ SETEMBRO):

1. Isca de Carne com Arroz e Feijão + Farinha (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Feijão Carioca, Arroz Tipo I, Farinha de Mandioca.

2. Macarronada de carne moída + Melancia. (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Macarrão, Extrato de Tomate e Melancia.

3. Cachorro-quente (carne moída) + Suco de Polpa (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Pão de Hot-dog, Extrato de Tomate, Polpa de Fruta Congelada (Goiaba) e Açúcar.

4. Mingau de Tapioca (04 dias)

- Farinha de Tapioca, Leite de coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

5. Sopa de Charque PA com legumes e macarrão (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Abóbora, Macaxeira, Couve, Massa para sopa.

TERCEIRO CARDÁPIO (ABRIL/ OUTUBRO):

1. Farofa de carne moída + Arroz. (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Moída, Ovo de galinha, Farinha de Mandioca e Arroz Tipo I.

2. Macarronada de Frango. (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Macarrão espaguete, molho de tomate

3. Sopa de carne com legumes e macarrão. (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne bovina moída, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira e Couve.

Van V. Alves



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

4. Salada de Frutas (abacate, banana e manga) com iogurte (04 dias)

- Abacate, Manga, Banana e iogurte integral.

5. Ovo cozido + feijão com legumes + arroz (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Ovo de galinha, Arroz, Feijão Caupi, Abóbora e Macaxeira.

QUARTO CARDÁPIO (MAIO):

1. Picadinho com batata e cenoura + Arroz e Feijão (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Repolho, Cenoura, Arroz e Feijão.

2. Frango com legumes + Arroz (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Arroz, Batata, Cenoura.

3. Sopa de legumes e macarrão + ovo cozido + Melão. (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Ovos de galinha, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve e Melão.

4. Sopa de charque com legumes e macarrão (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Abóbora, Macaxeira, Couve, Massa para sopa.

5. Mingau de farinha láctea (04 dias).

- Farinha Láctea, Leite em Pó Integral e Açúcar.

QUINTO CARDÁPIO (JUNHO / DEZEMBRO):

1. Vatapá de frango com arroz branco + Suco de Polpa (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico e Vinagre.
- Peito de Frango sem osso, Azeite de Dendê, Farinha de Trigo, Leite de coco e Arroz Tipo I.

2. Farofa de Charque com arroz + Banana (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Farinha de mandioca, Arroz Tipo I e Banana.

Vanessa



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

3. Sopa de legumes e macarrão + ovo cozido (05 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve.

4. Mingau de Milho Branco. (05 dias)

- Milho Branco, Leite de Coco, Leite em Pó Integral e Açúcar.

SEXTO CARDÁPIO (SETEMBRO):

1. Isca de Carne com Arroz e Feijão + Farinha (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina sem osso, Feijão Carioca, Arroz Tipo I, Farinha de Mandioca.

2. Macarronada de carne moída + Melancia. (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Macarrão, Extrato de Tomate e Melancia.

3. Cachorro-quente (carne moída) + Suco de Polpa (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Pão de Hot-dog, Extrato de Tomate, Polpa de Fruta Congelada (Goiaba) e Açúcar.

4. Açaí com Tapioca (04 dias)

- Polpa de açaí; Farinha de Tapioca e Açúcar.

5. Sopa de Charque PA com legumes e macarrão (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
- Charque PA, Abóbora, Macaxeira, Couve, Massa para sopa.

SÉTIMO CARDÁPIO (NOVEMBRO):

1. Picadinho com batata e cenoura + Arroz e Feijão (04 dias)

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico.
- Carne Bovina moída, Repolho, Cenoura, Arroz e Feijão.

2. Frango com legumes + Arroz (04 dias).

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
- Peito de Frango, Arroz, Batata, Cenoura.

3. Sopa de legumes e macarrão + ovo cozido + Melão. (04 dias)

Uze V. Alves



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão, Colorífico, Vinagre.
 - Ovos de galinha, massa para sopa, Abóbora, Macaxeira, Couve e Melão.
- 4. Sopa de charque com legumes e macarrão (04 dias)**
- Sal, Óleo, Alho, Cebola, Tomate, Cheiro-verde, Chicória, Cebolinha, Pimentão.
 - Charque PA, Abóbora, Macaxeira, Couve, Massa para sopa.
- 5. Açaí com tapioca (04 dias).**
- Polpa de açaí, Farinha de Tapioca e Açúcar.

APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DE PAUTA

CARDÁPIO PARA ZONA RURAL:

Sugestão de Cardápios para os Programas:

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Médio – **PNAEM**

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Fundamental – **PNAEF**

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Pré-Escola – **PNAP**

Programa Nacional de Alimentação Escolar da Educação de Jovens e Adultos – **PNAE-EJA:**

PRIMEIRO CARDÁPIO (FEVEREIRO/ MAIO/ AGOSTO):

1. Baião de dois com charque (05 dias).

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Feijão Carioca, Charque PA e Arroz agulhinha.

2. Almondegas ao molho com macarrão. (05 dias).

- Almondegas ao molho e Macarrão.

3. Farofa de ovos com arroz (05 dias).

- Sal, Óleo, Cebola, Alho, Farinha de Mandioca, Ovo de galinha e Arroz Agulhinha.

4. Mingau de Tapioca (05 dias).

- Farinha de Tapioca, Leite em Pó Integral e Açúcar.

Vera V. Alves



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM

SEGUNDO CARDÁPIO (MARÇO/ SETEMBRO/ NOVEMBRO):

1. **Farofa de charque com arroz (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Farinha de Mandioca, Charque PA e Arroz Agulhinha.
2. **Baião de dois com linguiça (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Feijão Caupi, Linguiça Toscana e Arroz agulhinha.
3. **Macarronada de Sardinha (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Sardinha em Conserva, Molho de tomate e Macarrão.
4. **Achocolatado com biscoito salgado. (05 dias)**
 - Achocolatado, Leite em Pó Integral, Açúcar e Biscoito salgado.

TERCEIRO CARDÁPIO (ABRIL/ OUTUBRO):

1. **Farofa de linguiça com arroz (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Farinha de Mandioca, Linguiça toscana e Arroz Tipo I.
2. **Charque com Arroz e Feijão (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Charque PA, Feijão Carioca e Arroz Tipo I.
3. **Macarronada de salsicha (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Salsicha Tipo Viena, Molho de tomate e Macarrão.
4. **Mingau de Arroz. (05 dias).**
 - Arroz, Leite em Pó Integral, Leite de coco e Açúcar.

QUARTO CARDÁPIO (JUNHO E DEZEMBRO):

1. **Vatapá de Charque com arroz (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Azeite de dendê, Farinha de trigo, Leite de coco, Charque PA e Arroz agulhinha.
2. **Linguiça com arroz e feijão (05 dias)**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Feijão Carioca, Linguiça Toscana e Arroz agulhinha.
3. **Ovo cozido com arroz e feijão + farinha (05 dias).**
 - Sal, Óleo, Cebola, Alho, Ovo de Galinha, Arroz Tipo I, Feijão Carioca e farinha de Mandioca.

Jose V. Alves



ANEXO 01

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM**

4. Mingau de Milho Branco (05 dias).

- Milho Branco, Leite em Pó Integral, Leite de coco e Açúcar.

Vicosa Vieira de Oliveira



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
CNPJ: 29.710.485/0001-99
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GABINETE DA SECRETÁRIA

ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE

No dia oito de novembro de dois mil e vinte e três, às 14:40, reuniram-se na Secretaria Municipal de Educação de Ipixuna do Pará, localizada na Rua José Bonifácio, s/n, bairro Centro, tendo início às quatorze horas e quarenta minutos, a Reunião ordinária presidida pelo Sr. Fabricio Oliveira Costa (Presidente do Conselho da Alimentação Escolar - CAE), com a presença dos Conselheiros: Juciane da Silva Feitosa, Gláucio Moraes, Jaqueline A. Barros, Luanda Thalita de Brito Silva, Jaquileide Carvalho, Secretária de Educação Glaucia da Conceição S. R. da Silva e Profº Jorge Oliveira. O presidente do CAE iniciou a reunião dando boas-vindas a todos os presentes onde ele falou sobre os documentos recebidos e a pauta da reunião: Análise do Cardápio da Alimentação Escolar para 2024. Dando continuidade, foi iniciado a análise do Cardápio/ 2024, onde os Conselheiros tiveram acesso aos mesmos e fizeram suas observações. O Presidente no momento solicitou a aprovação ou não do Cardápio, sendo feita uma votação e todos os presentes de forma unânime aprovaram os Cardápios de 2024 para o fornecimento da Alimentação Escolar do município de Ipixuna do Pará, nas modalidades: Creche, Pré-escola, Fundamental, EJA e Ensino Médio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/ 2024. E não havendo nada mais a tratar, o Presidente Fabricio Oliveira Costa, agradeceu a participação de todos e deu por encerrada a reunião. Eu, Jaqueline A. Barros, digitei a presente ata que será lida e assinada em lista de presença própria anexa.

Ipixuna do Pará, 08 de novembro de 2023.

PARTICIPANTE 01

Nome completo: *LUANDA THALITA DE BRITO SILVA*

CPF: *00070393248*

Assinatura: *[Handwritten Signature]*

PARTICIPANTE 02

Nome completo: *Fabricio Oliveira Costa*



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
CNPJ: 29.710.485/0001-99
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GABINETE DA SECRETÁRIA

CPF: 945.016.291-34

Assinatura: *[Handwritten signature]*

PARTICIPANTE 03

Nome completo:

CPF: 355885782-87

Assinatura:

PARTICIPANTE 04

Nome completo: Gláucio Moraes Gonçalves

CPF: 839.382.652-72

Assinatura:

PARTICIPANTE 05

Nome completo:

CPF:

Assinatura:

PARTICIPANTE 06

Nome completo:

CPF:

Assinatura:

PARTICIPANTE 07

Nome completo:

CPF:

Assinatura:

PARTICIPANTE 08

Nome completo:

CPF:

Assinatura: