Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

CRECHE I: Período de Validade: NOVEMBRO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:30	FERIADO	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	FERIADO	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**CARRETEIRO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	FERIADO	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	FERIADO	**FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE**	**FRICASSÈ DE FRANGO ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:30	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO POLENTA C/ CARNE MOIDA REPOLHO REFOGADO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO**	**RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E**	**PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopolasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-6CEB

	16:00	CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA	ISCA DE CARNE SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	(CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA	CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
3 SEMANA 16-20	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO
	LANCHE 09:30	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	FERIADO
	ALMOÇO 10:30	CARRETEIRO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO FRUTA	FERIADO
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO
	LANCHE 14:00	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	FERIADO
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA.	FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	FERIADO
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:30	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO POLENTA C/ CARNE MOIDA REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	FRICASSÈ DE FRANGO ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE	FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA)	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ISCA DE CARNE SALADA DE ACELGA E TOMATE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

		FRUTA	**FRUTA.**	**BETERRABA COZIDA** **FRUTA**	**REPOLHO REFOGADO** FRUTA	**FRUTA**
5 SEMANA 30	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.				
	LANCHE 09:30	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)				
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **CARNE MOÍDA C/ POLENTA** **SALADA DE ALFACE E TOMATE** **FRUTA**				
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.				
	LANCHE 14:00	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)				
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **CARNE MOÍDA C/ POLENTA** **SALADA DE ALFACE E TOMATE** **FRUTA.**				

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

CONSISTÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA)		
TIPOS DE ALIMENTOS	6-7 MESES (PASTOSA – AMASSADA	8 -11 MESES (BRANDA – TEXTURA MACIA
Carnes (Ave, bovina)	Bem cozida desfiada ou moída	Bem cozida em pedaços pequenos/ desfiada
Arroz	Bem cozido	Bem cozido
Ovo	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e Amassado	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e picado em pedaços pequenos/mexido/omelete em pedaços
Feijão	Amassado	Amassado
Legumes	Cozidos e Amassados	Cozidos e picados em pedaços pequenos
Verduras	Bem cozida e bem picadas	Bem cozida e bem picadas
Frutas	Raspadas/ Amassada	Pouco amassada (com pedacinhos) / pedaços pequenos
Observações: **Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a tabela de consistência, por faixa etária.** **O leite e o suco não devem ser adoçados.** **Ressaltamos que todos os alimentos deverão ser oferecidos ao bebê, somente quando liberado pelos pais e/ou pediatra e/ou nutricionista.**		

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- PARA AS CRIANÇAS ALÉRGICAS UTILIZAR O MANUAL DE DIETAS PARA FAZER AS SUSBSTITUIÇÕES.
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: NOVEMBRO 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FERIADO	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU FRUTA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:30	FERIADO	FRUTA PEDAÇOS	FRUTAS PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	FERIADO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO FRUTA	CARRETEIRO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	FERIADO	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FERIADO	FRUTA PEDAÇOS	FRUTAS PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	FERIADO	FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE	FRICASSÈ DE FRANGO ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLO SIMPLES LEITE COM CACAU FRUTA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO FRUTA	PÃO C/ GELEIA CHOCOLATE QUENTE FRUTA	BOLO DE FUBÁ LEITE C/ CACAU FRUTA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO FRUTA
	LANCHE 09:30	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO POLENTA C/ CARNE MOIDA REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ISCA DE CARNE SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO DE CENOURA CHOCOLATE QUENTE FRUTA	ROSCA DE COCO LEITE C/ FRUTA BATIDO FRUTA	BOLO DE CHOCOLATE C/ GELÉIA DE MORANGO LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE FRUTA	FERIADO
	LANCHE 09:30	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO
	ALMOÇO	CARRETEIRO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ LEGUMES REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO	FERIADO

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

3 SEMANA 16-20	10:30	BETERRABA COZIDA FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	FERIADO
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE	FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	FERIADO
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE FRUTA	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU FRUTA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:30	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	ALMOÇO 10:30	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PANQUECA DE FRANGO REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO POLENTA C/ CARNE MOIDA REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	FRICASSÈ DE FRANGO ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA.	FAROFA DE CARNE ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ISCA DE CARNE SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
5 SEMANA 30	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE FRUTA				
	LANCHE 09:30	FRUTA PEDAÇOS				
	ALMOÇO 10:30	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA				
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE				
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS				
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ POLENTA				

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

		SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA.				

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO
PERÍODO DE VALIDADE: NOVEMBRO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		1 SEMANA 02-06	2 SEMANA 09-13	3 SEMANA 16-20	4 SEMANA 23-27	5 SEMANA 30
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	FERIADO	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO	PÃO DE MANDIOCA C/ MANTEIGA CHÁ DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO	PÃO CASEIRO C/MANTEIGA LEITE COM CACAU
	LANCHE	FERIADO	MAÇÃ	LARANJA	UVA	MELÃO
	ALMOÇO	FERIADO	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO, TOMATE PEPINO	ARROZ FEIJÃO PRETO FAROFA DE CARNE MOIDA, COUVE, ESPINAFRE, CENOURA SALADA DE REPOLHO, TOMATE PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PURE DE BATATA C/ CARNE MOIDA SALADA REPOLHO, CENOURA COM TOMATE	ARROZ PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA
	LANCHE DA TARDE	FERIADO	TORTA DE LEGUMES SUCO DE UVA	TORTA DE CARNE MOIDA MELÃO	TORTA DE LEGUMES MAÇÃ	PÃO ITALIANO LARANJA
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE CHOCOLATE LEITE COM MORANGO	BOLO DE BEIJINHO LEITE COM CACAU	BOLO SIMPLES DE LARANJA LEITE COM CACAU	BOLO DE FUBÁ C/ COCO CHA DE CAMOMILA	
	LANCHE	MANGA	ABACAXI	MELANCIA	BANANA	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE CHICÓRIA, PEPINO, COUVE E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE PICADINHA COM CENOURA, BATATINHA SALADA VERDE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PEIXE MOLHO C/ BATATA SALADA DE ACELGA, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, COUVE E TOMATE	
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE ABOBRINHA GOIABA	PÃO DE HAMBURGUER LARANJA	TORTA DE LEGUMES ABACAXI	TORTA DE CARNE MOIDA MAÇÃ	
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO	BROINHA DE FUBÁ CHÁ DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	
	LANCHE	LARANJA	MAÇÃ	MAMÃO	MELÃO	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE PICADINHO COM MANDIOCA SALADA VERDE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, PEPINO, COUVE E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE MOIDA COM LEGUMES SALADA ALMEIRÃO, TOMATE PEPINO	ARROZ C/ CARNE MOIDA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, CENOURA RALADA, TOMATE	
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM FRANGO MAÇÃ	TORTA DE LEGUMES PERA	PÃO DE BATATA C/ FRANGO MELANCIA	TORTA DE CARNE MOIDA GOIABA	
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA CHÁ CANELA	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	PÃO CASEIRO C/MANTEIGA LEITE COM CACAU	BOLO SIMPLES DE LARANJA CHOCOLATE QUENTE	
	LANCHE	MANGA	UVA	MELANCIA	BANANA	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PRETO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, RUCULA COM TOMATE	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO PRETO SALADA CHICORIA, ACELGA E TOMATE	ARROZ PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE COM TOMATE	
	LANCHE DA TARDE	CUCA DE FRUTA LARANJA	QUICHE DE FRANGO PERA	PÃO ITALIANO MAMÃO	PÃO DE HAMBURGUER MELÃO	
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BROINHA DE FUBÁ IOGURTE DE MORANGO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FERIADO	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	
	LANCHE	GOAIBA	MANGA	FERIADO	MELANCIA	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE ALFACE COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE COM TOMATE	FERIADO	ARROZ COLORIDO CARNE PICADINHA MOLHO FEIJÃO PRETO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA	
	LANCHE DA TARDE	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO SUCO DE UVA	BOLO DE MANDIOCA IOGURTE DE COCO	FERIADO	PÃO DE BATATA COM FRANGO LARANJA	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL -LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: NOVEMBRO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		1 SEMANA 02-06	2 SEMANA 09-13	3 SEMANA 16-20	4 SEMANA 23-27	5 SEMANA 30
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	FERIADO	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO	PÃO DE MANDIOCA C/ MANTEIGA CHÁ DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO	PÃO CASEIRO C/MANTEIGA LEITE COM CACAU
	ALMOÇO	FERIADO	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO, TOMATE PEPINO MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO PRETO FAROFA DE CARNE MOIDA, COUVE, ESPINAFRE, CENOURA SALADA DE REPOLHO, TOMATE PEPINO LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PURE DE BATATA C/ CARNE MOIDA SALADA REPOLHO, CENOURA COM TOMATE UVA	ARROZ PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA MELÃO
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE CHOCOLATE LEITE COM MORANGO	BOLO DE BEIJINHO LEITE COM CACAU	BOLO SIMPLES DE LARANJA LEITE COM CACAU	BOLO DE FUBÁ C/ COCO CHA DE CAMOMILA	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE CHICÓRIA, PEPINO, COUVE E TOMATE MANGA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE PICADINHA COM CENOURA, BATATINHA SALADA VERDE ABACAXI	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PEIXE MOLHO C/ BATATA SALADA DE ACELGA, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MELANCIA	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, COUVE E TOMATE BANANA	
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO	BROINHA DE FUBÁ CHÁ DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE PICADINHO COM MANDIOCA SALADA VERDE LARANJA	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, PEPINO, COUVE E TOMATE PERA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE MOIDA COM LEGUMES SALADA ALMEIRÃO, TOMATE PEPINO MELANCIA	ARROZ C/ CARNE MOIDA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, CENOURA RALADA, TOMATE MELÃO	
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA CHÁ CANELA	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	PÃO CASEIRO C/MANTEIGA LEITE COM CACAU	BOLO SIMPLES DE LARANJA CHOCOLATE QUENTE	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PRETO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, RUCULA COM TOMATE MANGA	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO PRETO SALADA CHICORIA, ACELGA E TOMATE UVA	ARROZ PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA MELANCIA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE COM TOMATE BANANA	
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BROINHA DE FUBÁ IOGURTE DE MORANGO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FERIADO	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE ALFACE COM TOMATE GOIABA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE COM TOMATE MANGA	FERIADO	ARROZ COLORIDO CARNE PICADINHA MOLHO FEIJÃO PRETO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA MELANCIA	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS –MS

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL
CEI JOVINA DOS SANTOS PINHO
CRECHE I – 06 – 11 MESES
CREHE II – 12 – 23 MESES
CRECHE III – 24 – 36 MESES
CRECHE IV – 35 – 47 MESES

SEMECEL- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818/

CRECHE I: Período de Validade: DEZEMBRO 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-04	CAFÉ DA MANHÃ 07:30		MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	**MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.**	**MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00		MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	**LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) ***	**BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)**	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30		**MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE**	**PURÊ DE BANANA DA TERRA FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA ESPINAFRE E ACELGA REFOGADA**	**ARROZ PAPA LENTILHA FRANGO DESFIADO MOLHO NUTRITIVO BRÓCOLIS**	**RISOTO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SUFLE DE ABOBRINHA COUVE REFOGADA**
	LANCHE DA TARDE 13:00		MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00		UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	**BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) ***	**MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)**	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00		**ARROZ PAPA COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO NUTRITIVO BETERRABA, CHUCHU E ABOBRINHA**	**ARROZ PAPA LENTILHA FRANGO DESFIADO MOLHO NUTRITIVO BRÓCOLIS**	**PURÊ DE BANANA DA TERRA FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA ESPINAFRE E ACELGA REFOGADA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO BERINJELA ASSADA COM CARNE MOIDA E LEGUMES**
2 SEMANA 07-11	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**RISOTO ARROZ FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO COUVE REFOGADA**	**SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO CARNE MOIDA E LEGUMES**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM ABOBORA CABOTIÁ, BETERRABA**	**PURÊ DE INHAME FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO COUVE FLOR, ABOBRINHA**	**PURE DE BATATA MOLHO DE FRANGO DESFIADO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO ESPINAFRE REFOGADO**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES)	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES)	PERÂ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-6CEB

		FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**PURE DE BATATA MOLHO DE FRANGO DESFIADO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO ESPINAFRE REFOGADO**	**PURE DE INHAME FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO COUVE FLOR, ABOBRINHA**	**RISOTO ARROZ FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO COUVE REFOGADA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM ABOBORA CABOTIÁ, BETERRABA**	**SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO CARNE MOIDA E LEGUMES**
3 SEMANA 14-18	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**PURÊ DE BATATA BAROA C/ CARNE MOÍDA FEIJÃO CHUCHU, CENOURA E BETERRABA COZIDA**	**ARROZ C/ CENORA E FRANGO DESFIADO FEIJÃO COUVE E REPOLHO REFOGADA**	**PURÊ DE INHAME, CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO FEIJÃO CHICÓRIA REFOGADA, ABOBRINHA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES COUVE REFOGADA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA REFOGADA COM LEGUMES ACELGA REFODADA C/ TOMATE PICADINHO**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA REFOGADA COM LEGUMES ACELGA REFODADA C/ TOMATE PICADINHO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES COUVE REFOGADA**	**PURÊ DE BATATA BAROA C/ CARNE MOÍDA FEIJÃO CHUCHU, CENOURA E BETERRABA COZIDA**	**ARROZ C/ CENORA E FRANGO DESFIADO FEIJÃO COUVE E REPOLHO REFOGADA**	**PURÊ DE INHAME, CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO FEIJÃO CHICÓRIA REFOGADA, ABOBRINHA**
4 SEMANA 21-25	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**
	LANCHE 09:00	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**
	ALMOÇO 10:30	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**
	LANCHE DA TARDE 13:00	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**
	LANCHE 14:00	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**
	JANTAR 16:00	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

5 SEMANA 28-31	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: DEZEMBRO 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-04	CAFÉ DA MANHÃ 07:30		PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE PURO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO FRUTA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ MAÇA E MAMÃO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE PURO FRUTA
	LANCHE 09:00		FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30		ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA COM TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOIDA C/ BANANA DA TERRA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00		LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00		FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00		ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA COM TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOIDA C/ BANANA DA TERRA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
2 SEMANA 07-11	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA DE POLVILHO LEITE C/ MORANGO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE PURO	BOLO DE ARROZ LEITE C/ MAÇÃ	CUCA DE FRUTA LEITE PURO	BOLO DE CHOCOLATE LEITEC/ BANANA E ABACATE
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA FRUTA	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA MOLHO SALADA DE ALFACE, RÚCULA E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ACELGA COM TOMATE E COUVE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO COM TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA MOLHO PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, RÚCULA E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ACELGA COM TOMATE E COUVE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO COM TOMATE FRUTA
3 SEMANA 14-18	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ MAMAO	ROSQUINHA DE COCO LEITE PURO	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA IOGURTE DE COCO	BOLO DE FUBÁ LEITE PURO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, REPOLHO, CENOURA E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA, VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICORIA, TOMATE FRUTA	ARROZ C/ BROCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE FRUTA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, REPOLHO, CENOURA E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA, VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICORIA, TOMATE FRUTA	ARROZ C/ BROCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE FRUTA
4 SEMANA 21-25	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL/ PERÍODO DE VALIDADE: DEZEMBRO 2026/DISTRITO

DÉBORA RIBEIRO NOVAES RODRIGUES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818

		1 SEMANA 02-04	2 SEMANA 07-11	3 SEMANA 14-18	4 SEMANA 21-25
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ		PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	LANCHE		MAÇÃ	PERA	FÉRIAS
	ALMOÇO		ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE MIX DE REPOLHO COM CENOURA E TOMATE	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE		PÃO DE QUEIJO LEITE C/ BANANA	CHIPA VITAMINA DE MORANGO	FÉRIAS
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ BANANA	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	FÉRIAS
	LANCHE	BANANA	LARANJA	GOIABA	FÉRIAS
	ALMOÇO	ARROZ FRANGO ASSADO COM BATATA CREME DE MILHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	PÃO RECHEADO COM FRANGO MELANCIA	BRUSQUETA MANGA	PÃO DE CENOURA COM GELEIA LEITE C/ BANANA	FÉRIAS
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	ROSCA DE COCO LEITE COM MAMÃO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	LANCHE	MANGA	ABACAXI	BANANA	FÉRIAS
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE FRANGO UVA	PÃO DE CENOURA COM GELEIA LEITE C/ BANANA	PÃO DE QUEIJO MELANCIA	FÉRIAS
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE COCO IOGURTE DE AMEIXA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	LANCHE	ABACAXI	MELÃO	MAÇÃ	FÉRIAS
	ALMOÇO	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM CARNE MOIDA GOIABA	TORTA DE CARNE MOIDA SUCO DE FRUTA	CUCA DE FRUTA FRUTA	FÉRIAS
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ MORANGO	ROSCA DE COCO CHA DE ERVA DOCE	FÉRIAS
	LANCHE	PERA	MANGA	LARANJA	FÉRIAS
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ISCA DE CARNE ACEBOLADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTA	BRUSQUETA ABACAXI	TORTA DE ARROZ C/ FRANGO FRUTA	FÉRIAS

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL/ PERÍODO DE VALIDADE: DEZEMBRO 2026/LIZETE

DÉBORA RIBEIRO NOVAES RODRIGUES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818

		1 SEMANA 02-04	2 SEMANA 07-11	3 SEMANA 14-18	4 SEMANA 21-25
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ		PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	ALMOÇO		ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE MIX DE REPOLHO COM CENOURA E TOMATE PERA	FÉRIAS
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ BANANA	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	FÉRIAS
	ALMOÇO	ARROZ FRANGO ASSADO COM BATATA CREME DE MILHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE LARANJA	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE GOIABA	FÉRIAS
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	ROSCA DE COCO LEITE COM MAMÃO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MANGA	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE ABACAXI	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE BANANA	FÉRIAS
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE COCO CHA DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	ALMOÇO	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE ABACAXI	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MELÃO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MAÇÃ	FÉRIAS
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE COCO IOGURTE DE AMEIXA	ROSCA DE COCO CHA DE ERVA DOCE	FÉRIAS
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE PERA	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MANGA	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ISCA DE CARNE ACEBOLADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE LARANJA	FÉRIAS

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS –MS

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL
CEI JOVINA DOS SANTOS PINHO
CRECHE I – 06 – 11 MESES
CREHE II – 12 – 23 MESES
CRECHE III – 24 – 36 MESES
CRECHE IV – 35 – 47 MESES

SEMECEL- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

CRECHE I: Período de Validade: fevereiro 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PERA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO REPOLHO REFOGADO, CENOURA	PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE NUTRITIVO DE FRANGO FEIJÃO AMASSADO BRÓCOLIS COZIDO ESPINAFRE REFOGADO, BETERRABA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, CENOURA	PURÊ DE BATATA BAROA FRANGO DESFIADO FEIJÃO CHUCU COZIDO, CENOURA COZIDA	POLENTA C/ MOLHO NUTRTIVO DE CARNE MOÍDA FEIJÃO MIX DE LEGUMES
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	POLENTA C/ MOLHO NUTRTIVO DE FRANGO FEIJÃO MIX DE LEGUMES	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, CENOURA	PURÊ DE BATATA CO MOLHO DE NUTRITIVO DE FRANGO FEIJÃO AMASSADO BRÓCOLIS COZIDO ESPINAFRE REFOGADO, BETERRABA	PURÊ DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO REPOLHO REFOGADO, CENOURA	PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE NUTRITIVO DE FRANGO FEIJÃO AMASSADO BRÓCOLIS COZIDO ESPINAFRE REFOGADO, BETERRABA
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	CARNAVAL
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	CARNAVAL
	ALMOÇO 10:30	PURÊ DE BATATA DOCE COM CARNE BEM MOÍDA E LEGUMES REFOGADOS BEM COZIDOS (MÍNIMO 3 VARIEDADES)	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA)	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA ENSOPADA COM LEGUMES	CARNAVAL
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	CARNAVAL
	LANCHE 14:00	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	CARNAVAL

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA FRANGO DESFIADO ENSOPADA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES	POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA	CARNAVAL
3 SEMANA 16-20	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA ENSOPADA COM LEGUMES	RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO
	LANCHE DA TARDE 13:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA	PURÊ DE BATATA COM CARNE BEM MOÍDA E LEGUMES REFOGADOS BEM COZIDOS (MÍNIMO 3 VARIEDADES)
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	PURÊ DE BATATA COM CARNE BEM MOÍDA E LEGUMES REFOGADOS BEM COZIDOS (MÍNIMO 3 VARIEDADES)	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA)	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA ENSOPADA COM LEGUMES	RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA FRANGO DESFIADO ENSOPADA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES	POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA	PURÊ DE BATATA COM CARNE BEM MOÍDA E LEGUMES REFOGADOS BEM COZIDOS (MÍNIMO 3 VARIEDADES)

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA, TEMPERATURA NATURAL;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: fevereiro 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	ROSCA DE COCO LEITE COM MAMÃO	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU
	LANCHE 09:00	MAÇÃ	PERA	MELÃO	MAMÃO	MANGA
	ALMOÇO 10:30	ARROZ CARRETEIRO, CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO PURE DE ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FRANGO ASSADO COM BATATA CREME DE MILHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE OU MORANGO	LEITE OU UVA	LEITE OU GOIABA	LEITE OU MELANCIA	LEITE OU KIWI
	LANCHE 14:00	LARANJA	MAMÃO	MANGA	BANANA	GOIABA
	JANTAR 16:00	ARROZ CARRETEIRO, CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO PURE DE ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FRANGO ASSADO COM BATATA CREME DE MILHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ BANANA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ MORANGO	CARNAVAL
	LANCHE 09:00	MAÇÃ	BANANA	MELÃO	LARANJA	CARNAVAL
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	CARNAVAL
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	CARNAVAL
	LANCHE 14:00	MAMÃO	MELÃO	MANGA	MELANCIA	CARNAVAL
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	CARNAVAL
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	ROSCA DE COCO CHA DE ERVA DOCE
	LANCHE 09:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	LARANJA	GOIABA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

3 SEMANA 16-20	ALMOÇO 10:30	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ISCA DE CARNE ACEBOLADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	MELANCIA	UVA AMASSADA
	JANTAR 16:00	CARNAVAL	CARNAVAL	CARNAVAL	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ISCA DE CARNE ACEBOLADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE LEITE C/ CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ MORANGO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CRAVO
	LANCHE 09:00	MAÇÃ	BANANA	MELÃO	LARANJA	MAMÃO
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE MIX DE REPOLHO COM CENOURA E TOMATE	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	MAMÃO	MELÃO	MANGA	MELANCIA	GOIABA
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE MIX DE REPOLHO COM CENOURA E TOMATE	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopdasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL/ PERÍODO DE VALIDADE: FEVEREIRO 2026/DISTRITO

DÉBORA RIBEIRO NOVAES RODRIGUES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818

		1 SEMANA 02-06	2 SEMANA 09-13	3 SEMANA 16-20	4 SEMANA 23-27
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE	CARNAVAL	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU
	LANCHE	LARANJA	MAÇÃ	CARNAVAL	PERA
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO, CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO PURE DE ABÓBORA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE	CARNAVAL	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE MIX DE REPOLHO COM CENOURA E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM CARNE MAÇÃ	PÃO DE QUEIJO LEITE C/ BANANA	CARNAVAL	CHIPA VITAMINA DE MORANGO
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ BANANA	CARNAVAL	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE
	LANCHE	BANANA	LARANJA	CARNAVAL	GOIABA
	ALMOÇO	ARROZ FRANGO ASSADO COM BATATA CREME DE MILHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	CARNAVAL	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO RECHEADO COM FRANGO MELANCIA	BRUSQUETA MANGA	CARNAVAL	PÃO DE CENOURA COM GELEIA LEITE C/ BANANA
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	ROSCA DE COCO LEITE COM MAMÃO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	CARNAVAL	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE LEITE C/ CACAU
	LANCHE	MANGA	ABACAXI	CARNAVAL	BANANA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	CARNAVAL	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE FRANGO UVA	PÃO DE CENOURA COM GELEIA LEITE C/ BANANA	CARNAVAL	PÃO DE QUEIJO MELANCIA
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE COCO CHA DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ MORANGO
	LANCHE	ABACAXI	MELÃO	MAÇÃ	MANGA
	ALMOÇO	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM CARNE MOIDA GOIABA	TORTA DE CARNE MOIDA SUCO DE FRUTA	CUCA DE FRUTA IOGURTE DE COCO	BRUSQUETA ABACAXI
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	CARNAVAL	ROSCA DE COCO CHA DE ERVA DOCE	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CRAVO
	LANCHE	PERA	CARNAVAL	LARANJA	ABACAXI
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	CARNAVAL	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ISCA DE CARNE ACEBOLADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	SALADA DE FRUTA	CARNAVAL	TORTA DE ARROZ C/ FRANGO FRUTA	SALADA DE FRUTA

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL/ PERÍODO DE VALIDADE: FEVEREIRO 2026/LIZETE

DÉBORA RIBEIRO NOVAES RODRIGUES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818

		1 SEMANA 02-06	2 SEMANA 09-13	3 SEMANA 16-20	4 SEMANA 23-27
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE	CARNAVAL	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO, CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO PURE DE ABÓBORA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE MAÇÃ	CARNAVAL	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE MIX DE REPOLHO COM CENOURA E TOMATE PERA
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ BANANA	CARNAVAL	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE
	ALMOÇO	ARROZ FRANGO ASSADO COM BATATA CREME DE MILHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE LARANJA	CARNAVAL	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE GOIABA
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	ROSCA DE COCO LEITE COM MAMÃO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU	CARNAVAL	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MANGA	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE ABACAXI	CARNAVAL	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE BANANA
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE COCO CHA DE CANELA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ MORANGO
	ALMOÇO	GALINHADA COM MILHO E ERVILHA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE ABACAXI	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MELÃO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MAÇÃ	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ALMONDEGAS AO SUGO FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MANGA
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	CARNAVAL	ROSCA DE COCO IOGURTE DE COCO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CRAVO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO POLENTA C/ MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE PERA	CARNAVAL	MACARRÃO MOLHO DE LEGUMES ISCA DE CARNE ACEBOLADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE ABACAXI

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERRI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Unifal MG
Universidade Federal de Alfenas

Manual
de per capita para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Organizador:
Luiz Felipe de Paiva Lourenção

Manual de *per capita* para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Alfenas-MG
Unifal MG
Universidade Federal de Alfenas
2023

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

AUTORES:

Ianka Maris Carvalho dos Santos
Michelle Costa Teixeira
Geovana Gabriele da Silva
Thalita Fernanda Ferreira Soares
Isadora Azevedo Oliveira
Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Roseli Oselka Saccardo Sarni

Manual de *per capita* para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Alfenas-MG
UNIFAL-MG
2023

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

© 2023 Direito de reprodução do livro de acordo com a Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.

Título: Manual de *per capita* para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
Disponível em: https://www.unifal-mg.edu.br/bibliotecas/fontes-de-informacao/e-books/

Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG
Endereço: Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 Centro – Alfenas – Minas Gerais – Brasil – CEP: 37.130-001

Reitor: Sandro Amadeu Cerveira
Vice-reitor: Alessandro Antônio Costa Pereira
Sistema de Bibliotecas da UNIFAL-MG / SIBI/UNIFAL-MG
Autores: Ianka Maris Carvalho dos Santos, Michelle Costa Teixeira, Geovana Gabriele da Silva, Thalita Fernanda Ferreira Soares, Isadora Azevedo Oliveira, Luiz Felipe de Paiva Lourenção e Roseli Oselka Saccardo Sarni
Organizador: Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Editoração: Luiz Felipe de Paiva Lourenção
Capa e contracapa: Thalita Fernanda Ferreira Soares
Revisão Textual: Profa. Dra. Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo, Profa. Dra. Letícia Tamie Paiva Yamada, Profa. Dra. Rosangela da Silva
Ilustrações: Thalita Fernanda Ferreira Soares

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Alfenas
Biblioteca Central – Campus Sede

Manual de per capita para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
M294 / Organizador: Luiz Felipe de Paiva Lourenção ; autoras e autores: Ianka Maris Carvalho dos Santos ... [et al.] -- Alfenas – MG. Editora Universidade Federal de Alfenas, 2023.
49 p.: il. -

ISBN: 978-65-86489-72-9. (E-book)
Formato do arquivo: .pdf
Inclui Bibliografia.
Vários autores

1. Alimentação Escolar.. 2. Planejamento de Cardápio. 3. Informação Nutricional. I. Lourenção, Luiz Felipe de Paiva, org. II. Santos, Ianka Maris Carvalho dos, et al.

CDD-371.716

Ficha Catalográfica elaborada por Marlom Cesar da Silva
Bibliotecário-Documentalista CRB6/2735

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
DHANA	Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
FC	Fator de Correção
FCc	Fator de Cocção
EJA	Educação de Jovens e Adultos
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FTP	Ficha Técnica de Preparo
IPC	Indicador de Partes Comestíveis
PB	Peso Bruto
PL	Peso Líquido
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
RT	Responsável Técnico
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
UNIFAL-MG	Universidade Federal de Alfenas
UNIFESP	Universidade Federal de São Paulo

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SUMÁRIO

Apresentação.....7
1. Introdução.....8
2. Definições.....11
3. Metodologia.....13
4. Relação de valores *per capita* para a Alimentação Escolar.....15
5. Valores de Referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes.....35
6. Considerações finais.....39
7. Referências.....41
7.1 Referências utilizadas para a construção da tabela.....41
7.2 Referências gerais.....43
8. Anexos.....46
Modelos de Cardápios e Fichas Técnicas de Preparo.....47

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Apresentação

O **Manual de *per capita* para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** é fruto de um Projeto de Pesquisa de Doutorado denominado "ANEMIA, MARCADORES INFLAMATÓRIOS E PERFIL ALIMENTAR EM LACTENTES – MG" realizado em parceria com a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG e o Programa de Pós-Graduação em Pediatria e Ciências Aplicadas à Pediatria da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP.

O presente manual visa facilitar o planejamento das Fichas Técnicas de Preparo (FTP), instrumento utilizado pelos nutricionistas no âmbito do PNAE, e ainda, contribuir para a adequação nutricional das mesmas, a fim de prevenir as carências e distúrbios nutricionais.

Visto as várias demandas de ações dos nutricionistas no PNAE, espera-se que este subsídio possa colaborar com o adequado planejamento de cardápios da Alimentação Escolar, conforme preconizado pelas Resoluções CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010 e CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

1. Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado como um dos programas mais abrangentes e eficientes na promoção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA) do mundo, por meio da oferta de refeições saudáveis e equilibradas nas escolas públicas brasileiras de Educação Básica (BRASIL, 2015).

Tal programa tem como objetivo favorecer o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, bem como a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Sendo assim, esses objetivos são concretizados a partir de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e da oferta de refeições equilibradas são capazes de atender as necessidades nutricionais dos alunos, durante o seu período letivo (BRASIL, 2009, 2020).

Há diversas resoluções que regem o programa, sendo que dentre elas, destaca-se a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Essa resolução traz diversas atualizações de relevância capazes de subsidiar o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do PNAE (BRASIL, 2020). As atualizações preconizadas nessa resolução, estão em consonância com as recomendações gerais para uma alimentação adequada e saudável propostas pela nova versão do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), principalmente ao restringir o consumo de alimentos ultraprocessados e incentivar ainda mais o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Atender a todas as recomendações que regem o PNAE pode ser uma tarefa desafiadora, mas capaz de gerar inúmeros frutos positivos para a saúde física do indivíduo e para o meio ambiente. Considerando esses pontos, para que seja possível implementar com assertividade o que é proposto, principalmente na nova Resolução de 2020, é de suma importância que se tenha um adequado planejamento de cardápios.

A elaboração dos cardápios da Alimentação Escolar, pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico (RT) do PNAE, deve sempre prezar pelo uso de alimentos *in natura* ou minimamente processados como a base das refeições, além de respeitar as necessidades nutricionais específicas, bem como os hábitos e a cultura alimentar da região. Somando-se a isso, deve pautar-se no cuidado com a sustentabilidade, sazonalidade e na diversificação agrícola da região, dentre vários outros critérios (BRASIL, 2020).

A partir da elaboração de um cardápio preciso e adequado, é possível ter a devida organização para que os processos de compras sejam realizados com diligência, bem como os serviços de preparo e oferta dessas refeições. Além do cuidado minucioso para uma elaboração adequada de cardápios, é imprescindível que a quantidade de alimentos a ser solicitada, preparada e subsequentemente ofertada aos estudantes seja adequada, com vistas a prevenir desperdícios ou mesmo a insuficiência de alimentos.

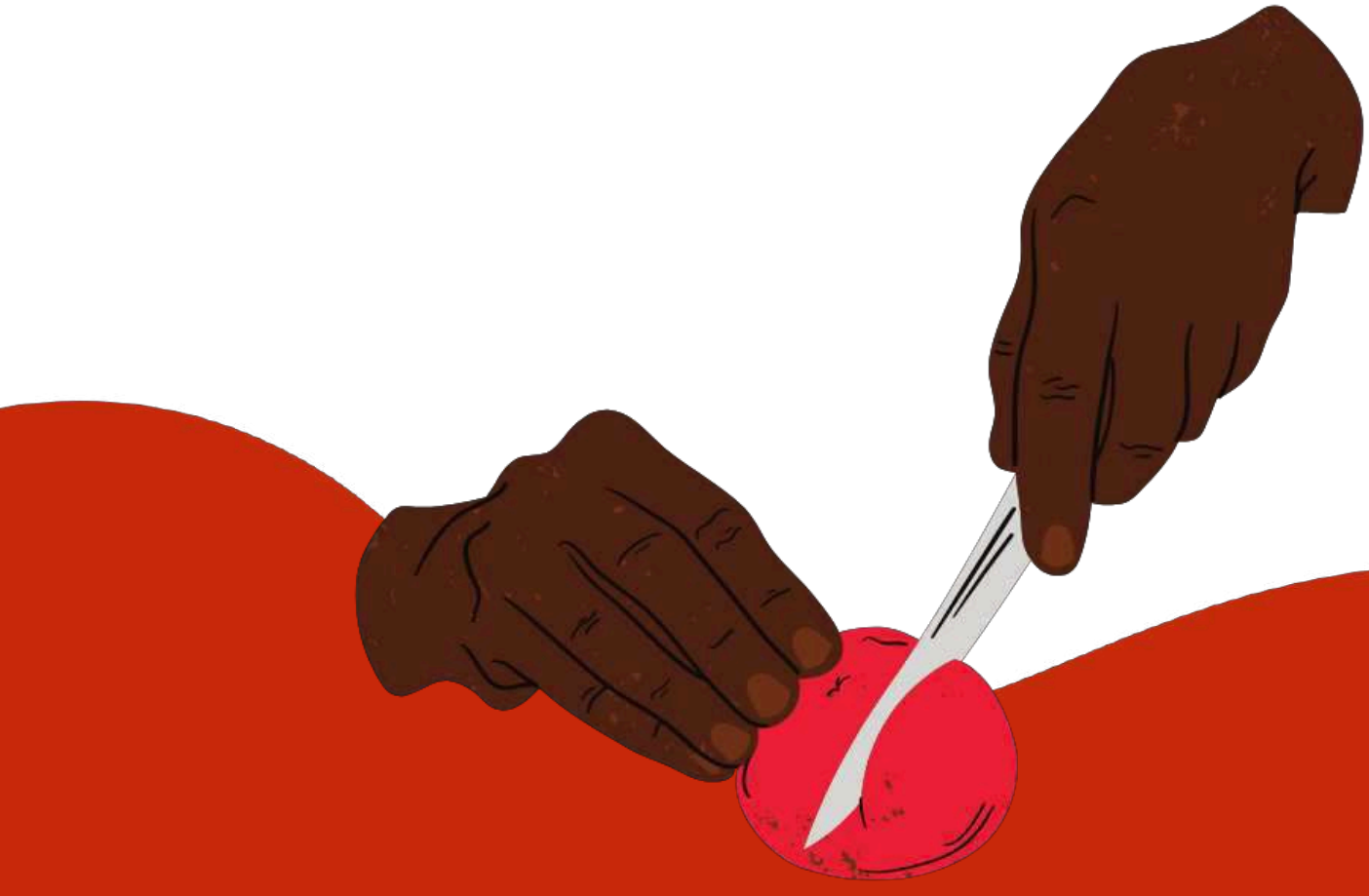
Ao considerar esses pontos, e ao reconhecer que ainda não há um Manual que aborde as quantidades *per capitas* dos alimentos para as diferentes fases da idade escolar, foi elaborado esse documento com

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

vistas a otimizar o gerenciamento e a prática profissional no contexto do programa.

O presente documento tem como objetivo padronizar e subsidiar os critérios envolvidos com a programação e preparo dos alimentos, haja vista que traz diferentes levantamentos da literatura sobre o *per capita*, adaptado às diversas modalidades do PNAE, bem como os valores de referência para os fatores de cocção e correção dos alimentos que entram na composição do cardápio alimentar.

Espera-se que esse material seja amplamente utilizado e que facilite o trabalho, principalmente do RT, favorecendo a execução precisa do programa, ao considerar todos os pilares a ele envolvidos.



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

2. Definições

- **Peso bruto (PB) ou *per capita* bruto**: É o peso do alimento como adquirido de maneira bruta, ou seja, com cascas, sementes, talos, ossos, entre outros.
- **Peso líquido (PL) ou *per capita* líquido**: É o peso do alimento cru, obtido com a eliminação das aparas e de outras partes não comestíveis.
- ***Per capita***: Quantidade do alimento cru por pessoa.
- **Porção**: Quantidade do alimento/preparação já cozido e pronto para o consumo por pessoa.

Indicador de partes comestíveis (IPC) ou Fator de correção (FC)

O FC tem a possibilidade de prever as perdas inevitáveis ocorridas no pré-preparo, quando os alimentos são limpos (folhas murchas, queimadas, sementes, sujidades, entre outros), descascados (casca e talos), desossados (ossos) ou cortados (aparas) (PHILIPPI, 2014), ou seja, é um indicador de preparo de alimentos que mensura as perdas inevitáveis de partes dos alimentos.

A fórmula mostrada abaixo é utilizada para determinar o fator de correção:

$$Fator\ de\ Correção\ (FC) = \frac{Peso\ bruto\ (PB)}{Peso\ líquido\ (PL)}$$

Para os alimentos (principalmente os não perecíveis) em que não se faz necessária a etapa de limpeza, o FC é igual a 1, pois o PB é igual ao PL.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Fator de Cocção (FCc)

O Fator de Cocção (FCc) é uma medida que mostra o rendimento de um determinado alimento após o seu preparo. Esse indicador é interpretado como a relação entre a quantidade de alimento cozido (pronto para consumo) e, a quantidade de alimento cru e limpo usado na preparação. Ele revela o rendimento do alimento nas preparações.

$$Fator\ de\ Cocção\ (FCc) = \frac{Peso\ alimento\ cozido}{Peso\ líquido\ (PL)\ ou\ cru}$$

O resultado da conversão do alimento pode ser maior ou menor do que 1. Quando é menor que 1, indica que o alimento perdeu peso durante o processo de cocção e, quando é maior que 1, indica que houve ganho de peso.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

3. Metodologia

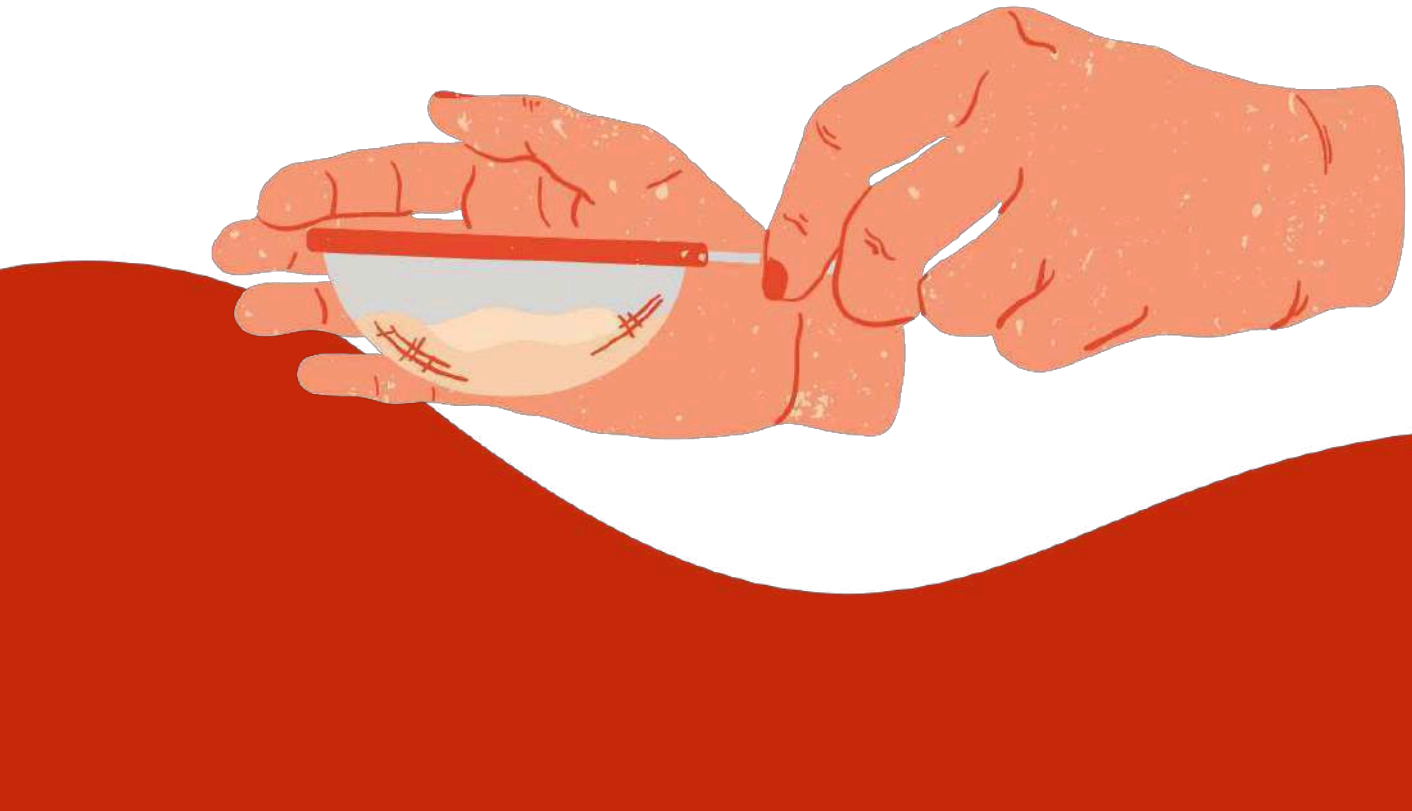
O presente manual retrata a consolidação dos dados disponíveis na literatura acerca dos valores *per capita* de diferentes alimentos disponíveis no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando também os fatores de correção e de cocção destes. Com o objetivo de padronizar e dinamizar a rotina das unidades escolares que oferecem refeições, a coleta dos dados foi realizada entre os meses de maio a setembro de 2022, fazendo o uso de diferentes ferramentas, bem como FTP já utilizadas em unidades escolares e demais trabalhos disponíveis na literatura contendo os dados requeridos.

Para sua elaboração, foram considerados os grupos escolares abrangidos pelo PNAE, sendo eles: Creche, Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA). A partir dos grupos, elaborou-se uma tabela na qual, para alguns alimentos, partindo do grupo de Ensino médio e EJA e considerando este como o de maior valor *per capita* (100%), determinou-se margens percentuais para os demais grupos, sendo de 70% para o Ensino Fundamental, 50% para a Pré-Escola (4-5 anos) e 30% para Creche (até 3 anos). Isso porque na grande maioria dos materiais utilizados, considera-se o valor *per capita* da alimentação de um indivíduo adulto.

Dessa forma, a determinação dos valores foi realizada a partir da utilização da regra de três e todos os valores passaram por dupla revisão visando a conferência e correção quando necessário. Ainda, foram feitas correções por membros de uma comissão interna e uma comissão externa alocadas para essa pesquisa. No mais, é válido ressaltar que

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

existem alimentos de aquisição proibida dentro do PNAE, alimentos de oferta limitada para maiores de três anos de idade e proibida para menores de 3 anos de idade e por fim aqueles de oferta limitada para todas as idades, atendendo aos critérios da Resolução FNDE n° 06, de 08 de maio de 2020.



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

4. Relação de valores *per capita* para a Alimentação Escolar

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Abacate, cru	1,51	1,00	30 g	40 g	60 g	80 g
Abacaxi, cru	1,93	1,00	40 g	70 g	130 g	150 g
Abacaxi, polpa, congelada	1,00	1,00	50 g	80 g	130 g	150 g
Abadejo, filé, congelado, cru	1,00	0,77	50 g	85 g	100 g	120 g
Abiu, cru	1,51	1,00	30 g	50 g	70 g	100 g
Abóbora, cabotian, crua	1,31	0,95	30 g	50 g	95 g	100 g
Abóbora, menina brasileira, crua	1,33	0,98	30 g	50 g	95 g	100 g
Abóbora, moranga, crua	1,50	0,88	30 g	50 g	95 g	100 g
Abóbora, pescoço, crua	1,40	0,93	30 g	50 g	95 g	100 g
Abobrinha, italiana, crua	1,26	0,93	30 g	50 g	95 g	100 g
Abobrinha, paulista, crua	1,47	0,77	30 g	50 g	95 g	100 g
Açafrão, pó	1,00	1,00	0,5 g	1 g	2 g	2 g
Açaí, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Acelga, crua	1,43	1,00	10 g	10 g	10 g	15 g
Acerola, crua	1,23	1,00	60 g	80 g	95 g	100 g
Acerola, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Achocolatado em pó diet	1,00	1,00	x	10 g	10 g	15 g
Achocolatado, pó	1,00	1,00	x	7 g	10 g	15 g
Açúcar, cristal	1,00	1,00	x	5 g	5 g	5 g
Açúcar, mascavo	1,00	1,00	x	5 g	5 g	5 g
Açúcar, refinado	1,00	1,00	x	5 g	5 g	5 g
Adoçante artificial	1,00	1,00	x	0,5 mL	1 mL	1 mL
Agrião, cru	1,78	1,00	5 g	5 g	5 g	10 g
Água de coco	1,00	1,00	100 mL	150 mL	200 mL	250 mL
Aipo, cru	1,34	1,00	30 g	30 g	60 g	80 g
Alface, americana, crua	1,21	1,00	10 g	20 g	40 g	40 g
Alface, crespa, crua	1,46	1,00	10 g	20 g	40 g	40 g
Alface, lisa, crua	1,31	1,00	10 g	20 g	40 g	40 g
Alface, roxa, crua	1,45	1,00	10 g	20 g	40 g	40 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Alfavaca, crua	1,67	1,00	10 g	20 g	40 g	60 g
Alho, cru	1,08	1,00	2 g	2 g	3 g	5 g
Alho-poró, cru	1,62	1,00	10 g	15 g	20 g	30 g
Almeirão, cru	1,12	1,00	10 g	10 g	10 g	15 g
Almôndega ao molho em conserva	1,00	0,77	x	50 g	95 g	120 g
Almôndega, frango, crua	1,00	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Ameixa, calda, enlatada	1,00	1,00	x	50 g	50 g	60 g
Ameixa, crua	1,03	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Amêndoa, torrada, salgada	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Amendoim, grão, cru	2,69	1,00	5 g	10 g	20 g	20 g
Amendoim, torrado, salgado	1,00	1,00	5 g	10 g	20 g	20 g
Apresuntado	1,00	1,00	x	10 g	10 g	20 g
Araçá	1,16	1,00	40 g	40 g	60 g	80 g
Arroz, farelo	1,00	1,00	15 g	15 g	20 g	20 g
Arroz, integral, cru	1,00	2,46	30 g	30 g	50 g	80 g
Arroz, tipo 1, cru	1,00	2,33	30 g	30 g	50 g	50 g
Aspargo, cru	2,00	1,00	25 g	30 g	50 g	70 g
Atemóia, crua	2,56	1,00	50 g	70 g	80 g	100 g
Atum, conserva em óleo	1,00	1,00	30 g	30 g	40 g	60 g
Atum, fresco, cru	1,33	0,80	60 g	85 g	95 g	110 g
Aveia, flocos, crua	1,00	1,00	20 g	30 g	30 g	60 g
Azeite, de dendê	1,00	1,00	3 g	4 g	4 g	8 g
Azeite, de oliva, extra virgem	1,00	1,00	3 g	4 g	4 g	8 g
Azeitona, preta, conserva	1,00	1,00	10 g	15 g	20 g	40 g
Azeitona, verde, conserva	1,00	1,00	10 g	15 g	20 g	40 g
Bacalhau, salgado, cru	2,52	0,80	45 g	60 g	75 g	90 g
Bacuri	3,15	1,00	45 g	60 g	80 g	100 g
Banana, da terra, crua	1,86	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, doce em barra	1,00	1,00	x	20 g	20 g	20 g
Banana, figo, crua	1,66	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, maçã, crua	1,53	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, nanica, crua	1,66	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Banana, ouro, crua	1,22	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, pacova, crua	1,39	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
Banana, prata, crua	1,51	1,00	40 g	60 g	90 g	100 g
Banha suína	1,00	1,00	3 g	3 g	4 g	7 g
Batata palha	1,00	1,00	x	20 g	25 g	50 g
Batata, baroa, crua	1,15	0,94	60 g	80 g	80 g	100 g
Batata, doce, crua	1,21	0,95	60 g	80 g	80 g	100 g
Batata, inglesa, crua	1,06	0,95	60 g	80 g	80 g	100 g
Bebida láctea	1,00	1,00	x	70 g	100 g	100 g
Berinjela, crua	1,08	0,97	80 g	80 g	90 g	100 g
Beterraba, crua	1,53	0,88	80 g	80 g	90 g	100 g
Biscoito de polvilho	1,00	1,00	15 g	20 g	30 g	30 g
Biscoito de polvilho doce	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30g
Biscoito salgado	1,00	1,00	15 g	20 g	30 g	30g
Biscoito, doce, maisena	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30 g
Biscoito, salgado, cream cracker	1,00	1,00	x	20 g	30 g	30 g
Bisteca bovina (crua)	1,08	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Brócolis, cru	2,12	0,95	50 g	50 g	85 g	100 g
Broto de alfafa	1,00	1,00	50 g	50 g	85 g	100 g
Butiá	1,00	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Cação, posta, crua	1,18	0,77	50 g	50 g	85 g	100 g
Cacau, cru	3,54	1,00	40 g	80 g	90 g	100 g
Café	1,00	1,00	x	5 g	10 g	10 g
Café solúvel capuccino	1,00	1,00	x	5 g	10 g	10 g
Café, pó, torrado	1,00	1,00	x	5 g	10 g	10 g
Cajá, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Cajá-Manga, cru	1,61	1,00	40 g	40 g	60 g	80 g
Caju, cru	1,28	1,00	50 g	50 g	75 g	100 g
Caju, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Caju, suco concentrado, envasado	1,00	1,00	20 g	40 g	40 g	60 g
Cajuína	1,00	1,00	x	100 mL	150 mL	200 mL
Camarão, Rio Grande, grande, cozido	4,10	0,83	40 g	70 g	70 g	95 g
Cana-de-açúcar	-	1,00	x	20 g	40 g	40 g
Canela em pó	1,00	1,00	0,5 g	0,5 g	2 g	2 g
Canjica, branca, crua	1,04	2,33	25 g	25 g	50 g	80 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Caqui, chocolate, cru	1,06	1,00	40 g	65 g	80 g	100 g
Cará, cru	1,35	0,95	30 g	50 g	70 g	100 g
Carambola, crua	1,27	1,00	50 g	50 g	80 g	100 g
Caranguejo, cozido	8,33	0,85	35 g	50 g	70 g	80 g
Carne de bode/caprino	1,75	0,75	30 g	45 g	85 g	100 g
Carne de caprino	1,75	0,75	30 g	45 g	85 g	100 g
Carne de ovelha	1,74	0,70	30 g	45 g	85 g	100 g
Carne de pato	1,56	0,65	30 g	45 g	85 g	100 g
Carne de sol	1,23	0,65	30 g	40 g	70 g	95 g
Carne moída	1,00	0,75	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, avestruz, crua (média de diferentes cortes)	1,00	0,70	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, acém, moído, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	1,00	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, almôndegas, cruas	1,00	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, bucho, cru	1,11	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, capa de contra-filé, com gordura, crua	1,56	0,77	35 g	50 g	95g	120 g
Carne, bovina, capa de contra-filé, sem gordura, crua	1,00	0,77	35 g	50 g	9 5g	120 g
Carne, bovina, charque, cru	1,23	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, contra-filé de costela, cru	1,65	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, contra-filé, com gordura, cru	1,23	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, contra-filé, sem gordura, cru	1,00	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, costela, crua	1,13	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, coxão duro, sem gordura, cru	1,00	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Carne, bovina, coxão mole, sem gordura, cru	1,00	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, cupim, cru	1,20	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, fígado, cru	1,00	0,70	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, filé mingnon, sem gordura, cru	1,59	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, flanco, sem gordura, cru	1,20	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, fraldinha, com gordura, crua	1,15	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, lagarto, cru	1,93	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, língua, crua	1,20	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, maminha, crua	1,26	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, miolo de alcatra, sem gordura, cru	1,59	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, músculo, sem gordura, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, paleta, com gordura, crua	1,65	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, paleta, sem gordura, crua	1,65	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	1,12	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, peito, sem gordura, cru	1,16	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, picanha, com gordura, crua	1,59	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, picanha, sem gordura, crua	1,59	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, bovina, seca, crua	1,23	0,77	35 g	50 g	95 g	120 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Carne, frango, caipira, inteiro, c/ pele, cozida, Gallus gallus	2,21	0,61	35 g	50 g	95 g	120 g
Carne, frango, caipira, inteiro, s/ pele, cozida, Gallus gallus	2,21	0,61	35 g	50 g	95 g	120 g
Caruru, cru	2,00	1,00	15 g	15 g	25 g	40 g
Castanha-de-caju, torrada, salgada	1,00	1,00	2,5 g	5 g	10 g	10 g
Castanha-do-Brasil, crua	1,00	1,00	2,5 g	5 g	10g	10g
Catalonha, crua	1,26	1,00	15 g	25 g	25 g	40 g
Cebola, crua	1,73	1,00	4 g	4 g	6 g	6 g
Cebolinha, crua	1,18	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
Cenoura, crua	1,17	0,89	15 g	25 g	40g	55g
Cereais, milho, flocos, com sal	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	30 g
Cereais, milho, flocos, sem sal	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	30 g
Cereal matinal, milho	1,00	1,00	20 g	20 g	20 g	20 g
Chá (preto, camomila, erva-cidreira, capim-limão, etc.)	1,00	1,00	x	x	15 g	15 g
Chá mate orgânico	1,00	1,00	x	x	15 g	15 g
Chambaril	1,00	0,71	90 g	90 g	150 g	300 g
Chantilly	1,00	1,00	x	*	*	*
Cheiro verde (50% cebolinha verde, 50% salsa), cru	1,31	1,00	2 g	2 g	4 g	5 g
Chicória, crua	1,26	1,00	15 g	25 g	35 g	50 g
Chocolate em pó de qualquer marca	1,00	1,00	x	20 g	20 g	20 g
Chuchu, cru	1,47	0,90	25 g	35 g	60 g	80 g
Ciriguela, crua	1,48	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Cocada branca	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Coco fresco ralado	1,00	1,00	10 g	10 g	15 g	17 g
Coco seco ralado	1,00	1,00	10 g	10 g	15 g	17 g
Coco, cru	1,79	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Coentro	1,26	1,00	0,5 g	0,5 g	1,0 g	2,0 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Coentro, folhas desidratadas	1,00	1,00	3 g	3 g	4 g	5 g
Cogumelo/champignon em conserva	1,00	1,00	10 g	10 g	10 g	10 g
Corimba, cru	1,81	0,80	45 g	50 g	80 g	100 g
Corvina de água doce, crua	1,19	0,80	45 g	50 g	80 g	100 g
Corvina do mar, crua	1,19	0,80	45 g	50 g	80 g	100 g
Couve, manteiga, crua	1,50	0,83	15 g	15 g	27 g	27 g
Couve-flor, crua	2,24	0,98	20 g	40 g	60 g	80 g
Creme de Leite	1,00	1,00	35 g	35 g	50 g	60 g
Cupuaçu, cru	1,67	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Cupuaçu, polpa, congelada	1,00	1,00	15 g	15 g	60 g	60 g
Doce de frutas cristalizado de qualquer sabor	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Doce de frutas em calda de qualquer sabor	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Doce de frutas em pasta de qualquer sabor	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Doce, de abóbora, cremoso	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Doce, de leite, cremoso	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Doce, leite, cremoso, (média diferentes amostras)	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Dourada de água doce, fresca	1,04	0,80	15 g	15 g	20 g	40 g
Ervilha em grão	1,03	2,08	15 g	15 g	20 g	40 g
Ervilha, em vagem	1,04	1,02	15 g	15 g	20 g	40 g
Ervilha, enlatada, drenada	1,00	1,00	20 g	20 g	32 g	65 g
Espinafre, Nova Zelândia, cru	1,79	0,60	15 g	15 g	20 g	40 g
Farinha de tapioca/beiju	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de arroz, enriquecida	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Farinha, de centeio, integral	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de mandioca, crua	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de mandioca, torrada	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de mesocarpo de babaçu, crua	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de milho, amarela	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de fubá	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de rosca	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Farinha, de trigo	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Fava (em grão)	1,04	1,94	15 g	20 g	32 g	40 g
Fécula, de mandioca	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	1,04	2,27	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, broto, cru	1,04	1,00	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, carioca, cru	1,04	2,18	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, fradinho, cru	1,04	2,27	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, jalo, cru	1,04	2,27	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, preto, cru	1,04	2,10	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, rajado, cru	1,04	2,27	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, rosinha, cru	1,04	2,75	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão, roxo, cru	1,04	2,75	15 g	20 g	32 g	40 g
Feijão-verde	2,09	2,75	15 g	20 g	32 g	40 g
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	*	*	*	*
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,00	1,00	*	*	*	*
Fibra de trigo	1,00	1,00	*	*	*	*
Figo, cru	1,07	1,00	50 g	50 g	80 g	100 g
Figo, enlatado, em calda	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Filé de frango	1,39	0,72	55 g	60 g	104 g	130 g
Frango, asa, com pele, crua	2,24	0,71	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, coração, cru	1,30	0,72	55 g	60 g	104 g	130 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Frango, coxa, com pele, crua	1,50	0,74	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, coxa, sem pele, crua	1,00	0,74	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, fígado, cru	1,20	0,74	55 g	60 g	104 g	130 g
Frango, inteiro, com pele, cru	2,38	0,74	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, inteiro, sem pele, cru	2,38	0,74	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, peito, com pele, cru	1,39	0,72	55 g	60 g	104 g	130 g
Frango, peito, sem pele, cru	1,39	0,72	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, sobrecoxa, com pele, crua	1,31	0,72	75 g	85 g	125 g	250 g
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	1,31	0,72	75 g	85 g	125 g	250 g
Fruta-pão, crua	1,30	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Geleia de frutas, diversos sabores	1,00	1,00	6 g	6 g	10 g	20 g
Geleia, mocotó, natural	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Geleias, (média diferentes amostras)	1,00	1,00	6 g	6 g	10 g	20 g
Gergelim, semente	1,00	1,00	*	*	*	*
Goiaba, branca, com casca, crua	1,22	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Goiaba, doce em pasta	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Goiaba, doce, cascão	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Goiaba, vermelha, com casca, crua	1,22	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Grão-de-bico, cru	1,02	2,01	15 g	20 g	32 g	40 g
Graviola, crua	1,37	1,00	24 g	24 g	40 g	80 g
Graviola, polpa, congelada	1,00	1,00	15 g	15 g	60 g	60 g
Guandu, cru	1,03	2,00	15 g	20 g	32 g	40 g
Hambúrguer, bovino, cru	1,00	0,72	35 g	50 g	95 g	120 g
Hortelã	1,36	1,00	3 g	3 g	5 g	5 g
Inhame, cru	1,40	1,02	30 g	40 g	50 g	100 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Iogurte de qualquer sabor	1,00	1,00	x	100 mL	170 mL	200 mL
Iogurte de qualquer sabor light	1,00	1,00	x	100 mL	170 mL	200 mL
Iogurte natural	1,00	1,00	70 mL	100 mL	170 mL	200 mL
Jabuticaba, crua	1,62	1,00	50 g	65 g	80 g	100 g
Jaca, crua	4,13	1,00	50 g	50 g	80 g	100 g
Jambo, cru	1,24	1,00	45 g	45 g	60 g	90 g
Jamelão, cru	1,56	1,00	50 g	50 g	80 g	80 g
Jenipapo	1,37	1,00	50 g	50 g	80 g	100 g
Jiló, cru	1,09	1,02	30 g	30 g	50 g	50 g
Jurubeba, crua	1,19	1,00	30 g	30 g	50 g	50 g
Kiwi, cru	1,11	1,00	45 g	65 g	80 g	120 g
Lambari, congelado, cru	1,00	0,70	55 g	65 g	95 g	110 g
Lambari, fresco, cru	1,20	0,70	50 g	60 g	90 g	100 g
Laranja, baía, crua	1,51	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, baía, suco	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Laranja, da terra, crua	1,76	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, da terra, suco	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Laranja, lima, crua	1,46	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, lima, suco	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Laranja, pêra, crua	1,50	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, pêra, suco	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Laranja, valência, crua	1,65	1,00	50 g	60 g	70 g	100 g
Laranja, valência, suco	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Lasanha, massa fresca, cozida	1,00	1,00	40 g	60 g	100 g	120 g
Lasanha, massa fresca, crua	1,00	1,00	10 g	15 g	25 g	30 g
Leite achocolatado diet	1,00	1,00	x	100 mL	150 mL	200 mL
Leite de soja em pó	1,00	1,00	13 g	13 g	26 g	26 g
Leite, condensado	1,00	1,00	x	15 g	40 g	60 g
Leite, de cabra	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Leite, de coco	1,00	1,00	50 mL	80 mL	100 mL	130 mL
Leite, de vaca, achocolatado	1,00	1,00	x	100 mL	150 mL	200 mL
Leite, de vaca, desnatado, pó	1,00	1,00	15 g	15 g	30 g	30 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Leite, de vaca, desnatado, UHT	1,00	1,00	80 mL	120 mL	150 mL	200 mL
Leite, de vaca, integral	1,00	1,00	80 mL	120 mL	150 mL	200 mL
Leite, de vaca, integral, pó	1,00	1,00	15 g	15 g	30 g	30 g
Leite, fermentado	1,00	1,00	x	80 g	120 g	120 g
Lentilha, crua	1,03	2,31	15 g	25 g	30 g	40 g
Limão, cravo, suco	1,50	1,00	20 mL	20 mL	50 mL	50 mL
Limão, galego, suco	1,60	1,00	20 mL	20 mL	50 mL	50 mL
Limão, tahiti, cru	1,66	1,00	15 g	20 g	50 g	60 g
Linguiça (suína, bovina, mista, etc.) (crua)	1,00	0,77	x	60 g	70 g	90 g
Linguiça, calabresa, fininha, crua	1,00	0,64	x	60 g	70 g	90 g
Linguiça, frango, crua	1,00	0,77	x	60 g	70 g	90 g
Linguiça, porco, crua	1,00	0,77	x	60 g	70 g	90 g
Linhaça, semente	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Maçã, Argentina, com casca, crua	1,24	1,00	60 g	80 g	130 g	150 g
Maçã, Fuji, com casca, crua	1,26	1,00	60 g	80 g	130 g	150 g
Macarrão, trigo, cru	1,00	2,44	20 g	40 g	50 g	50 g
Macarrão, trigo, cru, com ovos	1,00	2,44	20 g	40 g	50 g	50 g
Macaúba, crua	2,67	1,00	50 g	50 g	80 g	100 g
Mamão verde, doce em calda, drenado	1,00	1,00	x	15 g	20 g	40 g
Mamão, doce em calda, drenado	1,00	1,00	x	15 g	20 g	40 g
Mamão, Formosa, cru	1,38	1,00	40 g	80 g	100 g	150 g
Mamão, Papaia, cru	1,39	1,00	40 g	80 g	100 g	150 g
Mandioca, crua	1,31	1,10	50 g	50 g	55 g	70 g
Mandioca, farofa, temperada	1,00	1,00	10 g	10 g	30 g	30 g
Manga, Haden, crua	1,61	1,00	60 g	60 g	80 g	100 g
Manga, Palmer, crua	1,61	1,00	60 g	60 g	80 g	100 g
Manga, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Mangaba	1,32	1,00	30 g	45 g	45 g	60 g
Manjericão, cru	1,52	1,00	0,5 g	0,5 g	1 g	1 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Manteiga, com sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g
Manteiga, sem sal	1,00	1,00	5 g	5 g	7 g	7 g
Maracujá, cru	2,16	1,00	40 g	65 g	65 g	100 g
Maracujá, polpa, congelada	1,00	1,00	40 g	70 g	80 g	100 g
Maracujá, suco concentrado, envasado	1,00	1,00	10 mL	15 mL	20 mL	50 mL
Margarina, com óleo interesterificado, sem sal (65% de lipídeos)	1,00	1,00	x	5 g	7 g	7 g
Maria mole	1,00	1,00	x	5 g	10 g	20 g
Maria mole, coco queimado	1,00	1,00	x	5 g	10 g	20 g
Marmelada	1,00	1,00	x	10 g	20 g	20 g
Massa, fresca, crua	1,00	2,60	25 g	40 g	40 g	60 g
Maxixe, cru	1,05	0,90	30 g	55 g	75 g	100 g
Mel, de abelha	1,00	1,00	x	10 g	15 g	20 g
Melado	1,00	1,00	x	10 g	15 g	20 g
Melancia, crua	1,90	1,00	60 g	90 g	145 g	200 g
Melão, cru	1,04	1,00	50 g	85 g	95 g	150 g
Melão, suco natural (néctar), s/ açúcar	1,00	1,00	80 mL	100 mL	150 mL	200 mL
Merluza, filé, cru	1,66	0,80	35 g	50 g	95 g	100 g
Mexerica, Murcote, crua	1,30	1,00	50 g	70 g	95 g	100 g
Mexerica, Rio, crua	1,50	1,00	50 g	70 g	95 g	100 g
Milho (em grão) cru	1,00	1,07	50 g	60 g	85 g	100 g
Milho, amido, cru	1,00	1,15	10 g	10 g	30 g	50 g
Milho, fubá, cru	1,00	1,15	20 g	30 g	60 g	60 g
Milho, pipoca, grãos cru	1,00	1,25	25 g	30 g	65 g	80 g
Milho, verde, cru	2,63	1,07	65 g	85 g	100 g	175 g
Milho, verde, enlatado, drenado	1,00	1,00	20 g	20 g	50 g	60 g
Mini pizza semi pronta (crua)	1,00	0,95	20 g	30 g	50 g	70 g
Moela de galinha ou frango	1,00	0,90	40 g	45 g	75 g	90 g
Molho, p/ salada, c/ salsa, suco de limão, azeite de oliva, c/ sal	1,00	1,00	5 mL	5 mL	10 mL	10 mL

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Molho, p/ salada, c/ salsa, vinagre de maçã, azeite de oliva, c/ sal	1,00	1,00	5 mL	5 mL	10 mL	10 mL
Morango, cru	1,12	1,00	40 g	50 g	80 g	100 g
Mortadela	1,00	1,00	x	10 g	20 g	20 g
Mostarda, folha, crua	1,51	1,00	30 g	30 g	30 g	50 g
Nabo, cru	1,12	1,00	60 g	70 g	80 g	100 g
Nata	1,00	1,00	10 g	10 g	15 g	20 g
Nectarina	1,24	1,00	50 g	65 g	80 g	140 g
Nêspera, crua	1,31	1,00	50 g	50 g	70 g	70 g
Noz, crua	4,32	1,00	5 g	5 g	9 g	9 g
Nuggets de frango	1,00	0,90	x	50 g	70 g	80 g
Óleo, de babaçu	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de canola	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de girassol	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de milho	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de pequi	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Óleo, de soja	1,00	1,00	4 g	4 g	7 g	8 g
Orégano	1,00	1,00	1 g	1 g	2 g	2 g
Ovo, de codorna, inteiro, cru	1,11	0,89	30 g	30 g	60 g	60 g
Ovo, de galinha, inteiro, cru	1,12	0,95	45 g	45 g	75 g	75 g
Ovo, galinha, clara, desidratada, pasteurizada	1,00	1,00	13 g	13 g	27 g	27 g
Ovo, galinha, gema, desidratada, pasteurizada	1,00	1,00	13 g	13 g	26 g	26 g
Ovo, galinha, integral, desidratada, pasteurizada	1,00	1,00	30 g	30 g	45 g	45 g
Paçoca, amendoim	1,00	1,00	x	15 g	25 g	25 g
Palmito in natura cru	1,00	1,00	30 g	30 g	40 g	60 g
Palmito, juçara, em conserva	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	40 g
Palmito, pupunha, em conserva	1,00	1,00	20 g	20 g	30 g	40 g
Pamonha	1,00	1,00	30 g	50 g	80 g	100 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Pão de hambúrguer	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão de queijo pronto para o consumo	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão doce	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, aveia, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, de queijo, assado	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, de soja	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, glúten, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, milho, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, forma, integral	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, francês	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo, sovado	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pão, trigo/centeio, preto, forma	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Pastel (queijo, carne, palmito, etc.)	1,00	1,22	30 g	50 g	70 g	100 g
Patê (fígado, calabresa, frango, presunto, etc.)	1,00	1,00	10 g	10 g	20 g	20 g
Pé-de-moleque, amendoim	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	1,00	0,80	45 g	50 g	80 g	120 g
Peixe, água salgada, sardinha, conserva, c/ molho de tomate	1,00	1,00	x	25 g	30 g	40 g
Pepino, cru	1,30	1,00	17 g	17 g	27 g	55 g
Pequi, cru	3,04	0,93	15 g	15 g	25 g	50 g
Pêra, Park, crua	1,20	1,00	80 g	80 g	90 g	110 g
Pêra, Williams, crua	1,20	1,00	80 g	80 g	90 g	110 g
Peru, congelado, cru	1,64	0,70	35 g	50 g	150 g	300 g
Pescada, branca, crua	2,00	0,69	45 g	50 g	85 g	150 g
Pescada, filé, cru	1,00	0,69	45 g	50 g	85 g	150 g
Pescadinha, crua	2,00	0,69	45 g	50 g	85 g	150 g
Pêssego, Aurora, cru	1,25	1,00	60 g	60 g	60 g	60 g
Pêssego, enlatado, em calda	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Pimenta em pó	1,00	1,00	x	x	1 g	1 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Pimentão, amarelo, cru	1,26	1,00	10 g	10 g	10 g	10 g
Pimentão, verde, cru	1,26	1,00	10 g	10 g	10 g	10 g
Pimentão, vermelho, cru	1,26	1,00	10 g	10 g	10 g	10 g
Pinha, crua	2,56	1,00	30 g	30 g	60 g	60 g
Pinhão	1,72	1,25	15 g	25 g	50 g	80 g
Pintado, assado	1,30	0,77	40 g	45 g	80 g	120 g
Pintado, cru	1,03	0,77	45 g	50 g	80 g	120 g
Pipoca doce ou salgada	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Pitanga, crua	1,23	1,00	50 g	50 g	50 g	50 g
Pitanga, polpa, congelada	1,00	1,00	15 g	15 g	60 g	60 g
Polenta, pré-cozida	1,00	0,87	30 g	37 g	55 g	57 g
Polvilho, doce	1,00	1,00	*	*	*	*
Porco, bisteca, crua	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porco, bisteca, frita	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porco, costela, crua	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porco, lombo, cru	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porco, orelha, salgada, crua	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porco, pernil, cru	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porco, rabo, salgado, cru	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Porquinho, cru	2,20	0,64	50 g	50 g	85 g	100 g
Presunto, com capa de gordura	1,00	1,00	x	10 g	20 g	20 g
Presunto, sem capa de gordura	1,00	1,00	x	10 g	20 g	20 g
Queijo colonial	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo de coalho	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo ralado	1,00	1,00	4 g	4 g	5 g	6 g
Queijo, minas, frescal	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, minas, meia cura	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, mozarela	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, parmesão	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, pasteurizado	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Queijo, petit suisse, morango	1,00	1,00	x	45 g	45 g	45 g
Queijo, prato	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Queijo, requeijão, cremoso	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	30 g
Queijo, ricota	1,00	1,01	25 g	30 g	40 g	50 g
Quiabo, cru	1,31	1,58	20 g	30 g	30 g	32 g
Quindim	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Quinoa, crua	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Quirera não especificada	1,00	1,49	35 g	40 g	60 g	62 g
Rabanete, cru	1,10	1,00	10 g	10 g	20 g	20 g
Rapadura	1,00	1,00	x	20 g	33 g	66 g
Repolho, branco, cru	1,54	0,93	10 g	13 g	25 g	30 g
Repolho, roxo, cru	1,54	0,93	10 g	13 g	25 g	30 g
Romã, crua	1,89	1,00	40 g	65 g	65 g	100 g
Rúcula, crua	1,41	1,00	10 g	13 g	25 g	30 g
Sal, grosso	1,00	1,00	2,5 g	2,5 g	3 g	3 g
Salame	1,00	1,00	x	25 g	30 g	35 g
Salmão, sem pele, fresco, cru	2,17	0,80	45 g	50 g	70 g	100 g
Salsa, crua	1,27	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Salsicha em conserva	1,00	1,00	x	25 g	30 g	35 g
Salsicha no varejo crua	1,00	1,00	x	25 g	30 g	35 g
Salsinha	1,27	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Salsinha seca	1,00	1,00	1 g	1 g	1 g	1 g
Sapoti	1,33	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Sardinha, conserva em óleo	1,00	1,00	25 g	30 g	40 g	52 g
Sardinha, inteira, crua	1,65	0,80	45 g	50 g	85 g	120 g
Seleta de legumes, enlatada	1,00	1,00	20 g	30 g	40 g	50 g
Serralha, crua	1,43	1,00	10 g	13 g	25 g	30 g
Soja, extrato solúvel, pó	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Soja, farinha	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Soja, queijo (tofu)	2,08	1,00	25 g	30 g	40 g	50 g
Sonho	1,00	1,00	x	25 g	50 g	50 g
Sorvete de qualquer sabor industrializado	1,00	1,00	x	30g	60 g	60 g
Taioba, crua	1,15	1,00	10 g	13 g	25 g	30 g
Tamarindo, cru	2,08	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Tangerina, Poncã, crua	1,36	1,00	60 g	80 g	100 g	120 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	*Per capita*			
			Creche (até 3 anos de idade)	Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Tangerina, Poncã, suco	1,36	1,00	50 g	100 g	150 g	200 g
Taperebá	1,61	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Tomate seco	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	50 g
Tomate, com semente, cru	1,25	1,00	15 g	25 g	30 g	37 g
Tomate, extrato	1,00	1,00	5 g	7 g	10 g	15 g
Tomate, purê	1,00	1,00	5 g	7 g	10 g	15 g
Tomate, salada	1,25	1,00	15 g	25 g	30 g	37 g
Torrada, pão francês	1,00	1,00	25 g	50 g	50 g	75 g
Torrada, trigo, tradicional	1,00	1,00	x	50 g	50 g	75 g
Tortas salgadas de qualquer sabor	1,00	1,00	45 g	50 g	100 g	150 g
Tremoço, cru	1,88	1,94	15 g	20 g	32 g	40 g
Tremoço, em conserva	1,00	1,00	30 g	40 g	65 g	80 g
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	1,00	1,00	20 g	20 g	25 g	30 g
Trigo, farelo	1,00	1,00	10 g	15 g	30 g	35 g
Tucumã, cru	1,00	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Tucunaré, filé, congelado, cru	1,00	0,80	45 g	50 g	85 g	120 g
Umbu, cru	1,00	1,00	80 g	80 g	90 g	100 g
Umbu, polpa, congelada	1,00	1,00	15 g	15 g	60 g	60 g
Uva passa	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Uva, Itália, crua	1,11	1,00	40 g	80 g	90 g	100 g
Uva, Rubi, crua	1,11	1,00	40 g	80 g	90 g	100 g
Uva, suco concentrado, envasado	1,00	1,00	15 g	15 g	60 g	60 g
Vagem, crua	1,41	1,02	20 g	30 g	40 g	55 g
Vinagre, maçã	1,00	1,00	5 g	5 g	10 g	10 g
Víscera bovina	1,07	0,74	50 g	50 g	80 g	100 g
Xérem de milho	1,00	1,49	35 g	40 g	60 g	62 g

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Legenda:	Oferta limitada para > 3 anos e proibida para ≤ 3 anos de idade	Oferta limitada para todas as idades

Fonte: Resolução CD/FNDE nº 06/2020

(-) não encontrado
(x) restrito para menores de 3 anos
(*) depende da preparação da receita

Notas importantes!

Segundo o Art. 22 da **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, é proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados**:

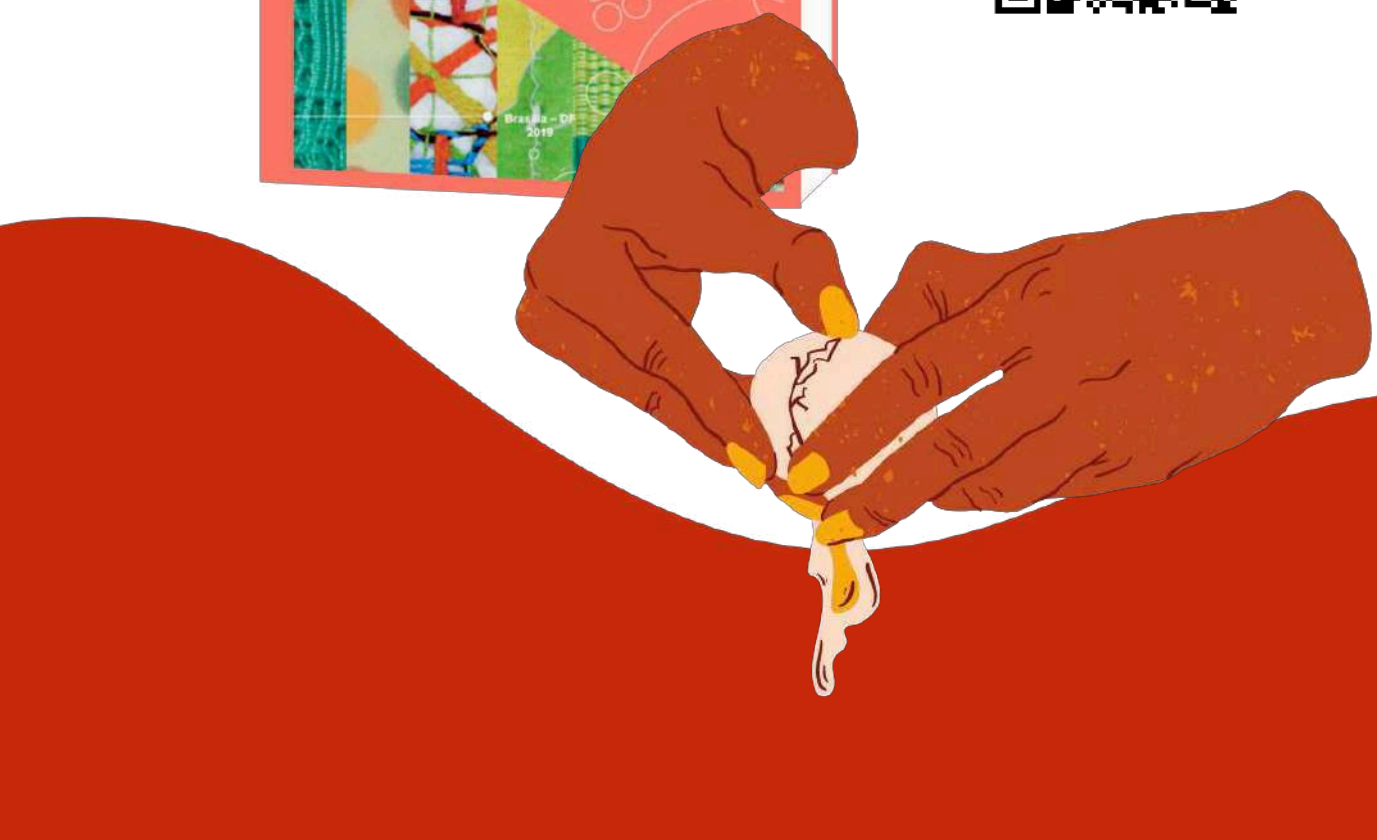
- ☒ refrigerantes e refrescos artificiais,
- ☒ bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha,
- ☒ chás prontos para consumo e outras bebidas similares,
- ☒ cereais com aditivo ou adoçado,
- ☒ bala e similares,
- ☒ confeito, bombom,
- ☒ chocolate em barra e granulado,
- ☒ biscoito ou bolacha recheada,
- ☒ bolo com cobertura ou recheio,
- ☒ barra de cereal com aditivo ou adoçadas,
- ☒ gelados comestíveis,
- ☒ gelatina,
- ☒ temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos,
- ☒ maionese e
- ☒ alimentos em pó ou para reconstituição.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Conforme recomendações do **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos** (BRASIL, 2019), alguns alimentos não devem ser oferecidos às crianças menores de dois anos, por estas apresentarem dificuldades para mastigá-los de forma segura, e assim, aumentam o risco de engasgo e sufocamento. Dentre esses alimentos, podemos citar:

- Pipoca;
- Frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola;
- Grupo de amendoim, castanhas e nozes: amêndoas, amendoim, avelã, castanhas de caju, castanha do Pará/do Brasil, castanha de baru, noz-pecã, pistache.

Acesse e conheça o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos.



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Segundo a **NOTA TÉCNICA Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE**, que atualiza as recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (FNDE, 2020) e pelo Parecer Técnico emitido pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) (BRASIL, 2017), **deve-se retirar a bebida "café" dos cardápios de crianças até 3 anos de idade (creche)**.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

5. Valores de Referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes

Segundo a **Resolução nº 6, de 08 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*, os nutricionistas RTs, ao realizarem o planejamento de cardápios, devem seguir aos Valores de referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes, sendo:

Creche – Período parcial (30% das Necessidades diárias)

Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 - 11 meses	203	28 a 33	5 a 8	6 a 8	150	15	78	2
	1 - 3 anos	304	42 a 49	8 a 11	8 a 12	63	4	150	1

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011). *Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Creche – Período integral (70% das Necessidades diárias)

Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 - 11 meses	475	65 a 77	12 a 18	13 a 18	350	35	182	5
	1 - 3 anos	708	97 a 115	18 a 27	20 a 28	147	9	350	2

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Calcio (2011). *Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Pré–Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)

Período parcial (20% das Necessidades diárias)

Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	37 a 44	7 a 10	8 a 11
Ensino Fundamental	6 - 10 anos	329	45 a 53	8 a 12	9 a 13
	11 - 15 anos	473	65 a 77	12 a 18	13 a 18
Ensino Médio	16 - 18 anos	543	75 a 88	14 a 20	15 a 21
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. *Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Pré–Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)

Período parcial (30% das Necessidades diárias)

Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	56 a 66	10 a 15	11 a 16
Ensino Fundamental	6 - 10 anos	493	68 a 80	12 a 18	11 a 16
	11 - 15 anos	710	98 a 115	18 a 27	20 a 28
Ensino Médio	16 - 18 anos	815	112 a 132	20 a 31	23 a 32
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. *Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)

Período integral (70% das Necessidades diárias)

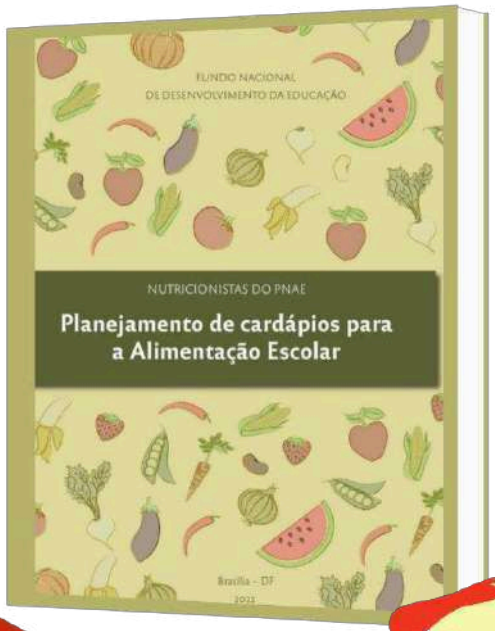
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	25% a 35% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	26 a 37
Ensino Fundamental	6 - 10 anos	1150	158 a 187	29 a 43	32 a 45
	11 - 15 anos	1656	228 a 269	41 a 62	46 a 64
Ensino Médio	16 - 18 anos	1902	262 a 309	48 a 71	53 a 74
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	28 a 56
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	27 a 54

Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. *Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Novidade!

Publicado, recentemente, pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o Caderno **Planejamento de cardápios para a Alimentação Escolar**, visa orientar uma gestão de qualidade, estabelecendo critérios técnicos para elaboração do cardápio para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Salientando-se que os mesmos devem atender as necessidades nutricionais dos alunos durante seu período de permanência nas unidades educacionais, assim como incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis.



Acesse e conheça Caderno Planejamento de cardápios para a Alimentação Escolar.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

6. Considerações finais

Em resumo, este material atualizado vem para fortalecer as estruturas do PNAE que garantem o direito à alimentação adequada no ambiente escolar. Visa ainda facilitar a criação das FTP, além de oferecer harmonia em quantidade e qualidade alimentar, colaborando para estabelecer uma previsão de compras de maneira apropriada. Cabe ressaltar que, na maioria das vezes, as licitações e chamadas públicas ocorrem semestralmente, definindo a quantidade de alimentos que será distribuída durante os meses seguintes. Portanto, é de extrema importância que os alimentos recebidos nas escolas sejam coerentes ao proposto no cardápio, não competindo assim aos manipuladores de alimentos realizar a criação de outras preparações, devido às oscilações dos alimentos disponíveis. Pode-se dizer que um bom planejamento de cardápio fará com que todas as engrenagens da Alimentação Escolar girem em consonância.

Além disso, países economicamente emergentes, como o Brasil, apresentam contraste de diagnósticos nutricionais no que tange à Saúde Pública. A alimentação adequada irá garantir a ingestão satisfatória, acelerando o declínio da desnutrição e atenuando os quadros de obesidade. Assim, como o próprio documento afirma, é necessário que a alimentação também esteja em sintonia com cenários políticos, econômicos e sociais da região.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

No que tange a quantidade ingerida, é importante salientar que o *per capita* presente neste livro é uma estimativa da coleta de vários dados presentes na literatura. As quantidades ingeridas oscilam de acordo com o indivíduo e sua realidade, portanto, a média apresentada visa englobar tanto aqueles que consomem uma quantia menor quanto aqueles que consomem uma maior quantidade de alimentos presentes na Alimentação Escolar. Também vale ressaltar que o estabelecimento do *per capita* pode ser definido em conjunto com os manipuladores de alimentos, visto que elas possuem o conhecimento prático e sabem o consumo médio das escolas em que atuam.

Por último, os valores estabelecidos de *per capita* irão se alterar de acordo com a preparação realizada, cabendo ao nutricionista fazer as alterações necessárias. Assim, a quantidade de fruta batida no leite ou água não corresponde à quantidade de uma porção de frutas estabelecida para cada faixa etária. A própria Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, traz que as frutas ofertadas, no mínimo, dois dias na semana (em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial), e no mínimo quatro dias na semana (em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral) não podem ser substituídas por bebidas à base de frutas. Conjuntamente, não é possível estabelecer a porção ideal das farinhas, fazendo necessário a estipulação através da preparação a ser utilizada. Por fim, cabe ao Nutricionista RT do PNAE, e sua equipe, fazer uso deste material como ponto de partida, conciliando com a realidade a ser trabalhada em cada realidade e região brasileira, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

7. Referências

7.1 Referências utilizadas para a construção da tabela

ANJOS, Mônica de Caldas Rosa dos. **Relação de Fatores de Correção e Índice de Conversão (cocção) de alimentos.** Ponta Grossa-PR: Universidade Federal do Paraná-UFPR, 2010. 11 p. Disponível em: <https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/Fatores.pdf>. Acesso em: set. 2022.

BARROS, Raianne Motoshima; GARCIA, Paloma Popov Custódio; ALMEIDA, Simone Gonçalves. Análise e elaboração do fator de correção dos fatores de correção e cocção dos alimentos. **Anuário da Produção de Iniciação Científica Discente**, Brasília, v. 13, n. 16, p. 103-113, 2010.

BRASIL. Governo do Estado de São Paulo. Secretaria do Estado da Educação. Departamento de alimentação e assistência ao aluno. Centro de Serviços de Nutrição. **Tabela *Per Capitas* - 2016.** São Paulo-SP: Secretaria do Estado da Educação, 2016. Disponível em: <https://midiasstoragesec.blob.core.windows.net/001/2017/05/per-capita-2016.pdf>. Acesso em set. 2022.

BRASIL. Governo do estado de São Paulo. **Tabela de *per capita* e porcionamento:** Unidades diretas e mistas - CEI Municipal, CCI, CEMEI, CECI. São Paulo-SP: Secretaria do Estado da Educação, 2019. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/08/Tabela-PCPO-CEI-MUN-para-Unidades-_05019.pdf>. Acesso em: set. 2022.

BRASIL. Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais. **Cardápios da Alimentação Escolar - Educação Básica.** Secretaria de Estado de Educação Minas Gerais: 2021. Disponível em: <https://www.educacao.mg.gov.br/wp-content/uploads/2023/01/Educacao-Basica.pdf>. Acesso em set. 2022.

BRASIL. Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais. **Cardápios da Alimentação Escolar - Ensino Integral.** Secretaria de Estado de Educação Minas Gerais: 2021. Disponível em: <https://homo-portal.educacao.mg.gov.br/wp-content/uploads/2023/01/12-05_CARDAPIOS-ENSINO-INTEGRAL.pdf>. Acesso em set. 2022.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

BRASIL. Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais. **Cardápios da Alimentação Escolar – Indígenas e Quilombolas.** Secretaria de Estado de Educação Minas Gerais: 2021. Disponível em: <https://acervodenoticias.educacao.mg.gov.br/images/documentos/Ind%C3%ADgenas%20e%20Quilombolas.pdf>. Acesso em set. 2022.

COSTA, Raymila Glauce Freitas. **Determinação de fatores de cocção em preparações.** 2017. 35 pag. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/40161/2/Determina%C3%A7%C3%A3ofatorescoc%C3%A7%C3%A3o_2017_Trabalho%20de%20Conclus%C3%A3o%20de%20Curso.pdf>. Acesso em set. 2022.

DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo.; MARCHINI, Júlio Sérgio. **Ciências nutricionais:** aprendendo a aprender. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

HAUTRIVE, Tiffany Prokopp; Piccoli, LIANA. Elaboração de fichas técnicas de preparações de uma unidade de alimentação e nutrição do Município de Xaxim – SC. **e-Scientia**, Belo Horizonte, v. 6, n. 1, p. 01-07, 2013. Disponível em: <https://revistas.unibh.br/dcbas/article/view/826>. Acesso em 14 fev. 2023.

MARQUES, Simone Silveira van Boekel Alexandre; LOPEZ, Rosana Posse Sueiro. (Orgs.) **Manual de Fichas Técnicas de Preparações Para Nutrição Clínica:** Modificações de Consistência e Preparações Enterais Não Industrializadas. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 184 p.

MOREIRA, Leise Nascimento. **Técnica Dietética.** 1. ed. Rio de Janeiro: SESES, 2016. 240 p.

NUNES, Renato Moreira. **Tabelas de *Per Capita* e Fatores de Correção e Rendimento.** Juiz de Fora-MG: Universidade Federal de Juiz de Fora-UFJF, 2010. 14 p. Disponível em: <https://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2010/08/apostila-de-fator-de-corre%C3%A7%C3%A3o-dos-alimentos.pdf>. Acesso em: set. 2022.

PEREIRA, Tatiane Lima. **Desenvolvimento de um catálogo de fator de cocção de alimentos comumente consumidos na região do Curimataú paraibano.** 2017. 56 fl. (Trabalho de Conclusão de Curso – Monografia), Curso de Bacharelado em Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Cuité – Paraíba – Brasil, 2017. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/handle/riufcg/7255>. Acesso em set. 2022.

SANTOS, Maria Catarine Almeida dos; BASSO, Cristiana. Análise do fator de cocção e correção dos alimentos em instituição hospitalar. **Disciplinarum Scientia**, Santa Maria, v. 20, n. 2, p. 505-516, nov. 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2911>. Acesso em out. 2022.

SILVA, Natiele Bezerra; MOURA, Valéria Magna das Chagas; BEZERRA, Keila Cristiane Batista. Avaliação do fator de correção de hortifrútis em uma unidade de alimentação e nutrição de Teresina-PI. **Brazilian Journal of Development**, *[S. l.]*, v. 6, n. 3, p. 13138-13146, 2020. DOI: https://doi.org/10.34117/bjdv6n3-251

SILVA, Patrícia Chaves *et al*. Análise do Fator de Cocção de Alimentos. *In:* VII CONGRESSO NORTE E NORDESTE DE PESQUISA E INOVAÇÃO, 2012, Palmas. **Anais [...].** Palmas: IFTO – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, 2012. Disponível em: <https://propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/viewFile/1564/3083>. Acesso em: set. 2022.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Silvia Martinez. **Cardápio:** Guia Prático para a Elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001.

VAZ, Célia Silvério. **Alimentação de Coletividade:** uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 3. ed. Brasília, 2011. 208 p.

7.2 Referências gerais

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Resolução CD/FNDE n° 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 de maio de 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em 10 out. 2022.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Conselho Nacional dos Procuradores Gerais do Ministério Público dos Estados, do Distrito Federal e da União Grupo Nacional de Direitos Humanos. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar.** 2. ed. Brasília-DF, 2015. 88 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em 10 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>. Acesso em 24 jan. 2023.

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União.** 2009; 17 jun. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm>. Acesso em 30 out. 2022.

BRASIL. Tribunal de Contas da União (TCU). **Cartilha para conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).** 1. ed. Brasília: TCU, 2017. 119 p. Disponível em: <https://portal.tcu.gov.br/data/files/46/B3/C4/E8/604CF610F5680BF6F18818A8/Cartilha_conselheiros_Programa_Nacional_Alimentacao.pdf>. Acesso em 10 fev. 2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Parecer Técnico: Inclusão do Café na Alimentação Escolar.** Brasília: CFN, 2017. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/07/Parecer-do-CFN-sobre-merenda-escolar.pdf>. Acesso em 15 fev. 2023.

CUKIER, Vanessa. **Técnica Dietética.** Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018. 216 p. Disponível em: <http://cm-kls-content.s3.amazonaws.com/201801/INTERATIVAS_2_0/TECNICA_DIETETICA/U1/LIVRO_UNICO.pdf>. Acesso em 20 dez. 2022.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Nota Técnica Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE.** Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: FNDE, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/pnaenotastecnicasparecereresrelatorios>. Acesso em 10 fev. 2023.

OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves. **Administração de Unidades Produtoras de Refeições**: Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro-RJ: Rubio, 2016.

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo-SP: Editora Atheneu, 2007. 276 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética.** 3. ed. Barueri-SP: Editora Manole, 2014. 424 p.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

8. Anexos

Modelos de Cardápios e Fichas Técnicas de Preparo

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO - CRECHE

MODALIDADE DE ENSINO *(indígena, quilombola)*

ZONA *(urbana, rural)*

FAIXA ETÁRIA *(7 - 11 meses)* **ou** *(01 - 3 anos)*

PERÍODO (*parcial ou integral)*

Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*

Mês/Ano

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Tipo de Refeição/ Horário					
Tipo de Refeição/ Horário					

Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		g	g	g				
		%	%	%				

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO - CRECHE

MODALIDADE DE ENSINO *(indígena, quilombola)*

FAIXA ETÁRIA *(7 - 11 meses)* **ou** *(01 - 3 anos)*

NOME DA PREPARAÇÃO:							**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL**							
INGREDIENTE	**QUANTIDADE (g)**	**MEDIDA CASEIRA**	**PB (g)**	**PL (g)**	**FC**	**CUSTO UNITÁRIO R$**	**Energia Kcal**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**	**Ca (mg)**	**Fe (mg)**
						TOTAL								

MODO DE PREPARO:

RENDIMENTO (g):	**PESO DA PORÇÃO (g):**	**TEMPO DE PREPARO:**

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO *(Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio)* **MODALIDADE DE ENSINO** *(indígena, quilombola, EJA, Programa Mais Educação, Ensino Médio Integrado)* **ZONA** *(urbana, rural)* **FAIXA ETÁRIA** (*da etapa de ensino correspondente*) **PERÍODO** (*parcial ou integral*)					
Necessidades Alimentares Especiais: *(se for o caso)*					
Mês/Ano					
	2ª FEIRA **dia/mês**	**3ª FEIRA** **dia/mês**	**4ª FEIRA** **dia/mês**	**5ª FEIRA** **dia/mês**	**6ª FEIRA** **dia/mês**
Tipo de Refeição/ Horário					
Composição nutricional (Média semanal)		**Energia (Kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
			55% a 65% do VET	**10% a 15% do VET**	**15% a 30% do VET**
			g	g	g
			%	%	%
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.					

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

CARDÁPIO- ETAPA DE ENSINO (*Pré-Escola, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio*)

MODALIDADE DE ENSINO (*indígena, quilombola, EJA, Programa Mais Educação, Ensino Médio Integrado*)

FAIXA ETÁRIA (*da etapa de ensino correspondente*)

NOME DA PREPARAÇÃO:							**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL**			
INGREDIENTE	**QUANTIDADE (g)**	**MEDIDA CASEIRA**	**PB (g)**	**PL (g)**	**FC**	**CUSTO UNITÁRIO R$**	**Energia Kcal**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LPD (g)**
					TOTAL					

MODO DE PREPARO:		
RENDIMENTO (g):	**PESO DA PORÇÃO (g):**	**TEMPO DE PREPARO:**

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ISBN: 978-65-86489-72-9

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CRECHE I: PERÍODO DE VALIDADE: MARÇO/2023.

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	PURÊ DE BATATA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA, BROCOLIS, REFOGADO, CENOURA COZIDA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, VAGEM	SUFLE DE ABOBRINHA COM CENOURA E FRANGO, FEIJÃO CHUCU COZIDO, OVO COZIDO	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOIDA, FEIJÃO MIX DE LEGUMES
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	KIWI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	SUFLE DE ABOBRINHA COM CENOURA E FRANGO, FEIJÃO CHUCU COZIDO, OVO COZIDO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, VAGEM	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOIDA, FEIJÃO MIX DE LEGUMES	PURÊ DE BATATA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA, BROCOLIS, REFOGADO, CENOURA COZIDA
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	PERÂ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *
	ALMOÇO 10:30	RISOTO DE CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO COUVE REFOGADA, ABOBORA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DEFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO	PURÊ DE BATATA DOCE FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO, BROCOLIS COZIDO	ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE DESFIADA C/ ABOBRINHA, VAGEM, COUVE FLOR
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA	PURÊ DE BATATA DOCE FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO, BROCOLIS COZIDO	RISOTO DE CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO COUVE REFOGADA, ABOBORA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DEFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA
3 SEMANA 16-20	CAFÉ DA MANHÃ	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFAN

Assinado por 1 pessoa: DENO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CF8 informe o código C82C-7D16-1EDB-6CF8

	07:30	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	PURE DE ABOBORA FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM REPOLHO REFOGADO, ESPINAFRE A COUVE FLOR	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO NUTRITIVO ACELGA REFOGADA C/ CENOURA, ABOBRINHA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CREME DE MILHO CARNE MOIDA VAGEM, BETERRABA	PURE DE MANDIOCA CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO BROCOLIS, COUVE FLOR, ABOBRINHA	SOPA DE MACARRÃO FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO AMASSADO
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	SOPA DE MACARRÃO FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO AMASSADO	PURE DE MANDIOCA CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO BROCOLIS, COUVE FLOR, ABOBRINHA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO NUTRITIVO ACELGA REFOGADA C/ CENOURA, ABOBRINHA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CREME DE MILHO CARNE MOIDA VAGEM, BETERRABA	PURE DE ABOBORA FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM REPOLHO REFOGADO, ESPINAFRE A COUVE FLOR
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	PURÊ DE BATATA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA, BROCOLIS, REFOGADO, CENOURA COZIDA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, VAGEM	SUFLE DE ABOBRINHA COM CENOURA E FRANGO, FEIJÃO CHUCU COZIDO, OVO COZIDO	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOIDA, FEIJÃO MIX DE LEGUMES
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	SUFLE DE ABOBRINHA COM CENOURA E FRANGO, FEIJÃO CHUCU COZIDO, OVO COZIDO	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, VAGEM	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOIDA, FEIJÃO MIX DE LEGUMES	PURÊ DE BATATA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA, BROCOLIS, REFOGADO, CENOURA COZIDA
5 SEMANA 30-31	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.			
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES)			

Assinado por 1 pessoa: GISELENO FELIPE DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/82C7-D16-1EDB-6CFB e informe o código 82C7-D16-1EDB-6CFB

		FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	**FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)**			
	ALMOÇO 10:30	**RISOTO DE CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO COUVE REFOGADA, ABOBORA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DEFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO**			
	LANCHE DA TARDE 13:00	**MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.**	**MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.**			
	LANCHE 14:00	**MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) ***	**MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)**			
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA**	**PURÊ DE BATATA DOCE FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO, BROCOLIS COZIDO**			

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA, TEMPERATURA NATURAL;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: fevereiro 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BISNAGUINHA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE BANANA CHA DE CANELA	PÃO AVEIA C/ MANTEIGA LEITE COM MORANGO	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	PÃO DE AVEIA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE
	LANCHE 09:00	MAÇÃ	MELÃO	PONKAN	ABACAXI	LARANJA
	ALMOÇO 10:30	ARROZ COM BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM VAGEM FAROFA RICA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA CARNE MOIDA C/ CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE OU MORANGO	LEITE OU UVA	LEITE OU GOIABA	LEITE OU MELANCIA	LEITE OU KIWI
	LANCHE 14:00	MAÇÃ	MELÃO	PONKAN	ABACAXI	LARANJA
	JANTAR 16:00	ARROZ COM BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM VAGEM FAROFA RICA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA CARNE MOIDA C/ CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ GELÉIA DE MORANGO-LEITE C/ CACAU	BOLO DE LARANJA CHÁ DE ERVA DOCE	BISCOITO DE CACAU VITAMINA DE AMEIXA	PÃO DE BANANA C/ CANELA LEITE COM CACAU	BOLACHA TIPO MAISENA VITAMINA DE BANANA /C MORANGO
	LANCHE 09:00	MELÃO	PONKAN	ABACAXI	LARANJA	BANANA MAÇÃ
	ALMOÇO 10:30	ARROZ COM CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE ABOBRINHA RALADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	MAMÃO	MELÃO	MANGA	MELANCIA	MELANCIA
	JANTAR 16:00	ARROZ COM CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE ABOBRINHA RALADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA DE MAISENA ACAU	BOLO DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLACHA DE CACAU VITAMINA DE BANANA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA VITAMINA DE AMEIXA
	LANCHE 09:00	LARANJA	MAÇÃ	BANANA MAÇÃ	ABACAXI	MELÃO
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM ABOBORA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA,	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA MILHO REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA,	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO,	MACARRONADA FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

3 SEMANA 16-20		MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ALMERÃO E TOMATE	TOMATE	TOMATE	TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	MELÃO	ABACXI	BANANA MAÇÃ	MAÇÃ	LARANJA
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM ABOBORA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA MILHO REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLACHA DE LIMÃO CHA DE CIDREIRA	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU	PÃO DE CENOURA/ COM CACAU VITAMINA DE MARACUJA	BOLACHA DE POLVILHO E COCO LEITE C/ CACAU
	LANCHE 09:00	BANANA MAÇÃ	MELÃO	MAÇÃ	MELANCIA	MAMÃO
	ALMOÇO 10:30	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE CARNE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ C/ CENOURA E BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	MAMÃO	MELÃO	MANGA	MELANCIA	GOIABA
	JANTAR 16:00	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE CARNE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ C/ CENOURA E BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL GELEIA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU			
	LANCHE 09:00	LARANJA	UVA			
	ALMOÇO 10:30	ARROZ COLORIDO FEIJÃO ISCA DE CARNE COM CEBOLA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PEIXE MOLHO COM BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE			
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE			
	LANCHE 14:00	MAMÃO	MELÃO			
	JANTAR 16:00	ARROZ COLORIDO FEIJÃO ISCA DE CARNE COM CEBOLA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PEIXE MOLHO COM BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE			

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: MARÇO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ	BISNAGUINHA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE BANANA CHA DE CANELA	PÃO AVEIA C/ MANTEIGA LEITE COM MORANGO	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	PÃO DE AVEIA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE
	LANCHE	MAÇÃ	MELÃO	PONKAN	ABACAXI	LARANJA
	ALMOÇO	ARROZ COM BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM VAGEM FAROFA RICA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA CARNE MOIDA C/ CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO ITALIANO LARANJA	PÃO DE QUEIJO LEITE C/ BANANA	TORTA DE CARNE MOIDA SUCO DE UVA	VITAMINA DE ABACATE PONKAN	PIZZA DE FRANGO UVA
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ GELÉIA DE MORANGO-LEITE C/ CACAU	BOLO DE LARANJA CHÁ DE ERVA DOCE	BISCOITO DE CACAU VITAMINA DE AMEIXA	PÃO DE BANANA C/ CANELA LEITE COM CACAU	BOLACHA TIPO MAISENA VITAMINA DE BANANA /C MORANGO
	LANCHE	MELÃO	PONKAN	ABACAXI	LARANJA	BANANA MAÇÃ
	ALMOÇO	ARROZ COM CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE ABOBRINHA RALADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE	KIBE ASSADO ABACAXI	VITAMINA DE ABACATE C/ BANANA	BOLO PÃO DE QUEIJO LARANJA	BRUSQUETA MELÃO	PÃO DE MANDIOCA C/ MANTEIGA MELANCIA
3 SEMANA 16-20	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA DE MAISENA LEITE C/ CACAU	BOLO DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLACHA DE CACAU VITAMINA DE BANANA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA VITAMINA DE AMEIXA
	LANCHE	LARANJA	MAÇÃ	BANANA MAÇÃ	ABACAXI	MELÃO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM ABOBORA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA MILHO REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE	LANCHE NATURAL DE FRANGO SUCO DE MARAJUCA	PÃO COM GELEIA LEITE C/ BANANA	TORTA DE FRANGO LARANJA	PÃO COM CARNE LOUCA PONKAN	SALADA DE FRUTA (SEM AÇUCAR)
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLACHA DE LIMÃO CHA DE CIDREIRA	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU	PÃO DE CENOURA/ COM CACAU VITAMINA DE MARACUJA	BOLACHA DE POLVILHO E COCO LEITE C/ CACAU
	LANCHE	BANANA MAÇÃ	MELÃO	MAÇÃ	MELANCIA	MAMÃO
	ALMOÇO	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE CARNE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ C/ CENOURA E BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE	BISCOITO DE POLVILHO E COCO MAÇÃ	BOLO DE CENOURA E CACAU PONKAN	PÃO INTEGRAL GELEIA DE FRUTA MELANCIA	BROA DE FUBÁ PERA	BISCOITO DE POLVILHO E COCO ABACAXI
5 SEMANA 30-31	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL GELEIA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU			
	LANCHE	LARANJA	UVA			
	ALMOÇO	ARROZ COLORIDO FEIJÃO ISCA DE CARNE COM CEBOLA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PEIXE MOLHO COM BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE			
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM PATE DE FRANGO PONKAN	ROSCA DE COCO BANANA MAÇÃ			

Assinado por 1 pessoa: QUERINA PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: MARÇO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 02-06	CAFÉ DA MANHÃ	BISNAGUINHA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE BANANA CHA DE CANELA	PÃO AVEIA C/ MANTEIGA LEITE COM MORANGO	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	PÃO DE AVEIA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE
	ALMOÇO	ARROZ COM BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE REPOLHO COM PEPINO MAÇÃ	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELÃO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM VAGEM FAROFA RICA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE ABACAXI	MACARRONADA CARNE MOIDA C/ CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE LARANJA
2 SEMANA 09-13	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ GELÉIA DE MORANGO-LEITE C/ CACAU	BOLO DE LARANJA CHÁ DE ERVA DOCE	BISCOITO DE CACAU VITAMINA DE AMEIXA	PÃO DE BANANA C/ CANELA LEITE COM CACAU	BOLACHA TIPO MAISENA VITAMINA DE BANANA /C MORANGO
	ALMOÇO	ARROZ COM CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA MELÃO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE ABACAXI	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE ABOBRINHA RALADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE BANANA MAÇÃ
3 SEMANA 16-20	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA DE MAISENA LEITE C/ CACAU	BOLO DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLACHA DE CACAU VITAMINA DE BANANA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA VITAMINA DE AMEIXA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA E CENOURA MIX DE REPOLHO COM TOMATE LARANJA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MAÇÃ	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA MILHO REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE BANANA MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE ABACAXI	MACARRONADA FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELÃO
4 SEMANA 23-27	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLACHA DE LIMÃO CHA DE CIDREIRA	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU	PÃO DE CENOURA/ COM CACAU VITAMINA DE MARACUJA	BOLACHA DE POLVILHO E COCO LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ COLORIDO DE FRANGO FEIJÃO CARIOCA BETERRABA COZIDA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE CARNE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ C/ CENOURA E BRÓCOLIS FEIJÃO CARIOCA CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
5 SEMANA 30-31	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL GELEIA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU			
	ALMOÇO	ARROZ COLORIDO FEIJÃO ISCA DE CARNE COM CEBOLA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA PONKAN	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PEIXE MOLHO COM BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE BANANA MAÇÃ			

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C822-7D16-1EDB-CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: ABRIL 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ			COOKIE DE AVEIA LEITE C/ AVEIA	PÃO DE ABOBORA LEITE C/ BANANA	FERIADO
	LANCHE			LARANJA	BANANA	FERIADO
	ALMOÇO			ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA FAROFA C/ BANANA DA TERRA E LEGUMES, ESPINAFRE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA	FERIADO
	LANCHE DA TARDE			PIZZA DE FRANGO MAÇÃ	TORTA DE FRANGO FRUTA	FERIADO
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE BATIDO COM BANANA E MORANGO	BOLACHA DE POLVILHO CHÁ DE CAMOMILA	BOLO SIMPLES CHA DE CRAVO	BOLO DE LARANJA IOGURTE DE MORANGO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA
	LANCHE	MAÇÃ	PONKAN	CAQUI	MAMÃO	MELANCIA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO ISCA DE CARNE COM CEBOLA E PIMENTÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ACELGA COM TOMATE E COUVE	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO COM BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO COM TOMATE
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE LEGUMES LARANJA	PÃO ITALIANO MELANCIA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA MAMÃO	CUCA DE FRUTA CAQUI	SALADA DE FRUTA (SEM AÇUCAR)
3 SEMANA 13-17	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ REQUEIJÃO CASEIRO CHÁ DE CANELA	BOLACHA DE LIMÃO LEITE C/ CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ CACAU	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA CHA DE ERVA DOCE	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO
	LANCHE	LARANJA	BANANA	PONKAN	CAQUI	MAÇÃ
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, REPOLHO, CENOURA E TOMATE	ARROZ C/ CENOURA FEIJÃO CARNE COM INHAME SALADA DE ALFACE, CHICORIA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO PICADINHO DE CARNE LEGUMES REFOGADO SALADA DE ACELGA C/ TOMATE
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE CARNE MOIDA SUCO DE UVA	BOLO DE QUEIJO VITAMINA DE ABACATE	CHIPA IOGURTE MORANGO	BISNAGUINHA C/ CARNE MOIDA BANANA	BOLO DE LARANJA PERA
4 SEMANA 20-24	CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE FUBÁ IOGURTE DE FRUTA	FERIADO	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE FARINHA DE ARROZ LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CRAVO
	LANCHE	MAÇÃ	FERIADO	CAQUI	BANANA	LARANJA
	ALMOÇO	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE C/ PEPINO	FERIADO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, COUVE E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO PARMEGIANA SALADA DE COUVE, TOMATE E PEPINO
	LANCHE DA TARDE	FOCCACIA DE ABOBRINHA LARANJA	FERIADO	TORTA DE FRANGO MELÃO	ROSCA DE COCO CAQUI	SANDUÍCHE NATURAL C/ PÃO INTEGRAL/ UVA
5 SEMANA 27-30	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ MORANGO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ CAMOMILA	BOLACHA DE FUBA COM COCO LEITE C/ CACAU	BISNAGUINHA C/ MANTEIG CHA DE ERVA DOCE	
	LANCHE	LARANJA	CAQUI	BANANA	MAÇÃ	
	ALMOÇO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO PANQUECA DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA COM CARNE MOIDA SALADA DE ALFACE COM TOMATE	
	LANCHE DA TARDE	BRUSQUETA MAÇÃ	SOPA PARAGUAIA PONKAN	ENROLADINHO DE FRANGO MELANCIA	BOLO DE CHOCOLATE C/ COBERTURA UVA	

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: QUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: ABRIL 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ			COOKIE DE AVEIA LEITE C/ AVEIA	PÃO DE ABOBORA LEITE C/ BANANA	FERIADO
	ALMOÇO			ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA FAROFA C/ BANANA DA TERRA E LEGUMES, ESPINAFRE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA LARANJA	FERIADO
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE BATIDO COM BANANA E MORANGO	BOLACHA DE POLVILHO CHÁ DE CAMOMILA	BOLO SIMPLES CHA DE CRAVO	BOLO DE LARANJA IOGURTE DE MORANGO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA MAÇÃ	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO ISCA DE CARNE COM CEBOLA E PIMENTÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA E TOMATE PONKAN	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE CAQUI	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ACELGA COM TOMATE E COUVE MAMÃO	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO COM BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO COM TOMATE MELANCIA
3 SEMANA 13-17	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ REQUEIJÃO CASEIRO CHÁ DE CANELA	BOLACHA DE LIMÃO LEITE C/ CACAU	ROSCA DE COCO LEITE C/ CACAU	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA CHA DE ERVA DOCE	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA LARANJA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, REPOLHO, CENOURA E TOMATE BANANA	ARROZ C/ CENOURA FEIJÃO CARNE COM INHAME SALADA DE ALFACE, CHICORIA, TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA CAQUI	ARROZ FEIJÃO PICADINHO DE CARNE LEGUMES REFOGADO SALADA DE ACELGA C/ TOMATE SALADA DE FRUTA (SEM AÇUCAR)
4 SEMANA 20-24	CAFÉ DA MANHÃ	BROA DE FUBÁ IOGURTE DE FRUTA	FERIADO	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE FARINHA DE ARROZ LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE CRAVO
	ALMOÇO	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE C/ PEPINO MAÇÃ	FERIADO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, COUVE E TOMATE CAQUI	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE BANANA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO PARMEGIANA SALADA DE COUVE, TOMATE E PEPINO LARANJA
5 SEMANA 27-30	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ MORANGO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ CAMOMILA	BOLACHA DE FUBA COM COCO LEITE C/ CACAU	BISNAGUINHA C/ MANTEIG CHA DE ERVA DOCE	
	ALMOÇO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM PEPINO CAQUI	ARROZ FEIJÃO PANQUECA DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA COM TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA COM CARNE MOIDA SALADA DE ALFACE COM TOMATE MAÇÃ	

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS –MS

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL
CEI JOVINA DOS SANTOS PINHO
CRECHE I – 06 – 11 MESES
CREHE II – 12 – 23 MESES
CRECHE III – 24 – 36 MESES
CRECHE IV – 35 – 47 MESES

SEMECEL- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818/

CRECHE I: Período de Validade: ABRIL 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ 07:30			**MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.**	**MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.**	**FERIADO**
	LANCHE 09:00			**LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) ***	**BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)**	**FERIADO**
	ALMOÇO 10:30			**PURÊ DE BANANA DA TERRA FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA ESPINAFRE E ACELGA REFOGADA**	**ARROZ PAPA LENTILHA FRANGO DESFIADO MOLHO NUTRITIVO BRÓCOLIS**	**FERIADO**
	LANCHE DA TARDE 13:00			MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	**FERIADO**
	LANCHE 14:00			**BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) ***	**MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)**	**FERIADO**
	JANTAR 16:00			**ARROZ PAPA LENTILHA FRANGO DESFIADO MOLHO NUTRITIVO BRÓCOLIS**	**PURÊ DE BANANA DA TERRA FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA ESPINAFRE E ACELGA REFOGADA**	**FERIADO**
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**RISOTO ARROZ FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO COUVE REFOGADA**	**SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO CARNE MOIDA E LEGUMES**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM ABOBORA CABOTIÁ, BETERRABA**	**PURÊ DE INHAME FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO COUVE FLOR, ABOBRINHA**	**PURE DE BATATA MOLHO DE FRANGO DESFIADO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO ESPINAFRE REFOGADO**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	PERÂ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-6CEB

		*				
	JANTAR 16:00	**PURE DE BATATA MOLHO DE FRANGO DESFIADO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO ESPINAFRE REFOGADO**	**PURE DE INHAME FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO COUVE FLOR, ABOBRINHA**	**RISOTO ARROZ FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO COUVE REFOGADA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM ABOBORA CABOTIÁ, BETERRABA**	**SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO CARNE MOIDA E LEGUMES**
3 SEMANA 13-17	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**PURÊ DE BATATA BAROA C/ CARNE MOÍDA FEIJÃO CHUCHU, CENOURA E BETERRABA COZIDA**	**ARROZ C/ CENORA E FRANGO DESFIADO FEIJÃO COUVE E REPOLHO REFOGADA**	**PURÊ DE INHAME, CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO FEIJÃO CHICÓRIA REFOGADA, ABOBRINHA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES COUVE REFOGADA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA REFOGADA COM LEGUMES ACELGA REFODADA C/ TOMATE PICADINHO**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA REFOGADA COM LEGUMES ACELGA REFODADA C/ TOMATE PICADINHO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES COUVE REFOGADA**	**PURÊ DE BATATA BAROA C/ CARNE MOÍDA FEIJÃO CHUCHU, CENOURA E BETERRABA COZIDA**	**ARROZ C/ CENORA E FRANGO DESFIADO FEIJÃO COUVE E REPOLHO REFOGADA**	**PURÊ DE INHAME, CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO FEIJÃO CHICÓRIA REFOGADA, ABOBRINHA**
4 SEMANA 20-24	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FERIADO	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE**	FERIADO	**ARROZ C/ CENORA E FRANGO DESFIADO FEIJÃO SALADA DE ACELGA, COUVE REFOGADA**	**PURÊ DE ABÓBORA FEIJÃO CARNE MOIDA COM LEGUMES COUVE FLOR, BROCOLIS**	**ARROZ PAPA COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO NUTRITIVO BETERRABA, CHUCHU E ABOBRINHA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU	FERIADO	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

		AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)		AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO NUTRITIVO BETERRABA, CHUCHU E ABOBRINHA**	FERIADO	**PURÊ DE ABÓBORA FEIJÃO CARNE MOIDA COM LEGUMES COUVE FLOR, BROCOLIS**	**MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE**	**ARROZ C/ CENORA E FRANGO DESFIADO FEIJÃO SALADA DE ACELGA, COUVE REFOGADA**
5 SEMANA 27-30	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	
	ALMOÇO 10:30	**RISOTO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SUFLE DE ABOBRINHA COUVE REFOGADA**	**PURE DE MANDIOCA CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO FEIJÃO BROCOLIS**	**ARROZ PAPA FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES COUVE FLOR, BETERRABA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO BERINJELA ASSADA COM CARNE MOIDA E LEGUMES**	
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	CAQUI PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA FEIJÃO BERINJELA ASSADA COM CARNE MOIDA E LEGUMES**	**ARROZ PAPA FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES COUVE FLOR, BETERRABA**	**RISOTO DE CARNE COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SUFLE DE ABOBRINHA COUVE REFOGADA**	**PURE DE MANDIOCA CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO FEIJÃO BROCOLIS**	

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: ABRIL 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-05	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ BANANA FRUTA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE PURO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO FRUTA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ MAÇA E MAMÃO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE PURO FRUTA
	LANCHE 08:30-09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:00	ARROZ PAPA FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ MANDIOCA REPOLHO, CENOURA RALADA TOMATE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA COM TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOIDA C/ BANANA DA TERRA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:30-14:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 15:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ MANDIOCA REPOLHO, CENOURA RALADA TOMATE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA COM TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOIDA C/ BANANA DA TERRA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
2 SEMANA 08-12	CAFÉ DA MANHÃ 07:30 -08:00	BOLACHA DE POLVILHO LEITE C/ MORANGO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE PURO	BOLO DE ARROZ LEITE C/ MAÇÃ	CUCA DE FRUTA LEITE PURO	BOLO DE CHOCOLATE LEITEC/ BANANA E ABACATE
	LANCHE 08:30-09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA FRUTA	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA MOLHO SALADA DE ALFACE, RÚCULA E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ACELGA COM TOMATE E COUVE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO COM TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:30-14:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 15:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA MOLHO PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, RÚCULA E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICORIA, PEPINO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ACELGA COM TOMATE E COUVE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO COM TOMATE FRUTA
3 SEMANA 15-19	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ MAMAO	ROSQUINHA DE COCO LEITE PURO	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA IOGURTE DE COCO	BOLO DE FUBÁ LEITE PURO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MORANGO
	LANCHE 08:30-09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:00	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, REPOLHO, CENOURA E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA, VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICORIA, TOMATE FRUTA	ARROZ C/ BROCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE FRUTA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-6CEB

	LANCHE DA TARDE 13:30-14:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 15:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM BETERRABA RALADA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, REPOLHO, CENOURA E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA, VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICORIA, TOMATE FRUTA	ARROZ C/ BROCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE SALADA DE COUVE, TOMATE E CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE FRUTA
4 SEMANA 22-26	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLO DE COCO IOGURTE DE FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ MAÇA E BANANA	BOLO DE LARANJA LEITE PURO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA IOGURTE DE FRUTA
	LANCHE 08:30-09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO COM BATATA SALADA DE REPOLHO, COM PEPINO E TOMATE FRUTA	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE C/ PEPINO FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, COUVE E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E PEPINO FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:30-14:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 15:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO COM BATATA SALADA DE REPOLHO, COM PEPINO E TOMATE FRUTA	MACARRÃO MOLHO FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ACELGA, TOMATE C/ PEPINO FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, COUVE E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, REPOLHO COM TOMATE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE COUVE, TOMATE E PEPINO FRUTA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

CRECHE I: Período de Validade: MAIO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01	CAFÉ DA MANHÃ 07:30					FERIADO
	LANCHE 09:00					FERIADO
	ALMOÇO 10:30					FERIADO
	LANCHE DA TARDE 13:00					FERIADO
	LANCHE 14:00					FERIADO
	JANTAR 16:00					FERIADO
2 SEMANA 04-08	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO C/ PURÊ DE ABÓBORA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO** FRUTA	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA**	**FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA BETERRABA COZIDA FRUTA**
	CAFÉ DA MANHÃ	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

3 SEMANA 11-15	07:30	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**RISOTO DE CARNE MOÍDA C/ LEGUMES NO MÍNIMO 3 LEGUMES FEIJÃO AMASSADO REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**PURÊ DE MANDIOCA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO C/ LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA)** FRUTA	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
4 SEMANA 18-22	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**PURÊ DE BATATA C/ CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**POLENTA CREMOSA C/ FRANGO DESFIADO E LEGUMES FEIJÃO AMASSADA SALADA DE ACELGA, ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADA ESTROGONOFE DE FRANGO BRÓCOLIS COZIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE BANANA DA TERRA MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA,**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS

	16:00	**REPOLHO REFOGADO** FRUTA	**MILHO E ERVILHA** **SALADA DE ACELGA E TOMATE** **FRUTA**	**MANDIOQUINHA** **SALADA DE ALFACE E TOMATE** **FRUTA**	**CARNE MOÍDA, MOLHO C/ PURÊ DE ABÓBORA** **SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE** **FRUTA**	**BETERRABA COZIDA** **FRUTA**
5 SEMANA 25-29	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **FRANGO DESFIADO COM LEGUMES** **REPOLHO REFOGADO** **FRUTA**	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA** **SALADA DE ACELGA E TOMATE** **FRUTA**	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA** **SALADA DE ALFACE E TOMATE** **FRUTA**	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **CARNE MOÍDA, MOLHO C/ PURÊ DE ABÓBORA** **SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE** **FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES** **FEIJÃO AMASSADO** **BETERRABA COZIDA** **FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA)** **REPOLHO REFOGADO** **FRUTA**	**ARROZ PAPA** **FEIJÃO AMASSADO** **CARNE MOÍDA E LEGUMES** **FRUTA** **SALADA DE ACELGA E TOMATE** **FRUTA**	**RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO** **SALADA DE ALFACE E TOMATE** **FRUTA**	**PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO** **SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE** **FRUTA**	**FEIJÃO AMASSADO** **PURÊ DE ABOBORA** **CARNE MOIDA ENSOPADA** **SALADA DE ALFACE E TOMATE** **FRUTA**

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

CONSISTÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA)		
TIPOS DE ALIMENTOS	6-7 MESES (PASTOSA – AMASSADA	8 -11 MESES (BRANDA – TEXTURA MACIA
Carnes (Ave, bovina)	Bem cozida desfiada ou moída	Bem cozida em pedaços pequenos/ desfiada
Arroz	Bem cozido	Bem cozido
Ovo	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e Amassado	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e picado em pedaços pequenos/mexido/omelete em pedaços
Feijão	Amassado	Amassado
Legumes	Cozidos e Amassados	Cozidos e picados em pedaços pequenos
Verduras	Bem cozida e bem picadas	Bem cozida e bem picadas
Frutas	Raspadas/ Amassada	Pouco amassada (com pedacinhos) / pedaços pequenos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-56CE-B e informe o código C82C-7D16-1EDB-56CE-B

Observações:
Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a tabela de consistência, por faixa etária.
O leite e o suco não devem ser adoçados.
Ressaltamos que todos os alimentos deverão ser oferecidos ao bebê, somente quando liberado pelos pais e/ou pediatra e/ou nutricionista.

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: MAIO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 1	CAFÉ DA MANHÃ 07:30					FERIADO
	LANCHE 09:00					FERIADO
	ALMOÇO 10:30					FERIADO
	LANCHE DA TARDE 13:00					FERIADO
	LANCHE 14:00					FERIADO
	JANTAR 16:00					FERIADO
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	COOKIE DE AVEIA E CACAU IOGURTE DE FRUTA FRUTA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA CHA DE CAMOMILA FRUTA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA BATATA ASSADA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA BATATA ASSADA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
3 SEMANA 13-17	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ GELÉIA LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLACHA DE POLVILHO CHÁ DE CAMOMILA FRUTA	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	ROSCA DE COCO CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE BANANA C/ MAÇÃ LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO COM BATATA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C / CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM VAGEM E CENOURA E MOLHO BRANCO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

	JANTAR 16:00	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO COM BATATA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C / CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM VAGEM E CENOURA E MOLHO BRANCO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
4 SEMANA 20-24	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLACHA DE FUBÁ C/ COCO IOGURTE DE FRUTA FRUTA	PÃO DE MORANGO LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLO DE CENOURA CHÁ CIDREIRA FRUTA	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ MORANGO FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO C/ CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO COLORIDA	ARROZ FEIJÃO PEIXE ASSADO C/ BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ C/ BRÓCOLIS FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RUCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, OVO E COUVE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO C/ CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO COLORIDA	ARROZ FEIJÃO PEIXE ASSADO C/ BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ C/ BRÓCOLIS FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RUCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, OVO E COUVE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
5 SEMANA 27-31	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ GELÉIA LEITE C/ CACAU FRUTA	BROA DE FUBÁ CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	PÃO DE MORANGO LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLO MESCLADO CHA DE CAMOMILA FRUTA	PÃO DE ABOBORA CHOCOLATE QUENTE FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, RUCULA, TOMATE	ARROZ C/ BRÓCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO FRANGO EM CUBO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, RUCULA, TOMATE	ARROZ C/ BRÓCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO FRANGO EM CUBO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: MAIO- 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ					FERIADO
	LANCHE					FERIADO
	MOÇO					FERIADO
	LANCHE DA TARDE					FERIADO
2 SEMANA 04-08	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE MILHO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	COOKIE DE AVEIA E CACAU IOGURTE DE MORANGO	BOLO DE LARANJA LEITE COM CACAU	PÃO INTEGRAL COM GELEIA DE GOIABA LEITE C/ CACAU	BROA DE FUBÁ CHÁ DE CRAVO
	LANCHE	MAÇÃ	CAQUI	PONKAN	BANANA	MELANCIA
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE, RUCULA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C / CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, OVO E COUVE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	BRUSQUETA MELÃO	BOLO DE QUEIJO LARANJA	SOPA PARAGUAIA MANGA	TORTA DE CARNE MOÍDA UVA	VITAMINA DE ABACATE BISCOITO DE POLVILHO
3 SEMANA 11-15	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE ABÓBORA LEITE COM CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ CACAU	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE CAMOMILA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA E CACAU IOGURTE DE MORANGO
	LANCHE	LARANJA	PONKAN	CAQUI	BANANA	MELÃO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO C/ CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO COLORIDA	ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA BATATA ASSADA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM VAGEM CENOURA E MOLHO BRANCO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	CUCA DE ABACAXI MAÇÃ	TORTA FRANGO MELANCIA	PÃO C/ CARNE CAQUI	CHIPA PONKAN	MAMÃO
4 SEMANA 18-22	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	BROINHA DE FUBÁ LEITE C/ CACAU	BOLO DE CENOURA C/ CACAU LEITE C/ MORANGO	PÃO DE ABOBORA CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE CHOCOLATE LEITE C/ CACAU
	LANCHE	MAÇA	PONKAN	CAQUI	MELANCIA	BANANA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ COM BROCOLIS FEIJÃO CARIOCA FRANGO MOLHO SALADA MIX DE FOLHAS, COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM MOLHO DE FRANGO SALADA DE ALFACE TOAMTE
	LANCHE DA TARDE	FOCACCIA DE ABOBRINHA LARANJA	TORTA DE LEGUMES CAQUI	ENROLADINHO DE FRANGO MELANCIA	PÃO DE QUEIJO BANANA	SALADA DE FRUTAS (SEM AÇUCAR)
5 SEMANA 25-29	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	PÃO DE CENOURA C/ GELEIA CHA DE CANELA	BOLACHA DE MAISENA LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHA DE CAMOMILA	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU
	LANCHE	MELÃO	BANANA	PERA	MELANCIA	UVA
	ALMOÇO	ARROZ COLORIDO FEIJÃO CARIOCA ALMONDEGAS AO MOLHO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PURE DE BATATA MOLHOI DE FRANGO SALADA DE ALFACE COM ACELGA, ALMEIRÃO E TOMATE	ARROZ C/ BRÓCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM CARNE UVA	TORTA DE FRANGO MELANCIA	CUCA DE MORANGO BANANA	COOKIE DE AVEIA E BANANA MELÃO	BISCOITO DE POLVILHO MILKSHAKE BANANA E MORANGO

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: MAIO- 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ					FERIADO
	LANCHE					FERIADO
	MOÇO					FERIADO
	LANCHE DA TARDE					FERIADO
2 SEMANA 04-08	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE MILHO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	COOKIE DE AVEIA E CACAU IOGURTE DE MORANGO	BOLO DE LARANJA LEITE COM CACAU	PÃO INTEGRAL COM GELEIA DE GOIABA LEITE C/ CACAU	BROA DE FUBÁ CHÁ DE CRAVO
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MELÃO	ARROZ FEIJÃO PEIXE ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE, RUCULA, ALMERÃO E TOMATE LARANJA	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C / CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE MANGA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE UVA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, OVO E COUVE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE SALADA DE FRUTA
3 SEMANA 11-15	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO DE ABÓBORA LEITE COM CACAU	BOLO DE COCO LEITE C/ CACAU	BISCOITO DE POLVILHO CHÁ DE CAMOMILA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA E CACAU IOGURTE DE MORANGO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM PEPINO MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO C/ CARNE MOÍDA SALADA DE REPOLHO COLORIDA PONKAN	ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE CAQUI	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA BATATA ASSADA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE BANANA	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO FRANGO EM CUBOS COM VAGEM, CENOURA E MOLHO BRANCO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MAÇÃ
4 SEMANA 18-22	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	BROINHA DE FUBÁ LEITE C/ CACAU	BOLO DE CENOURA C/ CACAU LEITE C/ MORANGO	PÃO DE ABOBORA CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE CHOCOLATE LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE CAQUI	ARROZ COM BROCOLIS FEIJÃO CARIOCA FRANGO MOLHO SALADA MIX DE FOLHAS, COM TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM MOLHO DE FRANGO SALADA DE ALFACE TOMATE BANANA
5 SEMANA 25-29	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE FUBÁ C/ COCO LEITE COM CACAU	PÃO DE CENOURA C/ GELEIA CHA DE CANELA	BOLACHA DE MAISENA LEITE C/ CACAU	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHA DE CAMOMILA	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ COLORIDO FEIJÃO CARIOCA ALMONDEGAS AO MOLHO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE UVA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PURE DE BATATA MOLHOI DE FRANGO SALADA DE ALFACE COM ACELGA, ALMEIRÃO E TOMATE MELANCIA	ARROZ C/ BRÓCOLIS FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE BANANA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELÃO	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MAÇÃ

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818
CRECHE I: Período de Validade: JUNHO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-05	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	FERIADO
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	FERIADO	FERIADO
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA VAGEM, CENOURA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**RISOTO DE FRANGO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	FERIADO	FERIADO
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	FERIADO
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	FERIADO	FERIADO
	JANTAR 16:00	**SOPA DE FEIJÃO, FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA E ABOBRINHA NO RALO FINO) FRUTA**	**CALDO DE MANDIOCA, CENOURA, CARNE DESFIADA E FEIJÃO FRUTA**	**CANJA (ARROZ, CENOURA, BATATA, TOMATE E FRANGO) FRUTA**	FERIADO	FERIADO
2 SEMANA 08-12	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	ABACATE C/ BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO FRUTA**	**ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABOBORA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**PURÊ DE BATATA C/ MOLHO DE FRANGO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE, TOMATE FRUTA**	**ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE TOMATE FRUTA**	**SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO FEIJÃO E LEGUMES FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR	**CALDO DE MANDIOCA, CENOURA, CARNE DESFIADA E FEIJÃO FRUTA**	**SOPA DE FEIJÃO, FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA E**	**PURÊ DE ABOBORA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES FRUTA**	**CANJA (ARROZ, CENOURA, BATATA, TOMATE E FRANGO) FRUTA**	**POLENTA COM CARNE MOIDA C/ LEGUMES FEIJÃO AMASSADO**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS

	16:00		**ABOBRINHA NO RALO FINO) FRUTA**			**FRUTA**
3 SEMANA 15-19	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ENSOPADO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO SALADA DE BRÓCOLIS E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE E TOMATE**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA COM ABÓBORA REPOLHO COZIDO, CHUCHU E BETERRABA**	**ARROZ COLORIDO PAPA FEIJÃO AMASSADO CREME DE MILHO FRANGO MOLHO SALADA CHUCHU C/ BETERRABA FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**SOPA DE FEIJÃO, FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA E ABOBRINHA NO RALO FINO) FRUTA**	**CALDO DE MANDIOQUINHA, CENOURA, BATATA E TOMATE, CARNE DESFIADA E FEIJÃO FRUTA**	**SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, FEIJÃO E LEGUMES FRUTA**	**SOPA DE FEIJÃO, FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA E ABOBRINHA NO RALO FINO) FRUTA**	**RISOTO DE FRANGO FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**
4 SEMANA 22-26	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	ABACATE C/ BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA COM ABÓBORA REPOLHO COZIDO, CHUCHU E BETERRABA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO MOLHO LEGUMES SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA VAGEM, CENOURA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ COLORIDO PAPA FEIJÃO AMASSADO CREME DE MILHO FRANGO MOLHO SALADA CHUCHU C/ BETERRABA FRUTA**	**ARROZ PAPA VAGEM, CENOURA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA CARNE MOLHO VERMELHO SALADA TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

	JANTAR 16:00	**SOPA DE FEIJÃO, FRANGO DESFIADO COM MACARRÃO E LEGUMES (CENOURA E ABOBRINHA NO RALO FINO) FRUTA**	**CALDO DE MANDIOCA, CENOURA, CARNE DESFIADA E FEIJÃO FRUTA**	**CANJA (ARROZ, CENOURA, BATATA, TOMATE E FRANGO) FRUTA**	**PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES FRUTA**	**SOPA DE LEGUMES COM CARNE (CENOURA, ABOBRINHA, BATATA, MANDIOQUINHA, CARNE E MACARRÃO) FRUTA**
5 SEMANA 29-30	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.			
	LANCHE 09:00	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)			
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA BRÓCOLIS E CENOURA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO MOLHO SALADA DE TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA COM BATATA E CENOURA BETERRABA FRUTA**			
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.			
	LANCHE 14:00	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)			
	JANTAR 16:00	**PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES FRUTA**	**SOPA DE LEGUMES COM CARNE (CENOURA, ABOBRINHA, BATATA, MANDIOQUINHA, CARNE E MACARRÃO) FRUTA**			

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

OBS: Todos os alimentos deverão ser bem cozidos. Atenção às verduras que deverão ser repicadas. O feijão deverá ser servido com grãos bem cozidos e caldo grosso. As frutas deverão ser servidas após o almoço e jantar, de acordo com seu estado de maturação (madura). PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

CONSISTÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA)		
TIPOS DE ALIMENTOS	6-7 MESES (PASTOSA – AMASSADA	8 -11 MESES (BRANDA – TEXTURA MACIA
Carnes (Ave, bovina)	Bem cozida desfiada ou moída	Bem cozida em pedaços pequenos/ desfiada
Arroz	Bem cozido	Bem cozido
Ovo	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e Amassado	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e picado em pedaços pequenos/mexido/omelete em pedaços
Feijão	Amassado	Amassado
Legumes	Cozidos e Amassados	Cozidos e picados em pedaços pequenos
Verduras	Bem cozida e bem picadas	Bem cozida e bem picadas
Frutas	Raspadas/ Amassada	Pouco amassada (com pedacinhos) / pedaços pequenos
Observações: **Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a tabela de consistência, por faixa etária.** **O leite e o suco não devem ser adoçados.**		

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

Ressaltamos que todos os alimentos deverão ser oferecidos ao bebê, somente quando liberado pelos pais e/ou pediatra e/ou nutricionista.

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: JUNHO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-05	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA CHÁ DE CANELA	ROSCA DE COCO LEITE COM CACAU	FERIADO	FERIADO
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FERIADO
	ALMOÇO 10:30	ARROZ MILHO, CENOURA FEIJÃO PICADINHO CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	FERIADO	FERIADO
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	FERIADO	FERIADO
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FERIADO
	JANTAR 16:00	ARROZ MILHO, CENOURA FEIJÃO PICADINHO CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	FERIADO	FERIADO
2 SEMANA 08-12	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE CHOCOCLATE LEITE C/ CACAU	PÃO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLO DE LIMÃO LEITE C/ CACAU	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABOBORA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ MOLHO DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, FEIJÃO E LEGUMES FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABOBORA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ MOLHO DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, FEIJÃO E LEGUMES FRUTA
3 SEMANA 15-19	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO CHÁ DE CAMOMILA	BOLO DE MAÇÃ, AVEIA E BANANA LEITE C/ CACAU	PÃO DE CENOURA C/ MATEIGA CHA DE ERVA DOCE	BOLO MESCLADO LEITE C/ CACAU
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ ENSOPADO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES FEIJÃO SALADA MIX DE REPOLHOS COM TOMATE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PRETO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ ENSOPADO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES FEIJÃO SALADA MIX DE REPOLHOS COM TOMATE FRUTA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PRETO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
4 SEMANA 22-26	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CANELA	BISNAGUINHA TRADICIONAL LEITE C/ CACAU	BROINHA DE FUBÁ CHA DE CANELA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE	BOLO DE COCO CHA DE CAMOMILA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RUCULA E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CREME DE MILHO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	SOPA DE MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO E LEGUMES FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RUCULA E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CREME DE MILHO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	SOPA DE MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO E LEGUMES FRUTA
5 SEMANA 29-30	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA MINGAU DE AVEIA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE			
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS			
	ALMOÇO 10:30	ARROZ BRÓCOLIS E CENOURA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO			
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE			
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS			
	JANTAR 16:00	ARROZ BRÓCOLIS E CENOURA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO			

OBSERVAÇÃO DO CARDÁPIO DA CRECHE: DEVIDO A IMPOSSIBILIDADE DE CUMPRIR CARDÁPIO VARIADO DA CRECHE, PELA COZINHA AINDA NÃO ESTAR FINALIZADA, O CARDÁPIO PRESENTE APRESENTARÁ REPETIÇÃO DE ALGUMAS PREPARAÇÕES.

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

OBS: TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER BEM COZIDOS. ATENÇÃO ÀS VERDURAS QUE DEVERÃO SER REPICADAS. O FEIJÃO DEVERÁ SER SERVIDO COM GRÃOS BEM COZIDOS E CALDO GROSSO. AS FRUTAS DEVERÃO SER SERVIDAS APÓS O ALMOÇO E JANTAR, DE ACORDO COM SEU ESTADO DE MATURAÇÃO (MADURA). PROIBIDO UTILIZAR AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: JUNHO-2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 01-05	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA CHÁ DE CANELA	ROSCA DE COCO LEITE COM CACAU	FERIADO	FERIADO
	LANCHE	MAÇÃ	GOIABA	MAMÃO	FERIADO	FERIADO
	ALMOÇO	ARROZ MILHO, CENOURA FEIJÃO PICADINHO CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	FERIADO	FERIADO
	LANCHE DA TARDE	BOLO DE CHOCOLATE VITAMINA DE MARACUJÁ	TORTA DE FRANGO BANANA	PÃO COM CARNE MOÍDA PERA	FERIADO	FERIADO
2 SEMANA 08-12	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE CHOCOCLATE LEITE C/ CACAU	PÃO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLO DE LIMÃO LEITE C/ CACAU	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU
	LANCHE	LARANJA	BANANA	MELANCIA	GOIABA	PONKAN
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABOBORA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ MOLHO DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, FEIJÃO E LEGUMES
	LANCHE DA TARDE	CUCA DE FRUTA CHOCOLATE QUENTE MAÇÃ	PIZZA DE QUEIJO, TOMATE E OREGANO MAMÃO	PÃO DE QUEIJO BANANA	TORTA DE FRANGO PONKAN	FOCACCIA DE LEGUMES GOIABA
3 SEMANA 15-19	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA MINGAU DE AVEIA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO CHÁ DE CAMOMILA	BOLO DE MAÇÃ, AVEIA E BANANA LEITE C/ CACAU
	LANCHE	LARANJA	MELANCIA	GOIABA	BANANA	PONKAN
	ALMOÇO	ARROZ BRÓCOLIS E CENOURA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	ARROZ ENSOPADO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES FEIJÃO SALADA MIX DE REPOLHOS COM TOMATE	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, RÚCULA
	LANCHE DA TARDE	BOLO DE PÃO DE QUEIJO CHOCOLATE QUENTE	PÃO ITALIANO BANANA	BOLO DE FUBÁ C/ COCO PERA	TORTA PÃO DE HAMBURGUER MELANCIA	TORTA DE FRANGO PONKAN
4 SEMANA 22-26	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CANELA	BISNAGUINHA TRADICIONAL LEITE C/ CACAU	BROINHA DE FUBÁ CHA DE CANELA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE	BOLO DE COCO CHA DE CAMOMILA
	LANCHE	MAÇÃ	BANANA	MELANCIA	GOIABA	PONKAN
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RUCULA E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CREME DE MILHO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	SOPA DE MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO E LEGUMES
	LANCHE DA TARDE	BOLO DE COCO/CHOCOLATE QUENTE LARANJA	PÃO ITALIANO MELANCIA	TORTA DE CARNE MOÍDA BANANA	BOLO DE CHOCOLATE C/ COBERTURA IOGURTE DE MORANGO	PIZZA DE FRANGO MELÃO
5 SEMANA 29-30	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE			
	LANCHE	LARANJA	MAÇÃ			
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO, CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO PURE DE ABÓBORA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE			
	LANCHE DA TARDE	PÃO COM CARNE MAÇÃ	PÃO DE QUEIJO LEITE C/ BANANA			

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: JUNHO-2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 01-05	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA CHÁ DE CANELA	ROSCA DE COCO LEITE COM CACAU	FERIADO	FERIADO
	ALMOÇO	ARROZ MILHO, CENOURA FEIJÃO PICADINHO CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE GOIABA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MAMÃO	FERIADO	FERIADO
2 SEMANA 08-12	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE CHOCOCLATE LEITE C/ CACAU	PÃO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLO DE LIMÃO LEITE C/ CACAU	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABOBORA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ MOLHO DE FRANGO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE GOIABA	SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, FEIJÃO E LEGUMES PONKAN
3 SEMANA 15-19	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA MINGAU DE AVEIA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO CHÁ DE CAMOMILA	BOLO DE MAÇÃ, AVEIA E BANANA LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ BRÓCOLIS E CENOURA FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MELANCIA	ARROZ ENSOPADO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES FEIJÃO SALADA MIX DE REPOLHOS COM TOMATE GOIABA	ARROZ COLORIDO FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, RÚCULA PONKAN
4 SEMANA 22-26	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CANELA	BISNAGUINHA TRADICIONAL LEITE C/ CACAU	BROINHA DE FUBÁ IOGURTE DE MORANGO	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE	BOLO DE COCO CHA DE CAMOMILA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM ABÓBORA SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO PRETO CARNE DE PANELA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RUCULA E TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO CREME DE MILHO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE GOIABA	SOPA DE MACARRÃO COM CARNE MOÍDA, FEIJÃO E LEGUMES PONKAN
5 SEMANA 29-30	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE			
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO, CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO PURE DE ABÓBORA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA LARANJA	ARROZ FEIJÃO CARNE REFOGADA C/ MILHO E ERVILHA FAROFA DE REPOLHO, CENOURA, COUVE, ESPINAFRE E OVOS SALADA REPOLHO E TOMATE BANANA			

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6FB6 e informe o código C82C-7D16-1EDB-6FB6

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CRECHE I: PERÍODO DE VALIDADE: JULHO/2026.

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ 07:30			MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00			MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30			ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO COUVE FLOR, VAGEM	SUFLE DE ABOBRINHA COM CENOURA E FRANGO, FEIJÃO CHUCU COZIDO, OVO COZIDO	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOIDA, FEIJÃO MIX DE LEGUMES
	LANCHE DA TARDE 13:00			MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00			MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00			RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA	SOPA DE MACARRÃO, CARNE MOIDA, FEIJÃO MIX DE LEGUMES	PURÊ DE BATATA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA, BROCOLIS, REFOGADO, CENOURA COZIDA
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	PERÂ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *
	ALMOÇO 10:30	RISOTO DE CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO COUVE REFOGADA, ABOBORA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DEFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO	PURÊ DE BATATA DOCE FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO, BROCOLIS COZIDO	ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE DESFIADA C/ ABOBRINHA, VAGEM, COUVE FLOR
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA	PURÊ DE BATATA DOCE FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA MOLHO NUTRITIVO, BROCOLIS COZIDO	RISOTO DE CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO COUVE REFOGADA, ABOBORA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DEFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO	ARROZ PAPA COM FRANGO DESFIADO, COM CENOURA FEIJÃO AMASSADO CHUCHU COZIDO, BETERRABA
	CAFÉ DA MANHÃ	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	FERIADO

Assinado por 1 pessoa: ELENO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

3 SEMANA 13-17	07:30	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	
	LANCHE 09:00	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	PURE DE ABOBORA FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM REPOLHO REFOGADO, ESPINAFRE A COUVE FLOR	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO NUTRITIVO ACELGA REFOGADA C/ CENOURA, ABOBRINHA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CREME DE MILHO CARNE MOIDA VAGEM, BETERRABA	PURE DE MANDIOCA CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO BROCOLIS, COUVE FLOR, ABOBRINHA	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MORANGO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	SOPA DE MACARRÃO FRANGO C/ LEGUMES FEIJÃO AMASSADO	PURE DE MANDIOCA CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO BROCOLIS, COUVE FLOR, ABOBRINHA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO NUTRITIVO ACELGA REFOGADA C/ CENOURA, ABOBRINHA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CREME DE MILHO CARNE MOIDA VAGEM, BETERRABA	FÉRIAS
4 SEMANA 20-24	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
5 SEMANA 27-31	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

	LANCHE 14:00	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**
	JANTAR 16:00	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**	**FÉRIAS**

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA, TEMPERATURA NATURAL;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: JULHO 2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ 07:30			PÃO AVEIA C/ MANTEIGA LEITE COM MORANGO	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	PÃO DE AVEIA C/ MANTEIGA CHÁ ERVA DOCE
	LANCHE 09:00			PONKAN	ABACAXI	LARANJA
	ALMOÇO 10:30			ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM VAGEM FAROFA RICA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA CARNE MOIDA C/ CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00			LEITE OU GOIABA	LEITE OU MELANCIA	LEITE OU KIWI
	LANCHE 14:00			PONKAN	ABACAXI	LARANJA
	JANTAR 16:00			ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE MOIDA COM VAGEM FAROFA RICA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA LASANHA DE ABOBRINHA C/ FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	MACARRONADA CARNE MOIDA C/ CENOURA, MILHO E ERVILHA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ GELÉIA DE MORANGO-LEITE C/ CACAU	BOLO DE LARANJA CHÁ DE ERVA DOCE	BISCOITO DE CACAU VITAMINA DE AMEIXA	PÃO DE BANANA C/ CANELA LEITE COM CACAU	BOLACHA TIPO MAISENA VITAMINA DE BANANA /C MORANGO
	LANCHE 09:00	MELÃO	PONKAN	ABACAXI	LARANJA	BANANA MAÇÃ
	ALMOÇO 10:30	ARROZ COM CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE ABOBRINHA RALADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	MAMÃO	MELÃO	MANGA	MELANCIA	MELANCIA
	JANTAR 16:00	ARROZ COM CARNE MOIDA E LEGUMES FEIJÃO CARIOCA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE, CENOURA RALADA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA ESTROGONOFE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA CHUCHU REFOGADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA PICADINHO DE CARNE ABOBRINHA RALADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA DE MAISENA LEITE C/ CACAU	BOLO DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE ERVA DOCE	BOLACHA DE CACAU VITAMINA DE BANANA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	LARANJA	MAÇÃ	BANANA MAÇÃ	ABACAXI	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM ABOBORA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA,	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA MILHO REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA,	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO COM CARNE MOÍDA	FÉRIAS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

3 SEMANA 13-17		MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ALMERÃO E TOMATE	TOMATE	SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	MELÃO	ABACXI	BANANA MAÇÃ	MAÇÃ	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM ABOBORA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA MILHO REFOGADO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO, TOMATE	FÉRIAS
4 SEMANA 20-24	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
5 SEMANA 27-31	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 09:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO 10:30	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE 13:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE 14:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	JANTAR 16:00	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: JULHO-2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA CHÁ DE CANELA	ROSCA DE COCO LEITE COM CACAU	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA MINGAU DE AVEIA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE
	LANCHE	ABACAXI	BANANA	MAÇÃ	PONKAN	UVA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE REPOLHO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO CARNE MOÍDA MOLHO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	ENROLADINHO DE FRANGO MELANCIA	PÃO C/ GELEIA MORANGO MAÇÃ	CUCA DE MAÇÃ MAMÃO	BRUSQUETA LARANJA	PÃO DE ABOBORA C/ MANTEIGA CAQUI
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE BANANA E CANELA LEITE C/ CACAU	PÃO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLO DE ABACAXI LEITE C/ CACAU	PÃO DE INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU
	LANCHE	LARANJA	MELANCIA	BANANA	UVA	PONKAN
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE MOLHO TOMATE SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE PARMEGIANA LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FRANGO COM LEGUMES SALADA DE COUVE, TOMATE E ALFACE
	LANCHE DA TARDE	PÃO DE QUEIJO CHOCOLATE QUENTE	PIZZA INTEGRAL DE FRANGO, TOMATE E OREGANO SUCO DE UVA	PÃO ITALIANO MELANCIA	TORTA DE FRANGO BANANA	FOCACCIA DE LEGUMES PERA
3 SEMANA 13-17	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO IOGURTE DE COCO	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU	PÃO CASEIRO C/ GELEIA CHÁ DE CAMOMILA	FÉRIAS
	LANCHE	MAÇÃ	ABACAXI	UVA	MELANCIA	FÉRIAS
	ALMOÇO	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO MOLHO C/ LEGUMES SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ COM CARNE MOÍDA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, REPOLHO TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	BOLO DE BAUNILHA LARANJA	TORTA DE LEGUMES PONKAN	KIBE MELANCIA	SALADA DE FRUTA	FÉRIAS
4 SEMANA 20-21	CAFÉ DA MANHÃ	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
5 SEMANA 27-31	CAFÉ DA MANHÃ	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	LANCHE DA TARDE	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/7C82C-7D16-1EDB-6C69 e informe o código C82C-7D16-1EDB-6C69

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: JULHO-2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 01-03	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	COOKIE DE AVEIA CHÁ DE CANELA	ROSCA DE COCO LEITE COM CACAU	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA MINGAU DE AVEIA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE REPOLHO COM TOMATE ABACAXI	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE REPOLHO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MAÇÃ	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO CARNE MOÍDA MOLHO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE UVA
2 SEMANA 06-10	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE BANANA E CANELA LEITE C/ CACAU	PÃO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLO DE ABACAXI LEITE C/ CACAU	PÃO DE INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE COM CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE MOLHO TOMATE SALADA DE REPOLHO COM PEPINO MAÇA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE UVA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA E CENOURA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO PEIXE PARMEGIANA LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO CARIOCA FRANGO COM LEGUMES SALADA DE COUVE, TOMATE E ALFACE PERA
3 SEMANA 13-17	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO IOGURTE DE COCO	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU	PÃO CASEIRO C/ GELEIA CHÁ DE CAMOMILA	FÉRIAS
	ALMOÇO	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO MOLHO C/ LEGUMES SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE LARANJA	ARROZ COM CARNE MOÍDA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	GALINHADA FEIJÃO CARIOCA SALADA DE ALFACE, REPOLHO TOMATE MELANCIA	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE SALADA DE FRUTA	FÉRIAS
4 SEMANA 20-21	CAFÉ DA MANHÃ	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
5 SEMANA 27-31	CAFÉ DA MANHÃ	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS
	ALMOÇO	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS	FÉRIAS

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFA e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: AGOSTO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 03-07	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FERIADO	BROA DE FUBÁ CHÁ DE ERVA DOCE	ROSCA DE COCO LEITE C/ CACAU	BOLO SIMPLES CHÁ DE CAMOMILA
	LANCHE	MAÇA	FERIADO	MELANCIA	LARANJA	MAMÃO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA CABOTIÁ SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE CARNE SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	FOCACCIA DE FRANGO C/ LEGUMES LARANJA	FERIADO	PÃO DE FRANGO BANANA	PÃO DE QUEIJO MELANCIA	BRUSQUETA UVA
2 SEMANA 10-14	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLACHA DE CACAU LEITE C/ CACAU	BOLO NUTRITIVO CHÁ DE CANELA
	LANCHE	LARANJA	UVA	BANANA	MAÇA	MELÃO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE CARNE MOÍDA MELÃO	BISNAGUINHA C/GELÉIA VITAMINA DE MORANGO	PÃO ITALIANO UVA	PÃO COM CARNE BANANA	CUCA DE ABACAXI VITAMINA DE BANANA
3 SEMANA 17-21	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLACHA DE LIMÃO CHÁ CAMOMILA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO C/ MANTEIGA CHA DE ERVA DOCE	BOLO DE FUBÁ LEITE C/ CACAU
	LANCHE	ABACAXI	MELANCIA	PERA	BANANA	PONKAN
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ CENOURA E VAGEM SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO KIBE ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ C/ CARNE FEIJÃO FAROFA DE BANANA DA TERRA, COUVE, ESPINAFRE, CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	BOLACHA DE FUBÁ IOGURTE DE AMEIXA	BRUSQUETA MILKSHAKE DE BANANA C/ MORANGO	TORTA DE CARNE MOÍDA ABACAXI	CHIPA PERÂ	TORTA DE ARROZ C/ FRANGO MELANCIA
4 SEMANA 24-28	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE CANELA	BOLO SIMPLES LEITE C/ CACAU	BOLO DE MAÇÃ E BANANA LEITE DE C/ CACAU	BOLO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLACHA CASEIRA LEITE C/ CACAU
	LANCHE	MELÃO	PONKAN	UVA	MELANCIA	MAÇÃ
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE CUBOS C/ LEGUMES SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO CARNE COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	TORTA DE FRANGO MAÇÃ	ROSCA DE COCO MELANCIA	SANDUICHE NATURAL PERA	BRUSQUETA PONKAN	BOLO DE CHOCOLATE C/ COBERTURA MELANCIA
5 SEMANA 31	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU				
	LANCHE	LARANJA				
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA				
	LANCHE DA TARDE	SOPA PARAGUAIA MELÃO				

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: AGOSTO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA FEIRA
1 SEMANA 03-07	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	FERIADO	BROA DE FUBÁ CHÁ DE ERVA DOCE	ROSCA DE COCO LEITE C/ CACAU	BOLO SIMPLES CHÁ DE CAMOMILA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA COM LEGUMES SALADA DE REPOLHO COM TOMATE MAÇÃ	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ ABOBORA CABOTIÁ SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO PEIXE A PARMEGIANA LEGUMES REFOGADOS SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE LARANJA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE CARNE SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MAMÃO
2 SEMANA 10-14	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLACHA DE LIMÃO CHÁ CAMOMILA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO C/ MANTEIGA CHA DE ERVA DOCE	BOLO DE FUBÁ LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO MELÃO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE UVA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE MAÇÃ	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
3 SEMANA 17-21	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	BOLACHA DE LIMÃO CHÁ CAMOMILA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU	PÃO DE MILHO C/ MANTEIGA CHA DE ERVA DOCE	BOLO DE FUBÁ LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE ABACAXI	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ CENOURA E VAGEM SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE PERA	ARROZ FEIJÃO KIBE ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ C/ CARNE FEIJÃO FAROFA DE BANANA DA TERRA, COUVE, ESPINAFRE, CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE PONKAN
4 SEMANA 24-28	CAFÉ DA MANHÃ	BOLACHA DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE CANELA	BOLO SIMPLES LEITE C/ CACAU	BOLO DE MAÇÃ E BANANA LEITE DE C/ CACAU	BOLO MESCLADO CHA DE CAMOMILA	BOLACHA CASEIRA LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE CUBOS C/ LEGUMES SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE MELÃO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA PONKAN	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE UVA	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE MELANCIA	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO CARNE COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MAÇÃ
5 SEMANA 31	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU				
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARIOCA CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE REPOLHO COM TOMATE E CENOURA MELÃO				

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

CRECHE I: Período de Validade: AGOSTO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 03-07	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FERIADO	ABACATE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**RISOTO DE CARNE MOÍDA C/ LEGUMES NO MÍNIMO 3 LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE COM TOMATE FRUTA**	FERIADO	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ MANDIOCA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	FERIADO	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	FERIADO	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE**	**MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
2 SEMANA 10-14	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO C/ MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	LARANJA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopadasagras.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB
Assinado por 1 pessoa: GUSTAVO PERIUS

		*				
	JANTAR 16:00	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA	FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA BETERRABA COZIDA FRUTA
3 SEMANA 17-21	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	RISOTO DE CARNE MOÍDA C/ LEGUMES NO MÍNIMO 3 LEGUMES FEIJÃO AMASSADO REPOLHO REFOGADO FRUTA	PURÊ DE MANDIOCA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO C/ LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA
4 SEMANA 24-28	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	PURÊ DE BATATA C/ CARNE MOÍDA FEIJÃO AMASSADO REPOLHO REFOGADO FRUTA	POLENTA CREMOSA C/ FRANGO DESFIADO E LEGUMES FEIJÃO AMASSADA SALADA DE ACELGA, ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADA ESTROGONOFE DE FRANGO BRÓCOLIS COZIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE BANANA DA TERRA MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES) FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO BERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO** FRUTA	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, MOLHO C/ PURÊ DE ABÓBORA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**
5 SEMANA 31	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.				
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)				
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA REPOLHO REFOGADO FRUTA**				
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.				
	LANCHE 14:00	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)				
	JANTAR 16:00	**SOPA DE MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**				

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

CONSISTÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA)		
TIPOS DE ALIMENTOS	6-7 MESES (PASTOSA – AMASSADA	8 -11 MESES (BRANDA – TEXTURA MACIA
Carnes (Ave, bovina)	Bem cozida desfiada ou moída	Bem cozida em pedaços pequenos/ desfiada
Arroz	Bem cozido	Bem cozido
Ovo	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e Amassado	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e picado em pedaços pequenos/mexido/omelete em pedaços
Feijão	Amassado	Amassado
Legumes	Cozidos e Amassados	Cozidos e picados em pedaços pequenos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

Verduras	Bem cozida e bem picadas	Bem cozida e bem picadas
Frutas	Raspadas/ Amassada	Pouco amassada (com pedacinhos) / pedaços pequenos
Observações: **Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a tabela de consistência, por faixa etária.** **O leite e o suco não devem ser adoçados.** **Ressaltamos que todos os alimentos deverão ser oferecidos ao bebê, somente quando liberado pelos pais e/ou pediatra e/ou nutricionista.**		

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: AGOSTO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 03-07	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	FERIADO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA IOGURTE DE FRUTA FRUTA	ROSCA DE COCO LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLO SIMPLES CHÁ DE CAMOMILA FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FRUTAS PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	FERIADO	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FRUTAS PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
2 SEMANA 10-14	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA CASEIRA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLACHA CASEIRA CHÁ CAMOMILA FRUTA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE ARROZ LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA C/ BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA C/ BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
3 SEMANA 17-21	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLACHA CASEIRA CHÁ CAMOMILA FRUTA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU FRUTA	BOLO DE MAÇÃ E BANANA LEITE DE C/ CACAU FRUTA	PÃO DE CENOURA CHA DE ERVA DOCE FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ CENOURA E VAGEM SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, BANANA DA TERRA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO KIBE ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopadasagras.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

	14:00					
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ CENOURA E VAGEM SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, BANANA DA TERRA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO KIBE ASSADO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
4 SEMANA 24-28	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA DE FUBÁ C/ COCO CHÁ DE CANELA FRUTA	BOLO SIMPLES CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE MAÇÃ E BANANA LEITE DE C/ CACAU FRUTA	BOLO MESCLADO CHA DE CAMOMILA FRUTA	BOLACHA CASEIRA LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO CARNE CUBOS C/ LEGUMES SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO CARNE COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO CARNE CUBOS C/ LEGUMES SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE BATATA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO ASSADO C/ BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	MACARRÃO MOLHO DE TOMATE FEIJÃO CARNE COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
5 SEMANA 31	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU				
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS				
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE				
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE				
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS				
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA MIX DE REPOLHO COM TOMATE				

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

CRECHE I: Período de Validade: SETEMBRO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-04	CAFÉ DA MANHÃ 07:30		MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00		PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30		**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ MANDIOCA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00		MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00		PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00		**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA C/ MANDIOCA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
2 SEMANA 07-11	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	FERIADO	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	FERIADO	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO C/ MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO MOLHO DE FRANGO COM LEGUMES BETERRABA COZIDA FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	FERIADO	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	FERIADO	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	FERIADO	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO C/ MANDIOCA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO MOLHO DE FRANGO COM LEGUMES BETERRABA COZIDA FRUTA**
	CAFÉ DA MANHÃ	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopdasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

3 SEMANA 14-18	07:30	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE COM TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**	**PURÊ DE MANDIOCA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO C/ LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO LASANHA DE ABOBRINHA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA)** FRUTA	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE ABOBORA CARNE MOIDA ENSOPADA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
4 SEMANA 21-25	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM LEGUMES SALADA DE ALFACE COM TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO, LASANHA DE ABOBRINHA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ACELGA, ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADA CARNE MOÍDA C/ CARNE MOIDA BRÓCOLIS COZIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**MACARRÃO AO MOLHO, CARNE MOÍDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 14:00	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM LEGUMES SALADA DE ALFACE COM TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO, LASANHA DE ABOBRINHA C/ CARNE MOÍDA SALADA DE ACELGA, ALFACE E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADA CARNE MOÍDA C/ CARNE MOIDA BRÓCOLIS COZIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**MACARRÃO AO MOLHO, CARNE MOÍDA E LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA**
5	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	FERIADO		

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB

SEMANA 28-30	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	FERIADO	FERIADO
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA, REPOLHO REFOGADO FRUTA**	FERIADO	FERIADO
	LANCHE DA TARDE 13:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	FERIADO	FERIADO
	LANCHE 14:00	PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	FERIADO	FERIADO
	JANTAR 16:00	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA**	FERIADO	FERIADO

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

CONSISTÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA)		
TIPOS DE ALIMENTOS	6-7 MESES (PASTOSA – AMASSADA	8 -11 MESES (BRANDA – TEXTURA MACIA
Carnes (Ave, bovina)	Bem cozida desfiada ou moída	Bem cozida em pedaços pequenos/ desfiada
Arroz	Bem cozido	Bem cozido
Ovo	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e Amassado	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e picado em pedaços pequenos/mexido/omelete em pedaços
Feijão	Amassado	Amassado
Legumes	Cozidos e Amassados	Cozidos e picados em pedaços pequenos
Verduras	Bem cozida e bem picadas	Bem cozida e bem picadas
Frutas	Raspadas/ Amassada	Pouco amassada (com pedacinhos) / pedaços pequenos
Observações: **Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a tabela de consistência, por faixa etária.** **O leite e o suco não devem ser adoçados.** **Ressaltamos que todos os alimentos deverão ser oferecidos ao bebê, somente quando liberado pelos pais e/ou pediatra e/ou nutricionista.**		

OBSERVAÇÕES:

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: SETEMBRO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-04	CAFÉ DA MANHÃ 07:30		BOLACHA CASEIRA LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO INTEGRAL LEITE C/ MORANGO FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	CUCA DE FRUTA CHA DE CAMOMILA FRUTA
	LANCHE 09:00		FRUTA PEDAÇOS	FRUTAS PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30		ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ISCA DE FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00		LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00		FRUTA PEDAÇOS	FRUTAS PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00		ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM MANDIOCA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ISCA DE FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
2 SEMANA 07-11	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	FERIADO	CUCA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA FRUTA	BOLO NUTRITIVO CHÁ ERVA DOCE FRUTA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE FRUTA FRUTA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE DE AVEIA FRUTA
	LANCHE 09:00	FERIADO	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA, BATATA E VAGEM SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	FERIADO	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FERIADO	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM CENOURA, BATATA E VAGEM SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	ROSQUINHA DE COCO CHÁ GELADO COM LIMÃO FRUTA	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA FRUTA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
		ARROZ FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO	ARROZ FEIJÃO FRANGO A PARMEGIANA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE	ARROZ FEIJÃO FRANGO PURÊ DE BATATA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

3 SEMANA 14-18	ALMOÇO 10:30	VERMELHO SALADA DE MAIONESE SALADA DE REPOLHO COM PEPINO FRUTA	SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	PANELA DESFIADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE MAIONESE SALADA DE REPOLHO COM PEPINO FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA DESFIADA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOIDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
4 SEMANA 21-25	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA CASEIRA CHOCOLATE QUENTE C/ AVEIA FRUTA	BOLO SIMPLES CHÁ DE CAMOMILA FRUTA	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE FRUTA	BROINHA DE FUBÁ CHA DE CAMOMILA FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C/ FRANGO DESFIADO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE CARNE COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 13:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C/ FRANGO DESFIADO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE COM BATATA DOCE SALADA DE LEGUMES FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE CARNE COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
5 SEMANA 28-30	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU FRUTA	FERIADO	FERIADO		
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FERIADO		
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA FAROFA DE REPOLHO SALADA DE REPOLHO, COM PEPINO E TOMATE FRUTA	FERIADO	FERIADO		
	LANCHE DA TARDE	LEITE	FERIADO	FERIADO		

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-9CEB

	13:00			
	LANCHE 14:00	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FERIADO
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA FAROFA DE REPOLHO SALADA DE REPOLHO, COM PEPINO E TOMATE FRUTA	FERIADO	FERIADO

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-9CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: SETEMBRO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		1 SEMANA 01-04	2 SEMANA 07-11	3 SEMANA 14-18	4 SEMANA 21-25	5 SEMANA 28-31
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHA DE CAMOMILA	FERIADO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	BOLACHA CASEIRA CHOCOLATE QUENTE C/ AVEIA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU
	LANCHE	LARANJA	FERIADO	MAÇÃ	GOIABA	MELANCIA
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE MAIONESE SALADA DE REPOLHO COM PEPINO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA FAROFA DE REPOLHO SALADA DE REPOLHO, COM PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	ROSQUINHA DE COCO MAÇA	FERIADO	BOLO DE LARANJA BANANA	TORTA DE FRANGO LARANJA	CUCA DE FRUTA MELÃO
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE POLVILHO LEITE C/ CACAU	CUCA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA	ROSQUINHA LEITE C/ CACAU	CUCA DE FRUTA CHÁ DE ERVA DOCE	FERIADO
	LANCHE	MAÇÃ	BANANA	PERA	MELANCIA	FERIADO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C/ FRANGO DESFIADO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	FERIADO
	LANCHE DA TARDE	BROINHA DE FUBÁ BANANA	PÃO COM CARNE MOÍDA PONKAN	BISCOITO DE POLVILHO MELANCIA	TORRADA COM PATÊ MELÃO	FERIADO
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO	BOLO DE FUBÁ CHÁ ERVA DOCE	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	FERIADO
	LANCHE	LARANJA	BANANA	MELANCIA	MELÃO	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, BANANA DA TERRA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE LEGUMES	FERIADO
	LANCHE DA TARDE	LANCHE NATURAL SUCO DE MARACUJÁ	TORTA DE LEGUMES GOIABA	TORTA DE FRANGO BANANA	BOLO DE CENOURA MELANCIA	FERIADO
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE COCO	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE	
	LANCHE	MELÃO	BANANA	PONKAN	MELANCIA	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ISCA DE FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PARMEGIANA DE PEIXE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	
	LANCHE DA TARDE	PÃO DE QUEIJO GOIABA	CUCA DE FRUTA BANANA	CHIPA MELANCIA	PÃO DE QUEIJO MAÇÃ	
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	COOKIES DE CACAU CHA DE CAMOMILA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE DE AVEIA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	BROINHA DE FUBÁ LEITE DE CACAU	
	LANCHE	MAÇÃ	MELANCIA	PONKAN	PERA	
	ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE FRANGO COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE CARNE COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	
	LANCHE DA TARDE	PÃO DE BATATA C/ FRANGO PERA	PÃO DE HAMBURGUER PONKAN	BISCOITO DE POLVILHO MELANCIA	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA	

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE
PERÍODO DE VALIDADE: SETEMBRO 2026/ ***DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818***

LANVCHE		1 SEMANA 01-04	2 SEMANA 07-11	3 SEMANA 14-18	4 SEMANA 21-25	5 SEMANA 28-31
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHA DE CAMOMILA	FERIADO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	BOLACHA CASEIRA CHOCOLATE QUENTE C/ AVEIA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ CARRETEIRO FEIJÃO SALADA DE REPOLHO COM TOMATE LARANJA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO PICADINHO DE CARNE MOLHO VERMELHO SALADA DE MAIONESE SALADA DE REPOLHO COM PEPINO MAÇA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO GOIBADA	ARROZ FEIJÃO ISCA DE CARNE ACEBOLADA FAROFA DE REPOLHO SALADA DE REPOLHO, COM PEPINO E TOMATE MELANCIA
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BISCOITO DE POLVILHO LEITE C/ CACAU	CUCA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA	ROSQUINHA LEITE C/ CACAU	CUCA DE FRUTA CHÁ DE ERVA DOCE	FERIADO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO FRANGO A PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO LASANHA DE BERINJELA C/ FRANGO DESFIADO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELÃO	FERIADO
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO	BOLO DE FUBÁ CHÁ ERVA DOCE	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	FERIADO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, BANANA DA TERRA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE LARANJA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA BANANA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELANCIA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE LEGUMES MELÃO	FERIADO
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA LEITE C/ CACAU	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE COCO	PÃO DE ABÓBORA C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE	
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO ISCA DE FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE MELÃO	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE CARNE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE BANANA	ARROZ FEIJÃO PARMEGIANA DE PEIXE SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO FRANGO MOLHO COM LEGUMES SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE MELANCIA	
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	COOKIES DE CACAU CHA DE CAMOMILA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE DE AVEIA	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	BROINHA DE FUBÁ LEITE DE CACAU	
	ALMOÇO	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE CARNE COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO PEIXE MOLHO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE PONKAN	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MELANCIA	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE CARNE COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE PERA	

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

Elaborado: Débora Ribeiro Novaes Rodrigues-nutricionista/crn3-33818

CRECHE I: Período de Validade: OUTUBRO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-02	CAFÉ DA MANHÃ 07:30				MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00				MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30				**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 14:00				MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 16:00				MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00				**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE**	**MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**
2 SEMANA 05-09	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO POLENTA C/ CARNE MOIDA REPOLHO REFOGADO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, BATATA E CENOURA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**	**GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO SALADA DE ALFACE C/ TOMATE BETERRABA COZIDA FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 14:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 16:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTE PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELANCIA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopolasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-6CEB
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS

	JANTAR 16:00	SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	RISOTO (ARROZ PAPA) DE FRANGO (DESFIADO) COM MIX DE LEGUMES E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES COZIDOS (CHUCHU E CENOURA) E CALDINHO DE FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA E LEGUMES FRUTA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA
3 SEMANA 12-16	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	LANCHE 09:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	ALMOÇO 10:30	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	LANCHE DA TARDE 14:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	LANCHE 16:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	JANTAR 16:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
4 SEMANA 19-23	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA	POLENTA CREMOSA C/ FRANGO DESFIADO E LEGUMES FEIJÃO AMASSADA SALADA DE ACELGA, ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADA ESTROGONOFE DE FRANGO BRÓCOLIS COZIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO PURÊ DE BANANA DA TERRA MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO ESCONDIDINHO C/ CARNE MOÍDA BETERRABA COZIDA FRUTA
	LANCHE DA TARDE 14:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 16:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO DESFIADO COM LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, VAGEM, CENOURA, MILHO E ERVILHA SALADA DE ACELGA E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO MOLHO PURÊ DE MANDIOQUINHA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA, MOLHO C/ PURÊ DE ABÓBORA SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE	GALINHADA (FRANGO DESFIADO E ARROZ PAPA E MIX DE LEGUMES FEIJÃO AMASSADO BETERRABA COZIDA FRUTA

Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-9CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-9CEB
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS

					FRUTA	
5 SEMANA 26-30	**CAFÉ DA MANHÃ 07:30**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	**FERIADO**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 09:00	MAÇÃ PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES)	BANANA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	**FERIADO**	MANGA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	ALMOÇO 10:30	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA C/ BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA C/ CENOURA E BATATA REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**FERIADO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO FRANGO C/ LEGUMES REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOIDA PURÊ DE BATATA SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA**
	LANCHE DA TARDE 14:00	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	**FERIADO**	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.	MAMADEIRA FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL QUANTIDADE: SEGUIR ORIENTAÇÃO DO RÓTULO POR FAIXA ETÁRIA.
	LANCHE 16:00	UVA AMASSADA PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6-8 MESES) FRUTA PEDAÇOS (A PARTIR 9 MESES) *	MELÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	**FERIADO**	MAMÃO PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)	GOIABA SEM SEMENTES PAPINHA DE FRUTA RASPADA OU AMASSADA (6 -8 MESES) FRUTA PEDAÇO (A PARTIR 9 MESES)
	JANTAR 16:00	**SOPA DE LEGUMES (BATATA SALSA, CENOURA E CHUCHU) COM ARROZ E CARNE DE FRANGO (BEM PICADINHA) REPOLHO REFOGADO FRUTA**	**SOPA DE MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**	**FERIADO**	**ARROZ PAPA FEIJÃO AMASSADO CARNE MOÍDA MOLHO SALADA DE ALFACE, ACELGA, TOMATE**	**MACARRÃO C/ MOLHO VERMELHO CARNE MOÍDA C/ VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE C/ TOMATE FRUTA**

CARDÁPIO SUJEITO A ALTERAÇÕES. ALGUNS PRODUTOS PODEM SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM A SAFRA/PRODUÇÃO/ENTREGA.

CONSISTÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA)		
TIPOS DE ALIMENTOS	6-7 MESES (PASTOSA – AMASSADA	8 -11 MESES (BRANDA – TEXTURA MACIA
Carnes (Ave, bovina)	Bem cozida desfiada ou moída	Bem cozida em pedaços pequenos/ desfiada
Arroz	Bem cozido	Bem cozido
Ovo	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e Amassado	Ovo inteiro (gema e clara) – Cozido e picado em pedaços pequenos/mexido/omelete em pedaços
Feijão	Amassado	Amassado
Legumes	Cozidos e Amassados	Cozidos e picados em pedaços pequenos
Verduras	Bem cozida e bem picadas	Bem cozida e bem picadas
Frutas	Raspadas/ Amassada	Pouco amassada (com pedacinhos) / pedaços pequenos
Observações: **Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a tabela de consistência, por faixa etária.** **O leite e o suco não devem ser adoçados.** **Ressaltamos que todos os alimentos deverão ser oferecidos ao bebê, somente quando liberado pelos pais e/ou pediatra e/ou nutricionista.**		

OBSERVAÇÕES:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

- MAMADEIRA COM FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, OU LEITE MATERNO, CASO A MÃE OPTE POR VIR ATÉ O CMEI PARA AMAMENTAR SEU FILHO;
- PARA OS ALÉRGICOS UTILIZAR A LISTA DE SUBSTITUIÇÃO OU MANUAL DE DIETAS;
- HIDRATAÇÃO NOS INTERVALOS – ÁGUA FILTRADA E/OU FERVIDA;
- *FRUTA EM PEDAÇOS (A PARTIR DOS 9 MESES) CONFORME ACEITAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE CADA CRIANÇA, E SEMPRE ACOMPANHADA DO PROFESSOR RESPONSÁVEL – TODAS AS FRUTAS PODEM SER OFERECIDAS.
- TODOS OS LEGUMES PODEM SER OFERTADOS EM TODAS AS IDADES, RESPEITANDO A CONSISTÊNCIA POR IDADE. ASSIM, ALÉM DOS DESCRITOS NO CARDÁPIO, OUTROS PODERÃO ESTAR PRESENTE NOS PREPAROS. CONSISTÊNCIA: (REFERÊNCIA: OS DESAFIOS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR- PEDIATRIA NESTLÉ, JULHO 2019)
- A PARTIR DE 6 MESES (PAPA): ALIMENTOS BEM COZIDOS, RASPADOS OU AMASSADOS COM GARFO E OFERECIDO DE COLHER. (NÃO DAR O GRÃO DE FEIJÃO, SÓ O CALDO DOS 6 A 7 MESES). NÃO OFEREÇA FRUTAS INTEIRAS NEM PEDAÇOS GRANDES.
- 7 A 8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E AMASSADOS.
- 9 A 11 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS E LEVEMENTE AMASSADOS OU CORTADOS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS, AUMENTAR A CONSISTÊNCIA PROGRESSIVA E GRADATIVAMENTE ATÉ ATINGIR A CONSISTÊNCIA NORMAL AOS 12 MESES, SEMPRE RESPEITANDO A INDIVIDUALIDADE DAS CRIANÇAS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB

CRECHE II, III, IV: Período de Validade: OUTUBRO/2026

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA 01-02	CAFÉ DA MANHÃ 07:30				PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:00				FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30				ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 14:00				LEITE	LEITE
	LANCHE 16:00				FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00				ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
2 SEMANA 05-09	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU FRUTA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE FRUTA FRUTA	BOLO DE FUBÁ CHÁ ERVA DOCE FRUTA	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE CHA DE ERVA DOCE FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO À PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 14:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 16:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA FRUTA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA FRUTA	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FRANGO À PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA
	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	LANCHE 09:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C32C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C32C-7D16-1EDB-6CEB

3 SEMANA 12-16	ALMOÇO 10:30	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	LANCHE DA TARDE 14:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	LANCHE 16:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
	JANTAR 16:00	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO	SEMANA DO SACO CHEIO
4 SEMANA 19-23	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE C/ AVEIA FRUTA	CUCA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA FRUTA	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU FRUTA	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BROINHA DE FUBÁ CHA DE CANELA FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA DOCE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE FRANGO, BANANA DA TERRA E COUVE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 14:00	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE	LEITE
	LANCHE 16:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	JANTAR 16:00	ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA DOCE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE FRANGO, BANANA DA TERRA E COUVE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
5 SEMANA 26-30	CAFÉ DA MANHÃ 07:30	BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU FRUTA	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU FRUTA	FERIADO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE FRUTA	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU FRUTA
	LANCHE 09:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS
	ALMOÇO 10:30	CARRETEIRO FEIJÃO FAROFA DE REPOLHO TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM CENOURA E BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA
	LANCHE DA TARDE 14:00	LEITE	LEITE	FERIADO	LEITE	LEITE
	LANCHE 16:00	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS	FERIADO	FRUTA PEDAÇOS	FRUTA PEDAÇOS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisopdasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CEB

	JANTAR 16:00	CARRETEIRO FEIJÃO FAROFA DE REPOLHO TOMATE E PEPINO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM CENOURA E BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE FRUTA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ LEGUMES SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE FRUTA	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE FRUTA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-8CEB e informe o código C82C-7D16-1EDB-8CEB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – DISTRITO

PERÍODO DE VALIDADE: OUTUBRO 2026/ *DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818*

		1 SEMANA 01-02	2 SEMANA 05-09	3 SEMANA 12-16	4 SEMANA 19-23	5 SEMANA 26-30
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE CHOCOLATE C/ GELÉIA DE MORANGO LEITE C/ CACAU	BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU	FERIADO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHA DE ERVA DOCE	BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU
	LANCHE	MAÇÃ	LARANJA		MELÃO	GOIABA
	ALMOÇO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE,	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO	CARRETEIRO FEIJÃO FAROFA DE REPOLHO TOMATE E PEPINO
	LANCHE DA TARDE	FOCACCIA DE LEGUMES LARANJA	BOLO PÃO DE QUEIJO MELANCIA	FERIADO	KIBE ASSADO SUCO DE MARACUJA	BISCOITO DE POLVILHO MELÃO
TERÇA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE BAUNILHA LEITE C/ CACAU	CUCA DE FRUTA CHÁ DE CAMOMILA	FERIADO	CUCA DE FRUTA LEITE C/ CACAU	BOLO MESCLADO DE CENOURA E CHOCOLATE LEITE C/ CACAU
	LANCHE	GOIABA	MELÃO		LARANJA	MAÇÃ
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM CENOURA E BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA DOCE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO FRANGO À PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	KIBE ASSADO SUCO DE UVA	BISCOITO DE POLVILHO IOGURTE DE MORANGO	FERIADO	PÃO DE CENOURA/ MANTEIGA LARANJA	CUCA DE FRUTA UVA
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE FRUTA	FERIADO	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	FERIADO
	LANCHE	UVA	MAMÃO	FERIADO	MELANCIA	FERIADO
	ALMOÇO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE,	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE FRANGO, BANANA DA TERRA E COUVE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE,	FERIADO
	LANCHE DA TARDE	PÃO ITALIANO MAÇÃ	KIBE ASSADO LARANJA	FERIADO	BROINHA DE FUBÁ GOIABA	FERIADO
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE FUBÁ CHÁ ERVA DOCE	FERIADO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE MORANGO
	LANCHE	MELAO	PONKAN	FERIADO	UVA	MANGA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PEIXE PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ISCA DE FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO DE QUEIJO ABACAXI	PÃO ITALIANO MANGA	FERIADO	TORTA DE FRANGO BANANA	PÃO DE QUEIJO GOIABA
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	FERIADO	BROINHA DE FUBÁ CHA DE CANELA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU
	LANCHE	MANGA	GOIABA	FERIADO	BANANA	MELANCIA
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE	FERIADO	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE FRANGO COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE
	LANCHE DA TARDE	PÃO DE FRANGO MAÇÃ	PÃO DE QUEIJO BANANA	FERIADO	PÃO DE QUEIJO MELANCIA	KIBE ASSADO MANGA

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO RIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS – SEMECEL – SECRETÁRIA MUNICIAPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

EDUCAÇÃO INFANTIL/ FUNDAMENTAL – LIZETE

PERÍODO DE VALIDADE: OUTUBRO 2026/ ***DÉBORA RIBEIRO NOVAES – NUTRICIONISTA/CRN3-33818***

		1 SEMANA 01-02	2 SEMANA 05-09	3 SEMANA 12-16	4 SEMANA 19-23	5 SEMANA 26-30
SEGUNDA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE CHOCOLATE C/ GELÉIA DE MORANGO LEITE C/ CACAU	BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU	FERIADO	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHOCOLATE QUENTE C/ AVEIA	BOLACHA CASEIRA LEITE COM CACAU
	ALMOÇO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MAÇÃ	ARROZ FEIJÃO POLENTA COM CARNE MOIDA SALADA DE REPOLHO COM CENOURA RALADA LARANJA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO FRANGO AO MOLHO SALADA DE REPOLHO, TOMATE E PEPINO MELÃO	CARRETEIRO FEIJÃO FAROFA DE REPOLHO TOMATE E PEPINO GOIABA
	LANCHE DA TARDE	FOCACCIA DE LEGUMES LARANJA	BOLO PÃO DE QUEIJO MELANCIA	FERIADO	KIBE ASSADO SUCO DE MARACUJA	BISCOITO DE POLVILHO MELÃO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE COM CENOURA E BATATA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE GOIABA	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE CARNE MOÍDA, COUVE, ESPINAFRE, OVO SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MELÃO	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ BATATA DOCE SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE LARANJA	ARROZ FEIJÃO FRANGO À PARMEGIANA SALADA DE ACELGA, ALMERÃO E TOMATE MAÇÃ
QUARTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	CUCA DE FRUTA LEITE C/ MORANGO	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE FRUTA	FERIADO	BOLO NUTRITIVO LEITE C/ CACAU	FERIADO
	ALMOÇO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, UVA	ARROZ C/ LEGUMES FEIJÃO PURÊ DE MANDIOCA C/ CARNE DE PANELA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE, BETERRABA COZIDA MAMÃO	FERIADO	ARROZ FEIJÃO FAROFA DE FRANGO, BANANA DA TERRA E COUVE SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELANCIA	FERIADO
QUINTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	BOLO DE FUBÁ CHÁ ERVA DOCE	FERIADO	PÃO INTEGRAL C/ MANTEIGA CHÁ DE ERVA DOCE	PÃO DE CENOURA C/ MANTEIGA IOGURTE DE MORANGO
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO PEIXE PARMEGIANA SALADA DE ALFACE, RÚCULA, TOMATE MELÃO	GALINHADA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE PONKAN	FERIADO	ARROZ FEIJÃO CARNE MOÍDA COM VAGEM E CENOURA SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE UVA	ARROZ FEIJÃO ISCA DE FRANGO MOLHO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE MANGA
SEXTA FEIRA	CAFÉ DA MANHÃ	BOLO DE LARANJA LEITE C/ CACAU	PÃO CASEIRO C/ MANTEIGA CHÁ DE CAMOMILA	FERIADO	BROINHA DE FUBÁ CHA DE CANELA	BOLO DE CENOURA LEITE C/ CACAU
	ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO CARNE C/ PURE DE BATATA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MANGA	ARROZ FEIJÃO ESTROGONOFE DE FRANGO SALADA DE ALFACE, ALMERÃO E TOMATE GOIABA	FERIADO	ARROZ FEIJÃO ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE BANANA	MACARRÃO AO MOLHO ISCA DE FRANGO COM CEBOLA FEIJÃO SALADA DE ALFACE, CHICÓRIA, PEPINO E TOMATE MELANCIA

Cardápio sujeito a alterações. Alguns produtos podem ser substituídos de acordo com a safra/produção/entrega.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO TERRA DOS
Para verificar a validade das assinaturas acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS

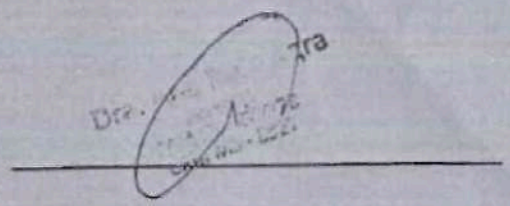
SECRETARUA MUNICIPAL DE SAÚDE - PAM

NOME: ANTHONY GABRIEL FERNANDES DE PAULA

SOLICITAÇÃO:

SOLICITO FORMULA EXTENSAMENTE HIDROLISADO PARA O PACIENTE ACIMA POIS O MESMO POSSUI DIAGNOSTICO DE ALERGIA A PROTEINA DO LEITE DE VACA + AUTISMO SUPORTE 3 COM SELETIVIDADE ALIMENTAR IMPORTANTE, FAZ USO DE 210 ML DE LEITE 10X AO DIA. SOLICITO 16 LATAS/MÊS DE 400 GRAMAS, AUMENTANDO CONFORME DEMANDA.

CID 10: K52.2



PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS

17 de setembro de 2025

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ORIENTAÇÕES

CIDADÃO

ANTONELA BORGES RODRIGUES
6 meses e 2 dias no dia deste atendimento

ATENDIMENTO

28 de janeiro de 2026 às 15:35
Local de atendimento
UBS

ORIENTAÇÕES

RELATÓRIO MÉDICO

ATESTADO PARA OS DEVIDOS FINS, QUE A MENOR ACIMA É PORTADORA DE APLV EM USO DE FORMULA DE SOJA/ FORMULA EXTENSAMENTE HIDROLISADA.
SOLICITO MANTER DIETA DE RESTRIÇÃO DE LEITE DE VACA E DERIVADOS.
CUIDADO COM CONTAMINAÇÃO CRUZADA.
GRATA,
A DISPOSIÇÃO,

Dra. Ana Rizia Agra
MÉDICA
CRM-SP 177278
CRM-MS 8527

Ana Rizia Agra de Castro - CRM - MS 8527
MÉDICO PEDIATRA
Paraíso das Águas - MS, 28 de janeiro de 2026

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL AVÓ NEGUINHA - POLO
E-MAIL: escolajuscelinofg@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1046
RUA RUA ANICODEMOS JOSÉ BARBOSA - DISTRITO DE POUSO ALTO - C.E.P.: 79556000
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO: LEI Nº 799 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2005 E LEI N
CREDENCIAMENTO: DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 11.686 DE 5 DE JUNHO DE 2019
AUTORIZAÇÃO: AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 12.547 D

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ESCOLA MUNICIPAL AVÓ NEGUINHA - POLO

ETAPA: 1º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 1° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	28	15
Total da Etapa: 1º ANO	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	28	15
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	53.57%

ETAPA: 2º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 2° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	19	0	0	0	0	0	0	0	**19**	28	9
Total da Etapa: 2º ANO	19	0	0	0	0	0	0	0	**19**	28	9
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	32.14%

ETAPA: 3º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 3° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	30	10
Total da Etapa: 3º ANO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	30	10
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	33.33%

ETAPA: 4º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 4° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	16	0	0	1	0	0	0	0	**15**	28	13
Total da Etapa: 4º ANO	16	0	0	1	0	0	0	0	**15**	28	13
Porcentagem	-	0%	0%	6.25%	0%	0%	0%	0%	93.75%	-	46.43%

ETAPA: 5º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 5° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	28	15
Total da Etapa: 5º ANO	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	28	15
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	53.57%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL AVÓ NEGUINHA - POLO
E-MAIL: escolajuscelinofg@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1046
RUA RUA ANICODEMOS JOSÉ BARBOSA - DISTRITO DE POUSO ALTO - C.E.P.: 79556000
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO: LEI Nº 799 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2005 E LEI N
CREDENCIAMENTO: DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 11.686 DE 5 DE JUNHO DE 2019
AUTORIZAÇÃO: AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 12.547 D

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: 6º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 6° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	30	13
Total da Etapa: 6º ANO	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	30	13
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	43.33%

ETAPA: 7º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 7° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	28	8
Total da Etapa: 7º ANO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	28	8
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	28.57%

ETAPA: 8º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 8° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	28	15
Total da Etapa: 8º ANO	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	28	15
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	53.57%

ETAPA: 9º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 9° ANO U **TURNO:** INTEGRAL	9	0	0	0	0	0	0	0	**9**	28	19
Total da Etapa: 9º ANO	9	0	0	0	0	0	0	0	**9**	28	19
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	67.86%

ETAPA: PRÉ I	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: PRE I U **TURNO:** INTEGRAL	14	0	0	0	0	0	0	0	**14**	25	11
Total da Etapa: PRÉ I	14	0	0	0	0	0	0	0	**14**	25	11
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	44.00%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL AVÓ NEGUINHA - POLO
E-MAIL: escolajuscelinofg@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1046
RUA RUA ANICODEMOS JOSÉ BARBOSA - DISTRITO DE POUSO ALTO - C.E.P.: 79556000
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO: LEI N° 799 DE 19 DE DEZEMBRO DE 2005 E LEI N
CREDENCIAMENTO: DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 11.686 DE 5 DE JUNHO DE 2019
AUTORIZAÇÃO: AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 12.547 D

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: PRÉ II	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: PRÉ II U **TURNO:** INTEGRAL	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	25	8
Total da Etapa: PRÉ II	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	25	8
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	32.00%

TOTAL GERAL	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
Soma	171	0	0	1	0	0	0	0	**170**	306	136
Porcentagem	-	0%	0%	0.58%	0%	0%	0%	0%	99.42%	-	44.44%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o Pnae

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o Pnae

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o Pnae

Brasília
FNDE
2022

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

© 2022 Ministério da Educação. Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução desde que citada a fonte. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição. Ano 2022

Elaboração, distribuição, 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

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

Presidência
Marcelo Lopes da Ponte

Diretoria de Ações Educacionais
Garigham Amarante

Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar
Solange Fernandes de Freitas Castro

Elaboração Técnica, Organização, Pesquisa e Redação
Doraci Cabanilha de Souza

Organização e colaboração de conteúdo
Cassia Augusta Amaral Buani
Isabella Araujo Figueiredo
Marcia Sartori Silva

Colaboradores (Mapa)
André Luiz Bispo Oliveira
Fátima Chieppe Parizzi

Revisão
Cássia Augusta Amaral Buani
Fernanda de Oliveira Henz
Isabela Cristina de Castro Alves
Isabella Araújo Figueiredo
Karine Silva dos Santos
Laiane Tavares de Rezende
Maria Sineide Neres dos Santos
Márcia Sartori Silva
Marília Bohnen de Barros
Renara Guedes Araújo
Solange Fernandes de Freitas Castro

Projeto gráfico e diagramação:
Anelise Stumpf (nel@finotraco.com.br)

Imagens:
Acervo FNDE
freepik.com

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Brasil. Ministério da Educação
Caderno de compras da agricultura familiar para o Pnae [livro eletrônico] / Ministério da Educação ; [organização Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Diretoria de Ações Educacionais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (CGPAE/DIRAE-FNDE). -- Brasília, DF : Laiane Tavares de Rezende, 2022.
PDF.

Bibliografia.
Vários colaboradores.
ISBN 978-65-00-39795-6

1. Agricultura familiar 2. Alimentação escolar 3. Economia 4. Política agrícola I. Título.

22-101429 CDD-338.18

Índices para catálogo sistemático:

1. Agricultura familiar : Política agrícola : Economia 338.18

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Sumário

08 Apresentação

12 O que é a chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar

15 O que acontece quando a Entidade Executora não realiza a chamada pública para comprar da agricultura familiar

16 Como devolver percentual obrigatório não aplicado na compra da agricultura familiar

17 Quem compra e quem vende na chamada pública

22 Dez passos para comprar da agricultura familiar

24 Primeiro Passo – Orçamento

26 Segundo Passo – Articulação entre os atores sociais

28 Terceiro Passo – Cardápio e pauta de compras

32 Quarto Passo – Pesquisa de preço

36 Quinto Passo – Edital de chamada pública

39 Sexto Passo – Elaboração do projeto de venda

44 Sétimo Passo – Recebimento e seleção dos projetos de venda

54 Oitavo Passo – Amostra para controle de qualidade e conformidade sanitária

56 Nono Passo – Contrato de compra

58 Décimo Passo – Recebimento dos produtos e pagamento dos agricultores familiares

60 Legislação Sanitária

61 Como funciona o controle sanitário

63 Produto processado da agricultura familiar

64 Normativas sanitárias de interesse frequente na execução das compras da agricultura familiar para o Pnae

70 Referências

78 Anexos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Apresentação

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), cujo gerenciamento é atribuição do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), visa a transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, destinados a suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede escolar de educação básica.

Em 2009, a Lei nº 11.947 inovou ao estabelecer em seu artigo 14, que no mínimo 30% dos repasses do FNDE devem ser investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar (BRASIL, 2009). A implementação desta regra foi regulamentada primeiramente pela Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (que dispunha sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Pnae), posteriormente revogada e substituída pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 3 de abril de 2015, que alterou a redação dos artigos 25 a 32. Mais recentemente passou a vigorar a Resolução CD/FNDE nº 06 de 8 de maio de 2020 (alterada pela CD/FNDE nº 20 de 2

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

de dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16/11/2021), que revogou as duas últimas e incorporou mudanças importantes na execução do Pnae, necessárias ao aperfeiçoamento do Programa.

O Pnae é considerado um dos maiores e mais abrangentes programas de alimentação escolar do mundo e contribui efetivamente como uma estratégia para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A concepção do Pnae ao longo dos anos evoluiu de um programa assistencialista ou de suplementação alimentar para um programa que assegura o DHAA (FNDE, 2017). Desse modo, a refeição oferecida na escola mudou da perspectiva da "merenda" para o conceito de alimentação balanceada e saudável e que precisa suprir as necessidades nutricionais durante o horário escolar.

Particularmente em relação às compras da agricultura familiar no âmbito do Pnae é importante destacar algumas diretrizes, que fazem parte do artigo 2º da Lei nº 11.947/2009 (BRASIL, 2009):

> I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica; (...)
>
> V) o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Para apoiar a concretização dessas diretrizes o artigo 14 da referida lei prevê a dispensa do "procedimento licitatório" desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local e

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

observando-se os princípios inscritos no artigo 37 da Constituição Federal (legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência).

Objetivamente, a dispensa do procedimento licitatório de que trata o artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 institui a chamada pública como ferramenta de compra, entendida como um instrumento firmado no âmbito da estratégia de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da Administração Pública, ao passo em que permite a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Desse modo, apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar.

Importante destacar que, no âmbito das chamadas públicas do Pnae para comprar alimentos da agricultura familiar, a metodologia de formação de preços, diferentemente dos processos licitatórios convencionais do tipo menor preço, tem como objetivo a priorização do desenvolvimento local, das cadeias curtas de produção-consumo e da alimentação saudável. A possibilidade de inclusão do agricultor familiar e suas organizações econômicas (cooperativas e associações) leva em consideração a sua capacidade produtiva e a necessidade de criação de oportunidades de inserção no mercado

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

sem a necessidade de concorrer diretamente entre si, tampouco com grandes fornecedores (empresas de alimentação).

Esta publicação tem o objetivo de esclarecer aspectos legais e administrativos para as Entidades Executoras do Pnae realizarem as compras de produtos alimentícios da agricultura familiar, pautando-se, em especial na Resolução CD/FNDE nº 06 de 8 de maio de 2020 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20 de 2/12/2020 e Resolução CD/FNDE nº 21/2021), envolvendo todos os passos necessários de se observar para a efetivação das compras e cumprimento do Artigo 14 da Lei nº 11.947/2009.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 1

O que é a chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A chamada pública, no âmbito do Pnae, é definida como um procedimento administrativo formal e simplificado, especificamente destinado à compra de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações.

Esse procedimento é permitido nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 (§ 1º), que torna obrigatória às Entidades Executoras do Pnae a aplicação mínima de 30% dos recursos transferidos do FNDE para o Programa, na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar. A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da chamada pública. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

A chamada pública para atender ao artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 possui objetivos bem específicos e não deve ser confundida com a dispensa de licitação descrita na Lei nº 8.666/1993 e também na nova Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, denominada Lei de Licitações e Contratos Administrativos[1].

...

[1] A Lei nº 8.666/1993 continua em vigor até 31/3/2023 (exceto os artigos 89 a 108, que foram revogados), prazo estabelecido na Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021), também em vigor. Esta nova lei revogou, a partir de 1º de abril de 2023, a Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 (Pregão) e os artigos 1º a 47-A da Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011, que tratam do Regime de Contratações Diferenciadas (RDC).

Resolução CD/FNDE nº06/2020:

"Art. 30: A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Famíliar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria".

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

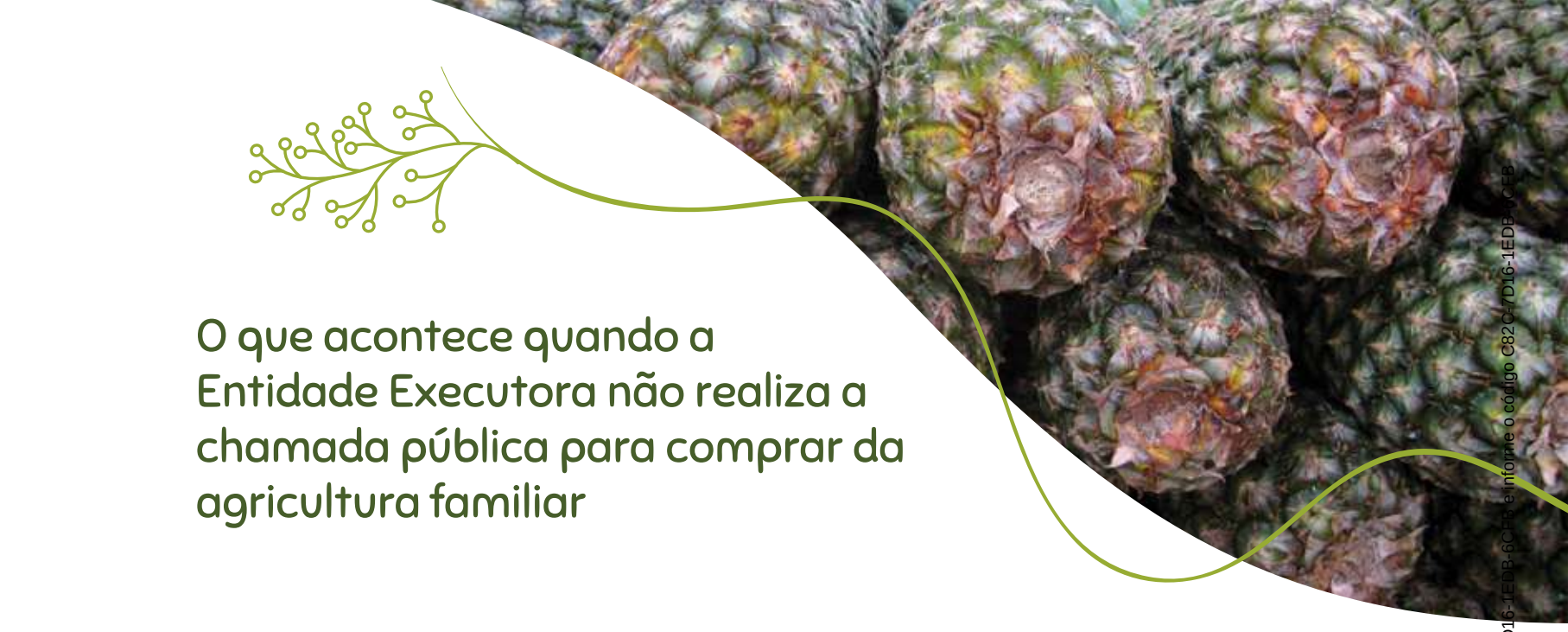
A (nova) Lei de Licitações e Contratos Administrativos prevê, em seu artigo 75, diversas situações em que se pode dispensar a licitação. No caso de compras e serviços, destaca-se o inciso II do artigo 75, que envolve valores de aquisições e serviços inferiores a 50 mil reais. E ainda, nesse mesmo artigo 75, inciso VIII, é prevista a dispensa em caso de atendimentos em situação de emergência ou calamidade pública. Contudo, a dispensa de licitação de que trata a Lei de Licitações e Contratos Administrativos atende a necessidades urgentes e objetiva desburocratizar a compra fazendo com que a licitação seja mais ágil, de modo a atender a uma necessidade iminente e obviamente justificada. Já, a dispensa do procedimento licitatório em atendimento ao artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 objetiva facilitar a compra de gêneros alimentícios de agricultores ou empreendedores familiares rurais, compreendidos como segmento econômico e social preponderante na produção de alimentos saudáveis nas economias locais. Segmento este, reconhecidamente relevante para o desenvolvimento sustentável, que coaduna com as diretrizes do Pnae.

A Agricultura Familiar também abriga especificidades de produção diferenciadas (baseadas na diversificação de produtos e no uso intensivo da mão-de-obra da família) que dificultam a sua inserção nos mercados, uma vez que produz em escalas menores, sendo menos preparada para a concorrência com segmentos empresariais especializados para a venda (em muitos casos são empresas de alimentação ou revendedores de produtos), que possuem ganhos em escala. Diferentemente dos empreendimentos familiares, esses segmentos empresariais normalmente são organizados e orientados para os mercados a partir de escalas de produção superiores e, geralmente, detentores de custos de produção e de transação menores.

A chamada pública também não deve ser confundida com outras modalidades de licitação estabelecidas na Lei nº 8.666/1993, na Lei nº 14.133/2021 e na Lei nº 10.520/2002 (pregão), onde normalmente o vencedor do pleito é quem oferece os produtos pelo menor preço ou maior desconto. Na chamada pública para adquirir produtos da agricultura familiar o preço não é elemento de concorrência e, obrigatoriamente, já deve estar definido e explícito quando do lançamento do edital de chamada pública pela Entidade Executora do Pnae. A escolha dos projetos de venda se dá por outros critérios de priorização que serão tratados mais adiante.

A compra da agricultura familiar por edital de chamada pública tanto traz segurança jurídica para os gestores, na medida em que se constitui como normativa, quanto agiliza a compra e fortalece a agricultura familiar e as diretrizes do Pnae, na medida em que promove a sustentabilidade e a dinamização das economias locais.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB



O que acontece quando a Entidade Executora não realiza a chamada pública para comprar da agricultura familiar

A compra de produtos alimentícios da agricultura familiar é obrigatória e deve atingir, anualmente, o mínimo de 30% dos recursos repassados pelo FNDE às Entidades Executoras do Pnae.

Embora não seja vedada a aquisição por meio de licitação[2], recomenda-se a aquisição por meio da chamada pública justamente por tratar-se de um procedimento simplificado e mais adequado às especificidades do segmento agricultura familiar, sendo que as Entidades Executoras podem realizar mais que uma chamada pública por ano, por conveniência ou oportunidade, ou mesmo para respeitar a sazonalidade da oferta dos produtos, contornar problemas climáticos ou questões de outra ordem.

Dados obtidos pelo FNDE[3] indicam que, passados mais de dez anos de implementação do Artigo 14 da Lei nº 11.947/2009, a imensa maioria das Entidades Executoras vêm optando pela realização de chamadas públicas para adquirir produtos alimentícios da agricultura familiar, o que demonstra que a chamada pública tornou-

...

[2] A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece no Artigo 27 que a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I (chamada pública), deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão eletrônico, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. E caso seja utilizado forma diversa do pregão eletrônico a Entidade Executora deve apresentar justificativa.

[3] Dados da Divisão de Agricultura Familiar do FNDE, por meio de levantamento realizado com as Entidades Executoras no período de dezembro/2020 a janeiro/2021.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CF9 e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CF9

-se um dispositivo consolidado na execução do Pnae quando se trata de adquirir produtos deste segmento.

Quando a Entidade Executora opta pela aquisição por meio de licitação convencional (do tipo menor preço por pregão eletrônico) para comprar da agricultura familiar, o risco de não atingir os 30% obrigatórios torna-se maior, caso agricultores familiares não consigam vencer ou não se encorajem a participar dada a complexidade do procedimento licitatório, pois a falta de concorrente da agricultura familiar não constitui justificativa para o não cumprimento da lei.

Existem apenas três circunstâncias em que o cumprimento dos 30% de aquisição da agricultura familiar pode ser dispensado, mediante comprovação quando da prestação de contas: (i) se houver impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente; (ii) se houver inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos; e (iii) se as condições higiênico-sanitárias forem inadequadas.

Como devolver percentual obrigatório não aplicado na compra da agricultura familiar

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigo 29, § 1º, estabelece que o percentual não adquirido da agricultura familiar será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido. Exemplificando, se a Entidade Executora deveria ter investido 30% dos recursos repassados pelo FNDE para o Pnae,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

em aquisições de gêneros alimentícios da agricultura familiar, mas só conseguiu atingir 20%, os 10% não investidos deverão ser devolvidos.

Conforme estabelece o artigo 55, § 1º ao 5º da já citada resolução, a devolução não se dará por desconto nos repasses do ano seguinte e sim por pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU), para contas no Banco do Brasil ou, se a conta for na Caixa Econômica Federal, por Transferência Eletrônica Disponível (TED) ou Documento de Ordem de Crédito (DOC).

Quem compra e quem vende na Chamada Pública

Quem compra

São Entidades Executoras (EEx) as instituições da rede pública de ensino federal, estadual e municipal que recebem recursos diretamente do FNDE para a execução do Pnae. Portanto, quem compra são as secretarias de educação dos estados e do distrito federal, as prefeituras municipais (por meio das secretarias municipais de educação) e as escolas federais.

As compras podem ocorrer de modo centralizado, de modo descentralizado (ou de modo misto) por unidades executoras (UEx) representativas das escolas. Neste caso a Unidade Executora é responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela Entidade Executora, em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do programa ao órgão que a delegou.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Quem são as Entidades Executoras

Secretarias de Educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as escolas federais, que se responsabilizam pelo desenvolvimento de todas as condições para que o Pnae seja executado de acordo com o que a legislação determina.

Quem são as Unidades Executoras

Entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

Fonte: FNDE <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>

Importante esclarecer que as Unidades Executoras não recebem recursos diretamente do FNDE. Elas se tornam unidades executoras quando as Entidades Executoras tomam a decisão de descentralizar a gestão dos recursos da alimentação escolar, repassando a função de execução das compras, entre outras.

Nas aquisições efetuadas pelas Unidades Executoras das escolas de educação básica públicas, devem ser observadas as mesmas orientações atribuídas às Entidades Executoras, incluindo a obrigação de atender ao percentual mínimo de compra da agricultura familiar e suas regras.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Quem vende

Para que o agricultor familiar ou empreendedor familiar rural ou suas organizações possam participar com projetos de venda em uma chamada pública é necessário que possua a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), que é o instrumento utilizado para identificar e qualificar a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), seus empreendimentos e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas. A DAP não apenas é o documento necessário para participação no Pnae, como também é exigida para obter acesso a diversas políticas públicas de incentivo à produção e geração de renda.

Importante informar que a DAP começou a ser substituída gradativamente, a partir de 31/12/2021, conforme regramento dado pela Portaria[4] SAF/Mapa nº 242 de 8 de novembro de 2021, pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)[5]. Porém até que seja concluída a implementação do CAF a DAP permanece como instrumento de identificação e quem tiver DAP válida só deverá substituí-la pelo CAF quando expirar a data de vencimento.

Podem obter a DAP ou o registro no CAF os agricultores familiares definidos de acordo com a Lei nº 11.326/2006 (regulamentada pelo Decreto nº 9.064/2017, alterado pelo Decreto nº 10.688/2021) que considera agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, possui área de até quatro módulos fiscais, mão de obra predominantemente da própria família, pelo menos metade da renda familiar é auferida do próprio estabelecimento e a gestão do estabelecimento ou empreendimento é estritamente familiar.

...

[4] Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-saf/mapa-n-242-de-8-de-novembro-de-2021-357731299>, acesso 16/12/2021.

[4] Conforme Decreto nº 9.064/2017, alterado pelo Decreto nº 10.688/2021que regulamenta a Lei nº 11.326/2006.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Também são considerados agricultores familiares os silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, indígenas, quilombolas e assentados da reforma agrária.

A DAP ou o CAF que a substituirá, pode ser de pessoa física, destinada a identificar o produtor individual e sua família, ou jurídica. A DAP jurídica é o instrumento que identifica as formas associativas dos agricultores familiares, organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas. A DAP jurídica contém a relação completa de cada associado da cooperativa ou associação a ela vinculados, com seus respectivos números de DAP física. A DAP jurídica também identifica o município de residência de cada associado.

A consulta às DAP de qualquer natureza e a emissão dos extratos podem ser feitas, por município, CNPJ ou CPF, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que é o responsável pela emissão, no endereço eletrônico <http://dap.mda.gov.br>.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (Art. 34):

Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 2

Dez Passos para Comprar da Agricultura Familiar

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Realizar uma chamada pública compreende uma série de atividades internas às Entidades Executoras e externas, que vão desde a verificação do orçamento, levantamento de informações sobre produtos e época de produção, elaboração do cardápio, articulação com os atores e instituições envolvidos (levantamento de possíveis agricultores familiares fornecedores), até o lançamento do edital de chamada pública propriamente dito e a sua finalização, que deve resultar na contratação dos projetos de venda vencedores. Didaticamente, as etapas podem ser resumidas em dez passos, sendo que muitas vezes podem ser executadas concomitantemente.

1. Orçamento
2. Articulação entre os atores sociais
3. Cardápio e pauta de compras
4. Pesquisa de preço
5. Edital de Chamada Pública
6. Elaboração do projeto de venda
7. Recebimento e seleção dos projetos de venda
8. Amostra para Controle de Qualidade e Conformidade Sanitária
9. Contrato de Compra
10. Recebimento dos produtos e pagamento dos agricultores familiares

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Primeiro passo – Orçamento

Para planejar o lançamento de editais de chamada pública, ainda antes do início do período letivo, a Entidade Executora necessita saber qual o montante orçamentário anual disponibilizado pelo FNDE para o Pnae. A partir daí, poderá estabelecer a meta de aquisição da agricultura familiar, que não deve ser inferior ao mínimo de 30% dos recursos repassados.

O valor de repasse realizado pelo FNDE é calculado com base no Censo Escolar do ano anterior, com valores estabelecidos por dia letivo para cada aluno, de acordo com a etapa e modalidade de ensino.

A título de exemplo, supondo que uma Entidade Executora qualquer possua todas as modalidades de ensino e o Censo Escolar apresentou os seguintes números: 300 alunos em creches, 300 alunos na pré-escola, 100 alunos em escolas indígenas e quilombolas, 400 alunos no ensino fundamental e médio, 200 alunos na educação de jovens e adultos, 100 alunos no ensino integral, 130 alunos no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral e 200 alunos em atendimento educacional especializado no contraturno.

Para calcular o montante a ser repassado pelo FNDE em um ano "x", deve-se multiplicar o número de alunos existente em cada modalidade pelo número de dias letivos e pelo valor/aluno/dia referente a cada modalidade. O valor total de repasse será o somatório da operação de multiplicação feita para cada uma das modalidades. No exemplo demonstrado na Tabela 1 o valor calculado de repasse foi de R$ 245.000,00. Portanto, o valor a ser investido em compras da agricultura familiar **não deverá ser inferior aos 30%**, ou seja, não inferior a R$ 73.500,00.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Tabela 1. Exemplo demonstrativo de cálculo da previsão de repasse de recursos do FNDE para o Pnae a uma Entidade Executora

Modalidades de ensino	Nº de alunos censo escolar ano anterior (A)	Dias Letivos (B)	Valor (R$) aluno/dia (C)	Valor total (R$) por Modalidade (AxBxC)
Creches	300	200	1,07	64.200,00
Pré-escola	300	200	0,53	31.800,00
Escolas indígenas e quilombolas	100	200	0,64	12.800,00
Ensino fundamental e médio	400	200	0,36	28.800,00
Educação de jovens e adultos	200	200	0,32	12.800,00
Ensino integral	100	200	1,07	21.400,00
Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral	130	200	2,00	52.000,00
Alunos em atendimento educacional especializado no contraturno	200	200	0,53	21.200,00
Total do repasse FNDE/Pnae				**245.000,00**
30% Agricultura Familiar				**73.500,00**

Fonte: elaboração própria com valor aluno/dia estabelecido pelo FNDE no ano anterior ao ano "x" <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Uma vez tendo clareza do montante de recursos que será disponibilizado durante o ano, e de posse das informações do calendário escolar, número de alunos, modalidades de ensino, faixa etária, mapeamento dos produtos produzidos pela agricultura familiar local, além de outras informações necessárias para o planejamento e elaboração do cardápio, a Entidade Executora (com o apoio fundamental do nutricionista Responsável Técnico) poderá prever quantas chamadas públicas serão necessárias ou convenientes para efetivar a compra da agricultura familiar.

Mesmo que se realize apenas uma chamada pública ao ano, importa estabelecer períodos de entrega de acordo com o calendário letivo e com a época de produção mais adequada dos produtos que se deseja adquirir, respeitando ao máximo a sazonalidade e diversidade de produção local ou regional.

Segundo passo – Articulação entre os atores sociais

Promover a articulação entre os atores sociais é uma ação essencial para que a Entidade Executora obtenha êxito na aquisição de produtos alimentícios da agricultura familiar. É com a ajuda e envolvimento de diversos parceiros que se pode elaborar um bom mapeamento dos produtos da agricultura familiar local e regional, além de mobilizar os interessados para produção e participação nas chamadas.

Para identificar a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios

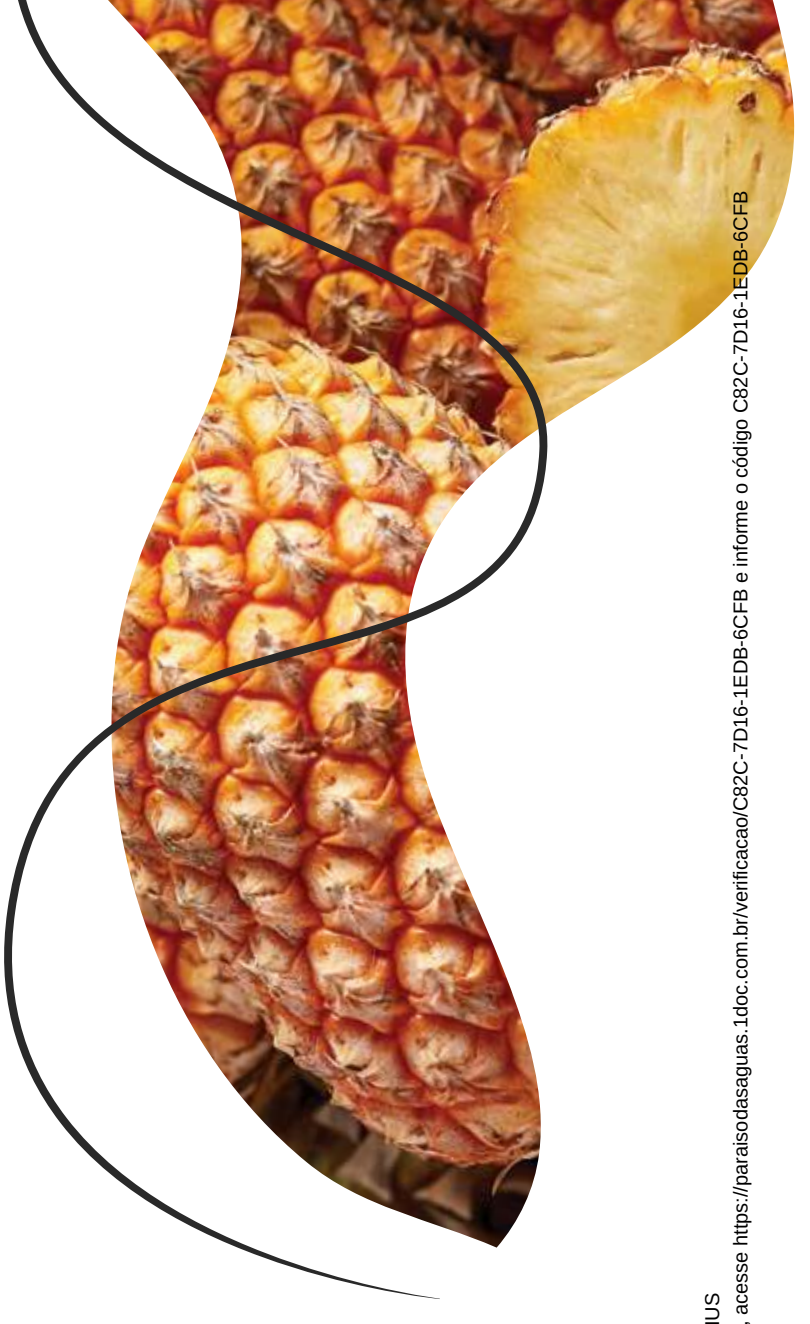
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ofertados pela agricultura familiar que poderão ser utilizados no cardápio da alimentação escolar, é de grande importância que haja diálogo e trabalho conjunto entre as Secretarias de Educação, Agricultura (ou equivalente) Secretaria de Saúde e, destas, com as representações da agricultura familiar e de segmentos que possam trabalhar na interlocução com entidades locais de assistência técnica e extensão rural (Ater), sindicatos representativos da agricultura familiar e outras organizações de apoio. A partir dessa articulação, será possível realizar o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local e regional.

O mapeamento deve elencar minimamente os produtos produzidos localmente (ou por regiões do estado caso a Entidade Executora seja a Secretaria Estadual de Educação), quantidade de produção e época de colheita (calendário agrícola).

A participação do nutricionista é de fundamental importância nesse processo, pois é o profissional responsável pela elaboração do cardápio escolar e que buscará levar em consideração o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local e regional.

No processo de articulação com parceiros, o nutricionista poderá ainda contar com o apoio das entidades representativas da agricultura familiar, para conhecer os agricultores locais e seus níveis de organização, capacidade logística, de beneficiamento da produção, entre outros, com o intuito de identificar e estimular o potencial para diversificar a sua produção e atender à demanda da alimentação escolar.



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Terceiro passo – Cardápio e pauta de compras

O terceiro passo na realização de uma chamada pública é a elaboração do cardápio e da pauta de compras, que são responsabilidades do nutricionista Responsável Técnico (RT)[6]. De posse do mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, o nutricionista responsável técnico elabora os cardápios da alimentação escolar, incluindo alimentos regionais, com respeito às referências nutricionais e aos hábitos alimentares locais, e de acordo com a safra (sazonalidade).

...

[6] Conforme a Resolução CFN nº 465/2010, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista do Programa de Alimentação Escolar, no seu art. 3º, entre as atividades obrigatórias do nutricionista está o planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar, observando a utilização dos produtos da agricultura familiar, priorizando a produção local. O nutricionista deve acompanhar também o processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar: "Art. 3º. Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias: (...) IX – Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para a aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificação, quantitativos, entre outros)". Ver também a Nota Técnica FNDE nº 5004/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE, que orienta sobre aspectos relevantes a serem observados na construção da pauta de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, utilizando como instrumento a chamada pública.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

É importante que o setor de licitações e contratos tenha claro que as diretrizes do Pnae contemplam a valorização de hábitos alimentares e cultura alimentar local, além de pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. Portanto, qualquer substituição ou supressão de itens da pauta de alimentos elaborada pelo nutricionista responsável técnico só pode ser feita em estreita sintonia com esse profissional, pois é ele quem tem competência para determinar itens que poderão ser suprimidos ou substituídos. A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 possui uma seção que trata dos cardápios na alimentação escolar, artigos 17 a 20.

Resolução CD/FNDE nº 06/2020:

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável Técnico do Pnae, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

Cardápio

O nutricionista tem papel fundamental em planejar um cardápio nutricionalmente adequado, com produtos de qualidade para a alimentação escolar. Com a compra da agricultura familiar, tem condições de adquirir produtos frescos, saudáveis, respeitando a cultura e a vocação agrícola local. Por isso, é muito importante que o planejamento seja feito com base no mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, considerando a sua sazonalidade e a quantidade produzida na região.

O respeito e valorização de hábitos e cultura alimentar local potencializam a elaboração de cardápios diversificados, que consideram a sazonalidade e que podem contemplar, também, produtos da sociobiodiversidade.

Produtos da sociobiodiversidade são bens e serviços (produtos finais, matérias primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade nativa, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos indígenas, povos e comunidades tradicionais e de agricultores fa-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodascaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

miliares que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem. A biodiversidade dos biomas e ecossistemas tropicais representa grande importância para essas populações que neles habitam, gerando emprego e renda, além de enorme potencial econômico e proteção ambiental. A sociobiodiversidade é o conceito que expressa a inter-relação entre diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais.

A alimentação escolar pode agregar os produtos da sociobiodiversidade, valorizando a produção regional, resgatando hábitos e culturas alimentares, fortalecendo as comunidades tradicionais, e diversificando a alimentação nas escolas, na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional.

Pauta de compras

Também conhecida como relação ou lista de compras, a pauta de compras nada mais é que a relação dos gêneros alimentícios que devem ser comprados, para a preparação do que foi planejado durante o ano letivo. Por isso, a pauta de compras deverá conter exatamente os mesmos alimentos que estão nos cardápios elaborados, na quantidade e qualidade apresentadas nas especificações técnicas feitas pelo nutricionista.

Em um exemplo de elaboração de uma pauta de compras necessária para um cardápio com a preparação "Baião de Dois", deve-se observar:

1. a ficha de preparação para o baião de dois deverá apresentar a quantidade necessária de cada um dos ingredientes que o compõe, com a porção sufi-

Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art.17:

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

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ciente a ser consumida por um aluno e o número de vezes que essa refeição será servida durante o ano;

2. em seguida, deve-se fazer o cálculo matemático que permite saber a quantidade necessária de cada um dos alimentos, durante o período de tempo que esse cardápio será servido nas escolas, de acordo com o número de alunos a ser atendido;

3. elaboração do Projeto Básico ou Termo de Referência – uma vez definido o número de alunos a ser atendido por etapa/modalidade de ensino, os cardápios (de acordo com cada faixa etária) e a lista de alimentos a ser comprada, cabe ao setor responsável pela alimentação escolar consolidar essas informações em um Projeto Básico ou Termo de Referência, com vistas a conduzir o processo de compra.

Como se vê no exemplo da Tabela 2, o total de cada alimento a ser adquirido (última coluna), deverá constar da pauta de compra, que será a consolidação de todos os cardápios planejados.

O nutricionista deve fazer vários cardápios, de acordo com as estratégias adotadas nas escolas, podendo ser mensal, quinzenal ou semestral, e aproveitando sempre que possível os produtos sazonais. Ao nutricionista cabe fazer os cálculos matemáticos, de forma que seja comprada a quantidade necessária de alimentos para atender a todos os cardápios planejados em quantidade suficiente para todos os alunos e para todo o ano letivo.

Tabela 2 . Exemplo de planejamento de cardápio (baião de dois) para o atendimento da alimentação escolar de 100 alunos do Ensino Fundamental

Alimentos	Quantidade por porção (gramas)	Quantidade (kg) p/100 alunos	Número de dias a ser servido/mês	Total a ser adquirido (kg)
Arroz	40	4	2	8
Feijão	40	4	2	8

Fonte: elaboração própria.

A pauta de compras, portanto, deverá ser anexada ao Projeto Básico ou ao Termo de Referência, que será elaborado pela equipe responsável pela alimentação escolar e que, por sua vez, dará origem ao processo de compra.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Quarto passo – Pesquisa de Preço

Deve haver definição prévia de preços e publicação no edital de chamada pública

Na Chamada Pública para atender o artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 o preço de cada produto a ser adquirido deve estar definido e explícito no edital de chamada pública, posto que o preço não é elemento de concorrência ou critério de classificação, como pode ocorrer em outras modalidades de compra. Os preços explícitos no edital de Chamada Pública serão os preços pagos aos agricultores familiares ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

Os preços dos produtos contratados no âmbito da chamada pública devem obrigatoriamente refletir os preços de mercado, sendo previamente definidos por pesquisa realizada pela Entidade Executora. Dessa forma, aquisições de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de chamada pública permanecem em estreita conciliação com os princípios jurídicos que regem as aquisições feitas pela Administração Pública.

Cada Entidade Executora possui realidade específica, por isso, se necessário, poderá solicitar a contribuição de parceiros que a auxiliem na construção da metodologia a ser utilizada na aferição dos preços de mercado. O Conselho de Alimentação Escolar poderá ser um desses parceiros, assim como, entidades de assistência técnica e extensão rural, universidades, organizações da agricultura familiar, secretarias de agricultura, entre outros.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Pesquisa de mercado: como definir os preços dos produtos

O preço dos produtos deve ser compatível com os preços praticados no mercado local e deve também considerar os insumos exigidos no edital.

Assim, o preço de aquisição de cada produto será o preço médio pesquisado por, **no mínimo, três mercados em âmbito local, com preferência para a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver**, já considerados os insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagem, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

Como calcular os insumos e outras despesas na composição do preço de aquisição

O cálculo das despesas com insumos e outros itens de logística necessários ao fornecimento do produto deve ser feito pelo agricultor ou empreendedor familiar e deve considerar as condições em que se inserem a Entidade Executora e as escolas onde serão entregues os produtos.

Quando da realização da pesquisa de preços em cada mercado ou feira local (para obter o preço médio), a Entidade Executora deve fornecer todas as informações referentes aos insumos que serão exigidos no edital de chamada pública, para que tais custos já sejam considerados no momento do orçamento.

Entende-se como insumos qualquer informação que poderá impactar na composição do preço, ou seja: informações sobre a logística de entrega (se será em cada escola ou em depósito central); informações sobre a periodicidade de entrega (diária, semanal, quinzenal, mensal); informações de como o produto será entregue (se inteiro, em pedaços, descascados e embalados, etc.); e quaisquer outros encargos que houver. Todas essas informações também deverão constar do edital de chamada pública.

Resolução CD/FNDE nº 06, Artigo 31, § 2º:

Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE (2017).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Modelo proposto de pesquisa de preços (Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Artigo 31 e anexo V)

Produto (*)	Mercado 1, Data, Nome CNPJ, Endereço	Mercado 2, Data, Nome CNPJ, Endereço	Mercado 3, Data, Nome CNPJ, Endereço	Preço Médio	(**) Preço de Aquisição

(*) Cada produto ou item deve ter três cotações; (**) preço pago ao fornecedor da agricultura familiar

Preços de produtos orgânicos ou agroecológicos

Para as chamadas públicas que contemplem a compra de produtos orgânicos ou agroecológicos, a Entidade Executora poderá realizar pesquisa de preços específica para os alimentos orgânicos ou agroecológicos a serem adquiridos.

Caso a chamada pública não seja específica para produtos orgânicos ou agroecológicos, e/ou não seja realizada uma pesquisa específica para os produtos orgânicos e agroecológicos, e desde que se estabeleça em edital, o gestor tem a possibilidade, considerando-se a pesquisa de preços dos produtos convencionais, de acrescer os preços dos alimentos orgânicos em até 30% dos preços estabelecidos para os produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no § 1º , art. 34, Lei nº 14.284, de 29 de dezembro de 2021.

Certificação de Alimentos Orgânicos e Agroecológicos

Produto orgânico, seja ele *in natura* ou processado, é o produto obtido em um sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local.

Conforme o Artigo 1º da Lei nº 10.831/2003, "considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integrida-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

de cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente".

De acordo com o parágrafo 2º do Artigo 1º da Lei nº 10.831/2003, "vários métodos de produção sustentáveis são inseridos nesse conceito. O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológico, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta Lei".

O Decreto nº 6.323/2007, que regulamenta a Lei nº 10.831/2003, estabelece três formas possíveis de certificação de produtos orgânicos. São elas: Sistemas Participativos de Garantia – SPG; Certificação por Auditoria; e Organização de Controle Social – OCS.

Para a agricultura familiar a certificação por OCS é particularmente importante, pois a Lei estabelece que a certificação é facultativa para a comercialização direta aos consumidores, por parte dos agricultores familiares inseridos em processos próprios de organização e controle social, desde que seja assegurada aos consumidores e ao órgão fiscalizador a rastreabilidade do produto e o livre acesso aos locais de produção ou processamento. Ou seja, para que possam comercializar diretamente ao consumidor, sem certificação, os agricultores familiares deverão estar vinculados a uma organização com controle social cadastrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou em outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado.

Cabe ainda ressaltar que a comercialização para o Pnae é caracterizada como venda para o consumidor final (direta) e, portanto, a modalidade OCS deve ser considerada.

O Mapa mantém disponível o cadastro dos produtores e organizações certificados nas diversas formas. Para mais informações, pode-se acessar: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos>.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Como a Entidade Executora deve proceder se, durante a fase de seleção de projetos em uma chamada pública, forem apresentados projetos de venda com preços diferentes dos preços explicitados no Edital

Os preços apresentados na chamada pública são previamente definidos pela Entidade Executora e são esses os preços que serão praticados no âmbito dos contratos de aquisição de produtos da agricultura familiar, portanto os projetos de venda não podem apresentar preços diferentes do edital. Caso algum projeto de venda apresente preços diferentes é facultado à Entidade Executora abrir prazo e solicitar ajuste, conforme previsto em resolução.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020 prevê, em seu art. 36, § 4º, que "na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no art. 41, fica facultada à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital ".

Quinto passo – Edital de Chamada Pública

Conforme já mencionado, a Entidade Executora que optar por dispensar o procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, deverá fazer a aquisição mediante prévia chamada pública, compreendida como o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7716-1E1B-6CFB e informe o código C82C-7716-1E1B-6CFB

A chamada pública contempla os princípios da Constituição Federal (art. 37) de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

É um instrumento firmado no âmbito das estratégias de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da administração pública, ao mesmo tempo em que possibilita o atendimento de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Assim, apresenta maior possibilidade de atender especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar, desde que respeitadas as normas do programa (BRASIL, 2016).

A Entidade Executora (estado, município, Distrito Federal e escolas federais) é a responsável pela chamada pública, por meio da qual torna pública a intenção de compra dos produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 traz, em seu Anexo VI, um modelo de edital de chamada pública que pode ser utilizado pelas Entidades Executoras.

O edital de chamada pública deve conter informações suficientes para que os fornecedores possam formular corretamente os seus projetos de venda. Entre outras informações necessárias destacam-se:

- tipos de produtos, quantidades, cronograma de entregas para cada produto ou grupos de produtos (se diariamente, semanalmente, período de fornecimento etc.) e locais de entrega;

- deve ainda informar se haverá necessidade de apresentar prova (amostra) para algum produto (e cronograma de apresentação da prova).

Os preços de aquisição também deverão estar determinados na chamada pública, conforme explicitado no item anterior (4º Passo).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Substituição de produtos

Importante esclarecer que os produtos a serem entregues durante a vigência do contrato devem ser os produtos estabelecidos no edital de chamada pública. Caso haja a necessidade de substituição de algum item durante a vigência do contrato, será permitido, desde que os produtos a serem substituídos constem do mesmo edital de chamada pública, sejam correlatos nutricionalmente e a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico.

Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Artigo 33:

Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Periodicidade de lançamento de editais de chamada pública

Por ser um instrumento simplificado, é possível que as Entidades Executoras realizem mais de uma chamada pública por ano, sempre de acordo com a conveniência, oportunidade e respeito à sazonalidade dos produtos.

A realização de mais de uma chamada pública por ano pode ser uma ferramenta auxiliar no planejamento da Entidade Executora, em especial para que se efetuem pesquisas de preços mais próximas aos períodos de safra dos produtos.

De todo modo, mesmo realizando-se apenas uma chamada pública ao ano é importante que o calendário de entregas leve em consideração que o fornecimento esteja atrelado, de preferência, aos períodos de safra dos produtos.

Divulgação do edital de chamada pública

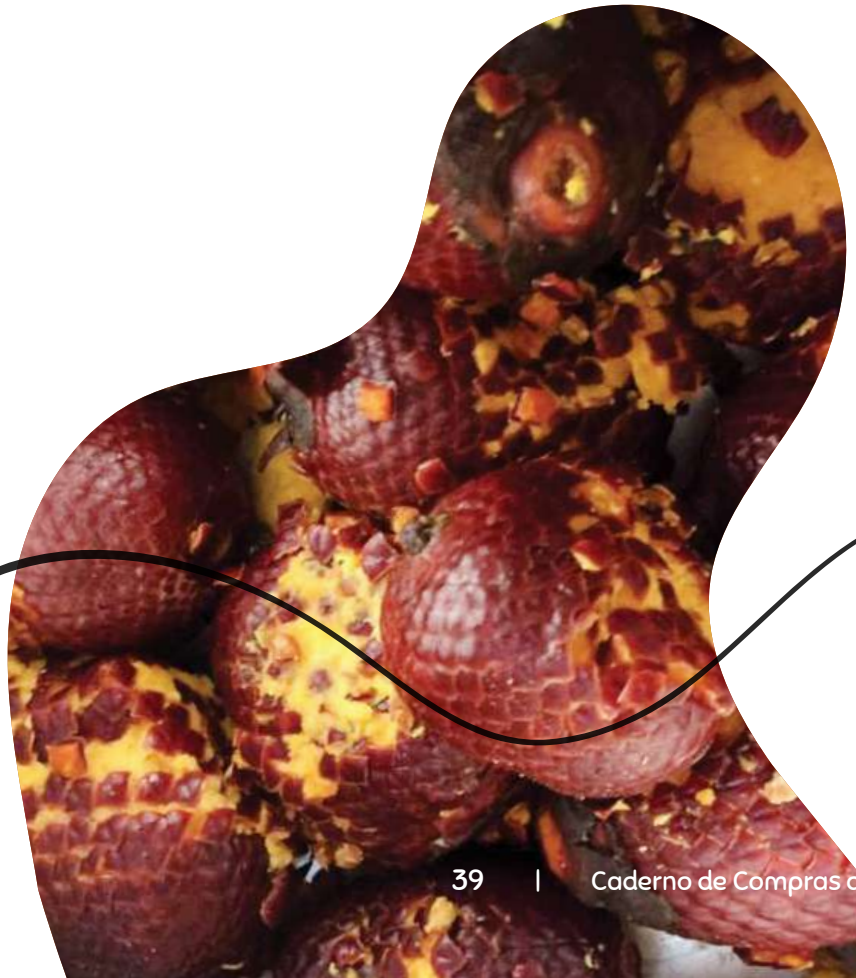
É muito importante dar ampla publicidade ao edital de chamada pública, divulgando em locais de circulação dos diversos segmentos da agricultura familiar local e regional. O período mínimo em que deverão permanecer abertos para recebimento de projetos é de 20 dias corridos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Os editais de chamada pública devem ser publicados em:

- sítio eletrônico oficial;
- na forma de mural em local público de ampla circulação;
- divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado.

Caso necessário, deve-se publicar em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.



Sexto passo – Elaboração do Projeto de Venda

O projeto de venda é o documento que formaliza o interesse dos agricultores familiares em vender sua produção para a alimentação escolar.

A responsabilidade de elaboração e entrega do projeto de venda é dos agricultores familiares ou suas organizações.

Requisitos de um projeto de venda

É necessário que os agricultores familiares se atentem ao edital de chamada pública na elaboração de seus projetos de venda. O projeto deverá apresentar sua proposta de fornecimento de gêneros alimentícios (produtos, quantidade, cronograma de entrega etc.), de acordo com as especificações publicadas no edital de chamada pública e conforme a possibilidade de atendimento de cada fornecedor.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 em seu Anexo VII apresenta modelos de projetos de venda para grupos formais, grupos informais e agricultor individual (ver neste documento o Anexo 3).

I. Projetos de Grupo Formal

- são os projetos apresentados por agricultores familiares organizados em grupos formais da agricultura familiar como associações e cooperativas, detentoras de DAP jurídica. Nesse caso, os contratos serão firmados com a organização de agricultores familiares e quem assina é o seu representante legal;

II. Projetos de Grupos Informais

- são os projetos apresentados por agricultores familiares organizados em grupos informais, que não detém DAP jurídica; caso o grupo informal seja selecionado, os contratos serão firmados individualmente com cada membro do grupo informal;

III. Projetos Individuais

- são os projetos de fornecedores individuais portadores de DAP física, que apresentam projetos com base apenas na produção própria. Também nesse caso os contratos serão formalizados com o fornecedor individual.

Declaração de Responsabilidade

Nos projetos apresentados por grupos informais e nos projetos de agricultores individuais, todo agricultor participante deverá preencher uma declaração assegurando que os produtos que serão entregues, relacionados à sua DAP física, são de produção própria (ver Anexo 6). Já para os grupos formais, a declaração citada deve ser feita pela organização formal e assinada pelo seu representante legal (ver Anexo 7).

Importante

Nas Entidades Executoras cujo valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, estas podem optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública, conforme o artigo 37 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Limites de venda

O limite individual de venda do Agricultor Familiar[7] para o Pnae, estabelecido na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021) é de R$ 40 mil por DAP/ano/Entidade Executora. Assim, para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/Entidade Executora.

Importa esclarecer que a DAP é familiar, pois ela compreende a identificação da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA). Portanto, o limite de venda refere-se à soma de qualquer DAP a ela vinculada, que é a DAP principal. Os extratos de DAP solicitados apresentam a informação precisa sobre o número da DAP principal, e é apenas este que deve ser considerado. Em caso de DAPs acessórias (como a DAP mulher e DAP jovem), será considerado, da mesma forma, apenas o número da DAP principal em que está vinculada.

...

[7] Conforme já mencionado anteriormente, para se identificar como agricultor familiar este deve se enquadrar na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, que estabelece os conceitos, princípios e instrumentos destinados à formulação das políticas públicas direcionadas à Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Esta lei é regulada pelo Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017, alterado pelo **Decreto** nº 10.688 de 26 de abril de 2021.

Em outras palavras, cada agricultor (ou DAP familiar) pode vender até R$ 40 mil em cada município, pode vender até R$ 40 mil em cada secretaria estadual de educação e pode vender até R$ 40 mil em cada escola federal, por ano civil.

Exemplificando com um agricultor que produza cenouras. Durante o ano civil, esse agricultor pode vender cenouras para um município "A" no valor de até R$ 40 mil; pode também vender cenouras para outro município próximo (município "B") no valor de até R$40 mil; pode ainda vender cenouras para outros municípios não tão próximos, até o valor de R$ 40 mil por município. Pode, por fim, vender cenouras para o governo do seu estado (Seduc) e de outros estados, no valor de até R$ 40 mil por Seduc.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Controle do limite de venda de grupos informais e agricultores individuais

Cabe à Entidade Executora verificar em seus registros o limite a ser pago a cada agricultor, dentro de sua jurisdição[8], quando a participação deste se der via grupo informal ou de forma individual. Assim, os contratos individuais firmados no âmbito de cada Entidade Executora não poderão superar o valor de R$ 40 mil por DAP no mesmo ano civil.

ATENÇÃO

São Entidades Executoras APENAS as Secretarias Estaduais de Educação, as Prefeituras e as Escolas Federais. Portanto, quando a execução é descentralizada para Unidades Executoras, continua sendo da Entidade Executora a responsabilidade de controlar o limite de venda.

Controle do limite de venda de grupos formais

Para comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado, conforme a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigo 39, inciso II, alterado pela Resolução CD/FNDE nº 21/2021 será o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP familiar, inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 40 mil/ano/Entidade Executora.

...

[8] Quando a execução é descentralizada e a compra se faz por meio das Unidades Executoras, as Secretarias de Estado da Educação devem se atentar para o limite individual das DAPs físicas, que podem entregar em diversas escolas da rede estadual e ultrapassar o limite.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Neste caso, de celebração de contratos com grupos formais, caberá à Entidade Executora controlar o limite máximo a ser adquirido de cada cooperativa, e caberá à cooperativa controlar o limite individual de venda de cada agricultor associado que participe da venda.

Quadro Resumo do controle do limite de venda

Tipo de Proponente	Limite	Quem controla
Agricultor individual	R$ 40 mil/DAP familiar/ano/EEx	EEx
Grupos Informais	R$ 40 mil/DAP familiar componente do grupo/ano/EEx	EEx
Grupo Formal	Nº DAP familiares inscritas na DAP jurídica, munidos de DAP familiar, multiplicado pelo limite individual de R$40 mil/ano/EEx	O próprio Grupo Formal

Fonte: elaboração própria, com dados da Resolução CD/FNDE nº 21/2021.

ATENÇÃO

Também é competência das Entidades Executoras, o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

Importante esclarecer, ainda, que o limite por agricultor relativo ao Pnae, não interfere nas vendas para outros programas de compras governamentais, como o Programa Alimenta Brasil. Assim, os entes públicos poderão estimular a agricultura familiar por meio do uso de compras institucionais de variadas fontes e de acordo com a sua demanda e realidade local.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Sétimo passo – Recebimento e Seleção dos Projetos de Venda

Recepção e habilitação

O período de recepção dos projetos de venda deve durar conforme estabelecido no edital de chamada pública, sendo que o período mínimo é de 20 dias.

A relação dos proponentes dos projetos de venda deve ser apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos, conforme estabelece a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art. 31 § 7º.

A documentação exigida para participação em uma chamada pública em atendimento ao artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 é bastante sucinta, não sendo necessário acrescer documentação alheia ao indicado na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigo 36.

Segundo a resolução, a documentação necessária para a habilitação dos projetos de venda deve estar explícita no edital de chamada pública e os documentos exigidos, variam de acordo com os tipos de proponentes (grupo formal, grupo informal e agricultor individual).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Documentação para habilitação de grupos formais (detentores de DAP jurídica)

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP jurídica)[9] para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- Projeto de venda assinado pelo seu representante legal;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso[10].

Documentação para habilitação de grupos informais (participantes detentores de DAP física)

- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor familiar participante;
- Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP física) de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de venda com assinatura de todos os agricultores participantes;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;
- Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso[11].

[9] A Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) será substituída a partir de 31 de dezembro de 2021, gradativamente (até expirar a validade) pelo registro no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), conforme estabelece a PORTARIA SAF/MAPA nº 242, de 8 de novembro de 2021.

[10 / 11] Normativas relativas ao atendimento das condições higiênico-sanitárias, quando for o caso, conforme previsto na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigos 40 e 41.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Documentação para habilitação de agricultor individual (detentor de DAP física e não organizado em grupo)

- Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- Extrato da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP física) do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- Projeto de venda com a assinatura do agricultor participante;
- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso[12].

[12] Normativas relativas ao atendimento das condições higiênico-sanitárias, quando for o caso, conforme previsto na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigos 40 e 41.

IMPORTANTE

Resolução CD/FNDE nº 06/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, art. 36, § 4º:

"na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no art. 41, fica facultada à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades, desde que prevista em edital".

Como selecionar os Projetos de Venda

Uma vez concluída a habilitação, a Entidade Executora deverá fazer a seleção dos projetos de venda, conforme os critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Procedimento I . Definição de local e separação em grupos de projetos

A definição de local é um critério importante para assegurar que a compra dos produtos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

alimentícios da agricultura familiar ocorra o mais proximamente possível dos locais de consumo, possibilitando em especial a aquisição de alimentos frescos e saudáveis, respeitando hábitos e culturas locais e ao mesmo tempo garantindo que a riqueza produzida gere benefícios localmente.

Para tanto, as propostas devem ser separadas em cinco grupos (pilhas), de forma que seja dada prioridade para:

- 1º | Grupo de Projetos Locais;
- 2º | Grupo de Projetos da Região Imediata;
- 3º | Grupo de Projetos da Região Intermediária;
- 4º | Grupo de Projetos do Estado;
- 5º | Grupo de Projetos do País.

Regiões Imediatas e Intermediárias

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 adotou a nova divisão apresentada pelo IBGE (2017), que leva em consideração as "transformações econômicas, demográficas, políticas e ambientais ao longo das últimas décadas" no Brasil. As Regiões Geográficas Intermediárias, formadas por conjuntos de Regiões Geográficas Imediatas, têm um polo urbano como referência de organização, considerando a influência regional exercida por ele na perspectiva de atendimento de demandas e necessidades da população. A adoção desta nova divisão tem como objetivo o alinhamento das diretrizes do PNAE ao novo cenário regional brasileiro. Ver Nota Técnica nº 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, disponível em < http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-notas-tecnicas-pareceres-relatorios >.

a. Como identificar o local de prioridade com as informações contidas na DAP

Em primeiro lugar é importante observar que a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 adotou nova interpretação de identificação do município que será considerado local, para as DAP jurídicas. Segundo o Artigo 35, §

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

2º "entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAP Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica". Portanto, a referência de local deve seguir a seguinte orientação:

- Nos projetos de venda individuais, entende-se por local o município indicado na DAP física do proponente.
- Nos projetos de venda de pessoa jurídica, entende-se por local o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAP Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.
- Nos projetos de venda de grupos informais, similarmente ao estabelecido para as DAP jurídicas, entende-se como local o município onde houver, em números absolutos, a maior quantidade de DAP físicas.
- **Em casos de empate:** havendo o mesmo número de associados em um ou mais municípios, o grupo formal ou grupo informal será considerado local em todos os municípios em que se verificar o empate.

b. Como identificar o local de prioridade nas chamadas públicas das Secretarias Estaduais de Educação

Uma vez que as Secretarias Estaduais de Educação (Seduc), conforme disposto no art. 8º da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, têm autonomia para definir como será o atendimento dos alunos matriculados nas suas redes estaduais, existem diferentes situações de execução que irão implicar na definição de local quando uma Seduc realiza a chamada pública para comprar da agricultura familiar, cumprindo o disposto no artigo 14 da Lei 11.947/2009. As situações são as seguintes:

- **Gestão Centralizada:** a Secretaria Estadual de Educação (Seduc) adquire os gêneros alimentícios, inclusive os oriundos da agricultura familiar (por meio de chamada pública) e ela mesma distribui às unidades escolares da rede estadual, para que estas realizem o preparo da alimentação distribuída aos alunos. Nesta situação de gestão centralizada, a definição de local, ao realizar uma chamada pública será:
  - Uma vez estabelecido em edital que a entrega será na capital do estado, a capital será o municí-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

pio referência de local (e a partir daí poder separar os projetos em grupos ou pilhas) conforme a sua respectiva região imediata, região intermediária, estado e país, nesta ordem.

- Ou de outra forma, mesmo a execução do Pnae sendo centralizada, mas se a Secretaria Estadual de Educação estabelece em edital os locais (municípios) de entrega e solicita projetos de venda segundo os locais de entrega estabelecidos, poderá classificar os projetos de venda considerando a classificação de local de prioridade envolvendo cada município dado como referência no edital, e sua respectiva região imediata, região intermediária, estado e país, nesta ordem.

Gestão Descentralizada[13] (ou escolarizada): a Seduc repassa recursos financeiros para as Unidades Executoras das escolas, para que estas realizem a aquisição dos gêneros alimentícios (inclusive oriundos da agricultura familiar por meio de chamada pública), o preparo e a distribuição da alimentação escolar aos alunos. Nesta situação de gestão descentralizada a definição de local, ao realizar uma chamada pública:

- Deverá considerar como referência o município em que a escola ou unidade executora está localizada.

[9] Importa lembrar que na gestão descentralizada a Secretaria Estadual de Educação que optar pela adesão ao cartão Pnae (Conta Cartão Pnae) pode autorizar o uso do cartão às Unidades Executoras, facilitando a operacionalização dos recursos financeiros. Mais informações consultar "Orientações para Uso do Cartão Pnae" (FNDE, s/d), disponível em <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/12869-orientacoes-uso-cartao-pane>.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

- **Gestão Mista** (semidescentralizada ou parcialmente escolarizada): a Seduc combina as formas de gestão centralizada e descentralizada. Ou seja, ela pode adquirir os produtos convencionais (adquiridos por pregão eletrônico) e distribuí-los para as escolas de sua rede e descentralizar os recursos financeiros para as Unidades Executoras, para que estas adquiram os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar (art. 14 da Lei nº 11.947/2009). Nesta situação, do mesmo modo indicado para a gestão descentralizada, a definição de local, ao realizar uma chamada pública:

    - Deverá considerar como referência o município em que a escola ou Unidade Executora que realiza a chamada pública está localizada.

Em resumo, qualquer que seja a Entidade Executora que esteja realizando a chamada pública (município, Distrito Federal, estado ou escola federal), a referência para estabelecer qual município será considerado local no momento da seleção dos projetos de venda, será o município em que ocorrerá a entrega dos alimentos, devidamente indicado no edital.

Figura 1 . Separação dos projetos de venda em grupos de projetos, segundo a localidade

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Procedimento II . Em cada grupo de projetos, aplicar os critérios de priorização, iniciando pelo Grupo 1 - Projetos Locais e sucessivamente nos demais grupos

Após a separação dos projetos de venda conforme a priorização de localidade, a Entidade Executora deverá analisar primeiramente apenas os projetos do grupo 1 (Projetos Locais) e aplicar os seguintes critérios de prioridade, para cada item (produto) solicitado no edital:

IMPORTANTE

A seleção dentro de cada grupo deve ser feita por item (produto) e, portanto, os critérios de priorização devem ser observados para cada item (produto) solicitado no edital de chamada pública.

Prioridade 1 - Assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes.

Dado que esses grupos são os mais vulneráveis na cadeia produtiva, esta priorização promove a equidade entre os postulantes, sempre buscando a promoção do desenvolvimento sustentável local, inclusão social e produtiva rural, conforme diretrizes do Pnae.

São considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação nas DAPs;

Se houver empate (Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art. 35, § 4º, I, b):

Terão prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

Havendo empate entre grupos informais terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação nas DAP.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Prioridade 2 - Fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, regulamentada pelo Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no Mapa.

Os alimentos orgânicos e agroecológicos estão diretamente relacionados à alimentação segura e saudável, bem como ao desenvolvimento regional sustentável e ao cuidado com o meio ambiente e com as relações de trabalho. Por isso o Pnae prioriza, como segundo critério na seleção de projetos da agricultura familiar, a aquisição desses produtos para a alimentação escolar. Neste caso, serão observadas as condições de certificação e garantia da agricultura orgânica e agroecológica, conforme apresentado anteriormente neste caderno.

Prioridade 3 - Grupos Formais (DAP jurídica) sobre os Grupos Informais (Prioridade 4), estes sobre os Fornecedores Individuais (Prioridade 5), e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (Prioridade 6).

A priorização de grupos formais também coaduna com as diretrizes do Pnae, pois o acesso e a construção de mercados diferenciados de comercialização dos produtos da agricultura familiar podem ser potencializados na medida em que os agricultores estiverem organizados. Por meio de associações e cooperativas, os agricultores criam melhores oportunidades de trabalho e fortalecem a comunidade de forma solidária, organizando a produção e facilitando o acesso aos mercados consumidores, com inclusão social e desenvolvimento local.

Se houver empate (Resolução CD/FNDE nº 06/2020, art. 35, § 4º, III, a):

Havendo empate entre grupos formais, serão selecionadas as organizações com maior porcentagem de agricultores familiares no seu quadro de sócios, conforme extrato da DAP jurídica, que contém a composição do seu quadro de sócios.

Quanto às Centrais de Cooperativas serem colocadas como últimas na cadeia de priorização, embora se entenda fundamental a organização dos agricultores familiares para melhor conquistar o acesso aos mercados e a própria resolução incentive a organização, por outro lado, enquanto diretriz, o Pnae valoriza a produção local como promotora do desenvolvimento econômico sustentável da localidade em que é operacionalizada. Como se sabe,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

centrais de cooperativas possuem capilaridade produtiva e distributiva que extrapolam as dimensões geográficas do município sede. Nesse sentido o Pnae busca garantir a prioridade para os grupos locais menos estruturados, ainda em desenvolvimento[14].

...

[14] Ver Nota Técnica FNDE nº 3/2018/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE. Disponível em <nota técnica fnde nº 3/2018/didaf/cosan/cgpae/dirae>.

IMPORTANTE

Uma vez completada a seleção no Grupo 1 – Projetos Locais, nos demais grupos de projetos (Grupo 2 – Projetos da Região Imediata, Grupo 3 – Projetos da Região Intermediária, Grupo 4 – Projetos do Estado e Grupo 5 – Projetos do País) devem ser selecionados projetos seguindo os mesmos critérios de priorização descritos para o Grupo 1 – Projetos Locais, lembrando sempre que em cada grupo a seleção se faz por item (produto).

Assim, nos casos em que as Entidades Executoras não obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos de projetos que compõem o Grupo 1 – Projetos Locais, procede-se à seleção dos projetos do Grupo 2, do Grupo 3, do Grupo 4 e do Grupo 5, nesta ordem.

Caso o fornecedor vencedor de determinado produto não possua capacidade de fornecimento de toda a quantidade solicitada, a Entidade Executora poderá adquirir o(s) mesmo(s) produto(s) de mais de um fornecedor, sempre iniciando por fornecedores do Grupo 1 e respeitando a ordem de classificação dos proponentes em cada grupo.

Em caso de empate após a classificação dos proponentes, será realizado sorteio ou, havendo concordância entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre os produtores ou organizações finalistas.

Prestar atenção, ainda, para o limite individual de venda do agricultor familiar para o Pnae, que é de R$ 40 mil por DAP/ano/Entidade Executora, conforme já explicitado na seção anterior (Sexto Passo).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Oitavo passo – Amostra para controle de qualidade e conformidade sanitária

O controle da qualidade dos alimentos envolve cuidados em toda a cadeia produtiva, do plantio (matéria-prima) à distribuição no mercado consumidor. Requer, também, estruturação adequada da área de produção e manutenção de ambiente salubre, critérios para manipulação dos alimentos, assim como normas para preparo, armazenamento e distribuição.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020, nos artigos 40 a 42 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020), trata do controle de qualidade higiênico-sanitário dos alimentos adquiridos para o alunado do Pnae.

A Entidade Executora poderá prever, para qualquer alimento que se fizer necessário, a apresentação de amostras, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente.

Critérios de avaliação

Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem ser avaliados a partir de três critérios:

a. se atendem às especificações do edital de chamada pública;

b. se possuem certificação sanitária, quando houver esta exigência;

c. se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.

Particularmente, em relação às normas sanitárias, os produtos devem atender ao disposto na legislação apropriada (ver também a sessão 3 deste caderno):

1. Os **produtos *in natura***, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

não necessitam de registro sanitário (ver também o Anexo 8 deste caderno).

2. Os **produtos que sofrem algum tipo de processamento** devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida por um dos seguintes serviços de inspeção e controle:

a. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou seus postos (VISAs estaduais, distrital, municipais)** – responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados.

b. **Produtos de Origem Animal –** todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, necessitam de registro sanitário. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/Mapa) e os serviços de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), são os órgãos ou serviços responsáveis pela concessão de registro e fiscalização.

c. **Produtos de Origem Vegetal –** todos os produtos de origem vegetal que disponham de padrão oficial de classificação, por exemplo as frutas, legumes e verduras, margarina, óleos vegetais, arroz, feijão etc., devem atender aos critérios de segurança e requisitos mínimos desses padrões, salvaguardadas as dispensas estabelecidas em regulamentos. Para maiores informações consultar a sessão 3 e o Anexo 8 deste caderno.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Solicitação de Amostras

A previsão de amostras deve constar do edital de chamada pública conforme disposto no artigo 41 da Resolução CD/FNDE nº06/2020.

As amostras dos alimentos deverão ser apresentadas para os itens de projetos de venda classificados provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação final), e servirão para a avaliação e seleção dos produtos (itens) a serem adquiridos, imediatamente após a fase de seleção dos projetos de venda (ver modelo de edital de chamada pública - anexo VI, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020).

De acordo com a sazonalidade, a Entidade Executora poderá prever cronogramas de entrega dos produtos para o controle de qualidade, submetendo os contratos a tal condicionalidade.

Nono passo – Contrato de Compra

Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a Entidade Executora. O contrato de compra é a formalização legal do compromisso assumido pela Entidade Executora e pelos fornecedores para a entrega dos gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar.

Regras dos contratos e cláusulas

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em seu artigo 25, determina que "os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Pnae são regidos pela Lei nº 8.666/1993[15] e demais dispositi-

...

[15] A Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, apesar de já se encontrar vigorando, revogou de imediato (em 1º de abril de 2021) apenas os artigos 89 a 108 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993. Os demais artigos foram revogados, mas somente após decorridos dois anos da publicação da nova lei, ou seja, diversos artigos da Lei nº 8.666/1993, por dois anos, estarão em vigor juntamente com a nova Lei nº 14.133/2021. Portanto, a Lei nº 8.666/1993 só será revogada por completo após 31 de março de 2023. A Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 (Pregão) também será revogada após decorridos dois anos, bem como os artigos 1º a 47-A da Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011 (que tratam do Regime de Contratações Diferenciadas – RDC).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

vos legais aplicáveis". Portanto, as regras que regulamentam os contratos administrativos se aplicam também aos contratos de compra oriundos da chamada pública.

Ainda, o artigo 38 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, define que os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a Entidade Executora, os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública. A Resolução traz ainda, em seu Anexo VIII, um Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o Pnae, em consonância com as normas estabelecidas pela Lei nº 8.666/1993.

É importante ressaltar que o conteúdo inserido nos contratos deve estar em consonância com o descrito no edital de Chamada Pública, conforme aplicação do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, a qual vincula as contratações realizadas pela Administração ao processo licitatório, nesse caso, vincula à Chamada Pública. Daí a importância de elaborar de forma muito precisa os editais de chamada pública.

Os contratos devem estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos do edital de chamada pública e da proposta a que se vinculam (como por exemplo, o cronograma de entrega dos alimentos, com datas, locais, produtos e qualidades, e as datas de pagamento dos agricultores familiares, datas de apresentações de amostras quando for o caso, além das demais cláusulas de compra e venda).

Ressalte-se que absolutamente tudo que estiver escrito no edital de chamada pública, deverá constar no contrato com os fornecedores da agricultura familiar. Daí a importância do planejamento do edital de chamada pública, pois o seu conteúdo será objeto de contrato administrativo com os fornecedores da agricultura familiar, devendo conter os requisitos descrito no art. 55 da Lei nº 8.666/1993, artigo este que estabelece as cláusulas necessárias em todo contrato.

O contrato de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser assinado pelas partes envolvidas: pela Entidade Executora e pelo representante legal da cooperativa/associação, pelos agricul-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

tores familiares que compõem o grupo informal (uma vez que os contratos com grupos informais são feitos individualmente com cada um dos componentes), ou pelo fornecedor individual.

Aditivo

Os contratos podem ser alterados pela administração com as devidas justificativas conforme definido no art. 65 da Lei nº 8.666/1993. Toda alteração de cláusula contratual, preço ou prazo deve ser formalizado mediante um **Termo Aditivo de Contrato**. As alterações mais comuns são de preço ou de prazo.

Ressalve-se que somente é permitido firmar aditivo antes do término do contrato e a renegociação de preços deve se basear em preços vigentes.

Lei nº 8.666/1993, Artigo 65

(...) "§ 1º O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos." (...)

Décimo passo – Recebimento dos Produtos e Pagamento dos Agricultores Familiares

Após a celebração do contrato, a entrega dos produtos será pautada pelo cronograma previsto no edital de chamada pública e no respectivo contrato.

Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos no edital de chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem do mesmo edital e sejam correlatos nutricionalmente (conforme procedimento explicitado anteriormente, no Quinto Passo).

Termo de Recebimento

O TERMO DE RECEBIMENTO é um instrumento de controle da entrega dos alimentos, que deve ser elaborado pela Entidade Executora e deve fazer parte do contrato. Serve também para atestar que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

e dentro dos padrões de qualidade exigidos quantidades, tipos de produtos e valores contratados. Depois de preenchido, deve ser assinado pelo fornecedor (ou seu representante) e pelo representante da Entidade Executora, responsável pela verificação dos produtos entregues.

O termo de recebimento deve ser impresso em pelo menos duas vias, sendo uma delas destinada à Entidade Executora e a outra ao representante do grupo da agricultura familiar ou fornecedor individual.

Emissão de Documento Fiscal

Junto com o termo de recebimento é obrigatória a emissão de documento fiscal, que pode ser Nota do Produtor Rural, Nota Avulsa (emitida na prefeitura) ou Nota Fiscal (grupos formais).

Ressalva-se que a emissão de nota fiscal para associações deve observar, também, a legislação do estado correspondente. As associações são entidades sem fins econômicos e sem fins lucrativos, mas alguns estados estão permitindo que associações da agricultura familiar possam realizar a comercialização para as compras institucionais, inclusive para o Pnae, emitindo nota fiscal de venda.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 3

Legislação Sanitária

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Conforme mencionado anteriormente (item 2.8) as aquisições de alimentos no âmbito do Pnae devem seguir a legislação pertinente, para que haja segurança do produto destinado ao consumo humano.

Os produtos *in natura*, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de registro sanitário, devendo, no entanto, atender ao disposto na legislação de alimentos geral e específicas. Todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, necessitam de avaliação sanitária.

- os produtos de origem vegetal, desde a fabricação até a comercialização no varejo;
- os produtos de origem animal, no comércio varejista;
- e demais produtos processados, desde a indústria até o comércio varejista, como por exemplo água mineral, bombons e similares, suplementos alimentares, etc.

Como funciona o controle sanitário

A responsabilidade do controle sanitário dos alimentos no Brasil é compartilhada entre dois ministérios principais, quais sejam o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e o Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

A Anvisa tem a responsabilidade de regular, controlar e fiscalizar os alimentos para consumo humano, desde a produção até o consumo, de forma a garantir a saúde pública. Desta forma deve coordenar e fiscalizar:

O controle e fiscalização funciona por meio do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), definido pela Lei nº 9.782/1999. No nível federal está a Anvisa (que coordena o SNVS), no nível estadual, estão os órgãos de vigilância sanitária de cada uma das 27 Unidades da Federação (VISAs estaduais e distrital) e no nível municipal, estão os serviços de VISA de todos os municípios brasileiros (VISAs municipais), embora se saiba que em muitos municípios as VISAs ainda não estão organizadas.

É o sistema de vigilância sanitária, coordenado pela Anvisa, que elabora normativas, concede licenças autorizativas tais como registro de produtos, licenciamento e autorização de funcionamento de estabelecimentos. Ademais, realiza serviços de avaliação e monitoramento de quali-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

dade, de educação em saúde e de comunicação com a sociedade, entre outras atribuições.

O Mapa tem a atribuição (Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950) de fiscalizar todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis que são preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito enquanto localizados nas indústrias, fábricas, usinas, nas propriedades rurais e nos estabelecimentos entrepostos. Cabe ao Mapa a inspeção:

- da produção primária;
- dos produtos de origem animal (carne, leite, ovos, mel, pescados e seus derivados) por meio do controle das indústrias de processamento;
- dos produtos de origem vegetal (vegetais *in natura* e bebidas em geral) por meio do controle das empresas beneficiadoras e indústrias de processamento de bebidas e vinagre;
- e tem a atribuição, ainda, de controlar e fiscalizar a produção e elaboração de bebidas, incluindo a polpa e sucos de frutas (Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994) e de produtos vegetais padronizados (Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000).

Os serviços de inspeção são diferenciados de acordo com o âmbito de comercialização do produto, sendo divididos em Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Federal (SIF). O produto com o selo SIM, ligado às Secretarias Municipais de Agricultura, só pode ser comercializado dentro do município em questão; o produto com o selo SIE, ligado às Secretarias Estaduais de Agricultura pode ser comercializado apenas dentro do estado em questão; e o produto com o selo SIF, ligado ao Mapa, pode ser comercializado em todo o território brasileiro, com possibilidade de exportação.

Cabe destacar que é possível estabelecer a equivalência dos serviços de inspeção municipal e estadual com os de inspeção federal. O Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 regulamentou o funcionamento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), do qual faz parte o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi/Poa). Para estabelecer a equivalência, os SIM e SIE devem fazer adesão voluntária ao Sisbi/Poa e efetuar ações de harmonização dos procedimentos (conforme a Instrução Normativa nº 17, de 6 de Março de 2020). Com a adesão ao sistema, os produtos podem ser comercializados em todo o Brasil, porém não podem ser exportados. Para mais informações, consultar a página do Mapa na internet <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/suasa/suasa-1>.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Produto processado da agricultura familiar

O que determina se um produto é caracterizado como sendo da agricultura familiar ou empreendedor familiar é a origem do produto. Ou seja, importa saber quem produziu o produto e o comercializou. Desta forma, ainda que seja uma produção agroindustrial, se o fornecedor da matéria prima é agricultor ou empreendedor familiar e portador de uma DAP Física ou Jurídica, ele pode comercializar o produto processado nos projetos de venda para o Pnae.

Um exemplo concreto é a produção de panificados. Se o agricultor familiar é portador de DAP, mesmo que parte dos ingredientes (matéria-prima) não seja produzida por ele, porém a fabricação dos panificados é feita por ele ou por sua família e possui os registros sanitários pertinentes, esse agricultor pode comercializar no Pnae.

Em outras situações (como por exemplo a polpa de frutas, sucos, leite e derivados e até mesmo carne) o agricultor familiar produz a matéria prima, mas não possui condições de processar o produto. Porém, ele poderá comercializar o produto processado no Pnae, se fizer parceria para processamento com uma fábrica ou agroindústria já habilitada, portadora das condições sanitárias atendidas junto aos órgãos competentes. Para que isso seja possível o agricultor ou empreendedor familiar deve firmar contrato com a empresa processadora, estabelecendo as condições de entrega (quantidades) do produto primário e o recebimento do produto processado (quantidades). Neste caso, a indústria processadora deve possuir todos os registros sanitários exigidos para o pro-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

duto processado em questão (Mapa ou Anvisa) e outras exigências legais, se houver.

A embalagem deve trazer explicitamente informações legais da empresa beneficiadora, inclusive os registros sanitários e rotulagem adequada. O rótulo deve indicar, também, que o produto é originado do agricultor familiar, cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifiquem o empreendimento, tais como: CNPJ ou CPF, nome, endereço etc.

Produzido e envasado por: nome empresarial da agroindústria

Endereço da agroindústria

Normativas sanitárias de interesse frequente na execução das compras da agricultura familiar para o Pnae

Não obstante a infinidade de questões relativas às normas sanitárias, assunto que não se esgota aqui, a seguir estão relacionadas as normativas que respondem as dúvidas mais recorrentes na execução das chamadas públicas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

Dispensa e obrigatoriedade de registro sanitário

Para dirimir dúvidas quanto à dispensa ou obrigatoriedade de registro sanitário de um produto, consultar a Resolução Anvisa RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010 (alterada pela RDC nº 240, de 26 de julho de 2018). Esta resolução apresenta as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro sanitário.

Para mais informações consultar o site da Anvisa no endereço eletrônico:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0027_06_08_2010.html>

e no endereço:

<https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/34379904/do1-2018-07-27-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-240-de-26-de-julho-de-2018-34379893>.

Simplificação de procedimentos para regularização sanitária

A Resolução da Anvisa RDC n° 49, de 31 de outubro de 2013, estabelece as "normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual, pelo empreendimento familiar rural e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária". Esta resolução simplifica procedimentos para a regularização sanitária das atividades consideradas de baixo risco. Ou seja, aquelas com baixo potencial de causar danos à integridade física e à saúde humana, ao meio ambiente ou ao patrimônio.

Para mais informações consultar o site da Anvisa no endereço https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/snvs/inclusao-produtiva.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

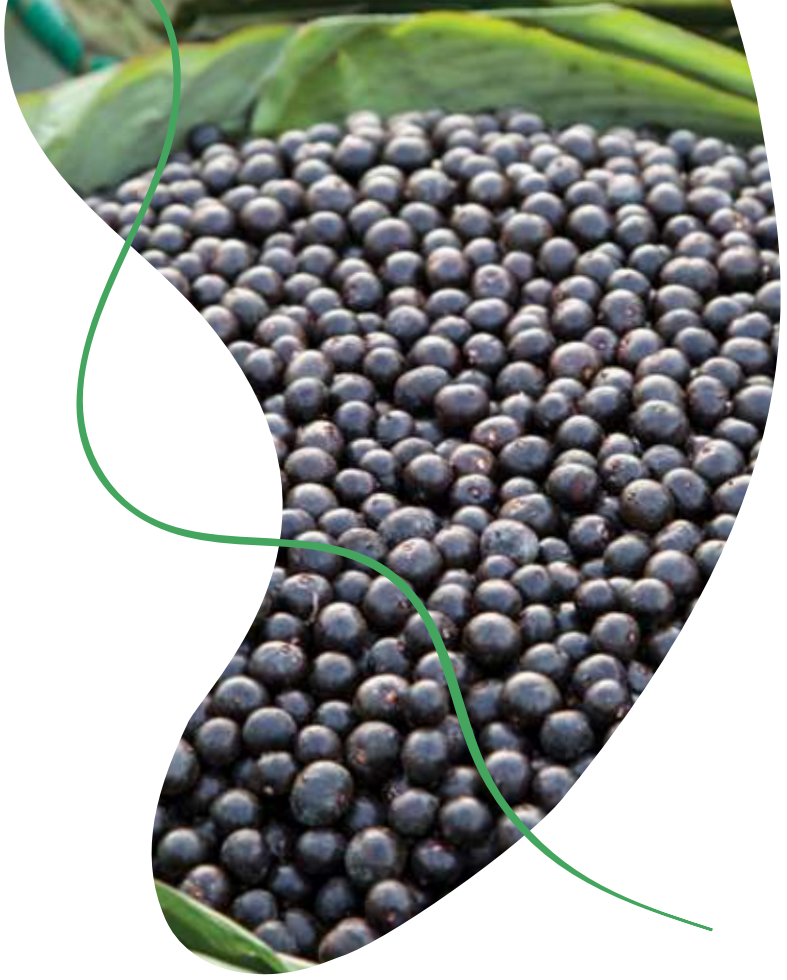
Polpa de frutas

A Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, disciplina a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas.

O art. 5º deste Decreto regulamenta a realização de parceria entre produtor de gêneros alimentícios (matéria prima) e empresas para o beneficiamento desse produto:

> Art. 5º o produtor ou fabricante e o padronizador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderão produzir, engarrafar ou envasilhar bebida em estabelecimentos de terceiros, em território nacional, por meio de contratação de serviço, cabendo-lhes todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, ficando desobrigado de fazer constar do rótulo o nome e endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade da bebida, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

Além disso, a Lei nº 13.648[16], de 11 de abril de 2018, que "dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994", permite a denominação de produto artesanal, caseiro, ou colonial e simplifica o rótulo.



A Instrução Normativa do Mapa[17] nº 49 de 26 de setembro de 2018, estabelece, para todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta.

...

[16] Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13648.htm>.

[17] Disponível em <https://www.in.gov.br/web/guest/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/42586576/do1-2018-09-27-instrucao-normativa-n-49-de-26->.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Produtos de origem vegetal padronizados

A Lei nº 9.972[18] de 25 de maio de 2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268[19], de 22 de novembro de 2007, institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências.

Em princípio, todo produto de origem vegetal com Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Mapa deve dispor de registro junto ao Mapa, bem como ser classificado e dispor de Certificado de Classificação, quando destinado à alimentação humana.

- O site do Mapa disponibiliza a lista de todos os produtos que possuem Padrão Oficial de Classificação (produtos padronizados pelo Mapa), podendo essa lista ser consultada no endereço eletrônico <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/normativos-cgqv/regras_gerais/relacao-dos-produtos-padronizados.pdf>.

- No entanto, para o caso específico das compras amparadas pelo disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009, o § 3º, Art. 7º do Decreto nº 6.268/2007 dispensa a classificação vegetal obrigatória, bem como o Certificado de Classificação correspondente.

> Art. 7º, § 3º Ficam dispensadas da classificação obrigatória as compras de pequenas quantidades de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico realizadas pelo Poder Público, com dispensa de processo licitatório, de pequenos e médios produtores rurais, como as operações a que se referem o art. 17 da Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, e o § 1º do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. (Incluído pelo Decreto nº 8.446, de 2015).

[18] Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9972.htm>.

[19] Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6268.htm>.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Com relação a exigência de registro regulamentada pela Instrução Normativa nº 09[20] de 21 de maio de 2019, os estabelecimentos que comercializam seus produtos diretamente ao consumidor ou processem e beneficiem diretamente para o contratante do serviço estão dispensados do registro:

> Art. 4º O registro no CGC/MAPA é facultativo para:
>
> II - a pessoa física ou jurídica que processe ou embale produto vegetal, quando destinado exclusivamente à venda direta ao consumidor, efetuada em feiras livres ou balcão no próprio local de elaboração ou produção; ...
>
> V - a pessoa física ou jurídica que preste serviço de processamento ou beneficiamento de pequenas quantidades de produtos a serem destinados exclusivamente ao contratante do serviço;

Para mais informações consultar o Anexo 8 a fim de identificar o melhor procedimento em relação ao produto de origem vegetal padronizado de interesse para a aquisição.

[20] Disponível em <https://www.in.gov.br/web/dou/-/instrucao-normativa-n-9-de-21-de-maio-de-2019-136230254>.

Legislação sanitária e alimentação escolar indígena e de comunidades tradicionais

Em junho de 2020 a 6ª Câmara de Coordenação e Revisão do Ministério Público Federal expediu a Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, "que tem o escopo de discorrer sobre os serviços de inspeção sanitária incidentes sobre a comercialização e consumo de alimentos produzidos pelos povos e comunidades tradicionais. A interpretação da legislação vigente deve respeitar seus processos tradicionais de produção no que tange à segurança alimentar, inclusive na aquisição de alimentação escolar." (BRASIL, 2020). Esta Nota Técnica amplia, para todos os povos e comunidades tradicionais do Brasil (quilombolas, indígenas, extrativistas, ribeirinhos, entre outros) o entendimento já firmado anteriormente (em 2017) no estado do Amazonas, sobre a dispensa de registro sanitário para proteínas e processados vegetais da produção dos povos indígenas destinada ao seu consumo, ainda que
em compras públicas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Tal entendimento considera a existência de autoconsumo nas aldeias e comunidades tradicionais, onde a produção dos alimentos até o seu consumo final é realizada em um contexto familiar. Além disso, essas populações possuem seus próprios mecanismos tradicionais de controle alimentar que devem ser respeitados, permitindo que esses alimentos sejam consumidos pelos estudantes de modo condizente a seus costumes (BRASIL, 2020).

Conforme prevê o artigo 7º do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 (BRASIL, 2006), "a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar é dispensada de registro, inspeção e fiscalização". Segundo a Nota Técnica do MPF aqui citada, o fato de não existir uma atividade sanitária estrita nas hipóteses de autoconsumo não significa que os protocolos sanitários não sejam observados. Assim, não se trata de isentar esses produtores dos protocolos sanitários, mas de adaptá-los às práticas tradicionais.

Portanto, às Entidades Executoras do Pnae que atuem nesse contexto, é permitida a compra de produtos de origem animal (peixe, frango etc.) e processados vegetais (farinha de mandioca e derivados como beiju, goma e farinha de tapioca, polpas de frutas, entre outros) produzidos e consumidos na própria comunidade ou aldeia, ou no entorno próximo, sem a exigência dos registros sanitários.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Referências

BRASIL, **Constituição (1989). Capítulo VII – DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, Artigo 37**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 13 mai. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006**. Regulamenta os Arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5741.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%205.741%2C%20DE%2030,Agropecu%C3%A1ria%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAncias. Acesso em: 16 jun. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007**. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6323.htm. Acesso em: 21 jun. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017**. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9064.htm. Acesso em: 24 mai. 2021.

BRASIL. **Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019**. Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da adminis-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

tração pública federal. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Decreto/D10024.htm. Acesso em: 25 mai. 2021.

BRASIL. **Decreto 10.688, de 26 de abril de 2021**. Altera o Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017, que dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2021/Decreto/D10688.htm#art1. Acesso em: 24 mai. 2021.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm. Acesso em: 14 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm#art15. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993**. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8666cons.htm. Acesso em: 13 mai. 2021.

BRASIL. **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8918.htm. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999**. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm. Acesso em:10 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002**. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10520.htm. Acesso em: 19 abr. 2021.

BRASIL. **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.831.htm. Acesso em: 21 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm. Acesso em: 24 mai. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 24 mai. 2021.

BRASIL. **Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011**. Institui o Regime Diferenciado de Contratações Públicas - RDC; altera a Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, que dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, a legislação da Agência Nacional de Aviação Civil (Anac) e a legislação da Empresa Brasileira de Infraestrutura Aeroportuária (Infraero); cria a Secretaria de Aviação Civil, cargos de Ministro de Estado, cargos em comissão e cargos de Controlador de Tráfego Aéreo; autoriza a contratação de controladores de tráfego aéreo temporários; altera as Leis nºs 11.182, de 27 de setembro de 2005, 5.862, de 12 de dezembro de 1972, 8.399, de 7 de janeiro de 1992, 11.526, de 4 de outubro de 2007, 11.458, de 19 de março de 2007, e 12.350, de 20 de dezembro de 2010, e a Medida Provisória nº 2.185-35, de 24 de agosto de 2001; e revoga dispositivos da Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12462.htm. Acesso em: 13 mai. 2021.

BRASIL. **Lei nº 12.512, DE 14 de outubro de 2011**. Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nºs 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12512.htm. Acesso em: 21 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018**. Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13648.htm#art7. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**. Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm. Acesso em: 19 abr. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 17, de 06 de Março de 2020**. Estabelece os Procedimentos Para Reconhecimento da Equivalência e Adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Diário Oficial [da] União, Brasília, n. 48, p. 02, 11 mar. 2020a. Seção 1. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-17-de-6-de-marco-de-2020-247281167. Acesso em: 16 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Portal). **Orgânicos**. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos. Acesso em: 13 mai. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação** (portal). Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Aquisição de**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar. 2ª edição. Brasília: FNDE, 2016. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/manual-de-aquisicao-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimentacao-escolar. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional da Alimentação Escolar (Pnae)**. 2ª edição. Brasília: FNDE/Cecane-UFGRS, 2017. Disponível em: http://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/110=-alimentacao-e-nutricao?download-5096:manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae. Acesso em: 30 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3341-resolução-cd-fnde-nº-38-de-16-de-julho-de-2009. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolução-cd-fnde-nº-26,-de-17-de-junho-de-2013#:~:text=Resolu%C3%A7%C3%A3o%2FCD%2FFNDE%20n%C2%BA%2026%2C%20de%2017%20de%20junho%20de,do%20Programa%20Nacional%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Escolar%20%E2%80%93%20Pnae. Acesso em: 01 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 04 de 2 de abril de 2015**. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/resolucao042015_ceae.pdf#:~:text=RESOLU%C3%87%C3%83O%20N%C2%BA%204%2C%20DE%202%20DE%20ABRIL%20DE,%C3%A2mbito%20do%20Programa%20Nacional%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Escolar%20%28PNAE%29. Acesso em: 01 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº02, de 9 de abril de 2020**. Dispõe sobe a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus – covid-19. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13453-resolução-nº-02,-de-09-de-abril-de-2020. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolução-nº-6,-de-08-de-maio-de-2020. Acesso em: 10 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020**. Altera a Resolução/CD/FNDE nº 06, 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. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13923-resolução-nº-20,-de-02-de-dezembro-de-2020. Acesso em: 13 mai. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Mostra cultural vigilância sanitária e cidadania: Sistema Nacional de Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: http://www.ccs.saude.gov.br/visa/snvs.html. Acesso em: 19 abr. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Anvisa. **RDC nº 27, DE 6 de agosto de 2010**. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília: Anvisa, 2010. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0027_06_08_2010.html. Acesso em: 29 mai. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Anvisa. **RDC nº 49, e 31 e outubro de 2013**. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Brasília: Anvisa, 2013. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/29092. Acesso em: 19 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Anvisa. **RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017**. Dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Brasília: Anvisa, 2017. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20182709/do1-2017-04-27-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-153-de-26-de-abril-de-2017-20182591. Acesso em: 19 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Anvisa. **RDC nº 240, de 26 e julho e 2018**. Altera a Resolução RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Brasília: Anvisa, 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/34379904/do1-2018-07-27-resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-240-de-26-de-julho-de-2018-34379893. Acesso em: 29 mai. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Anvisa. **RDC Nº 418, DE 1º de setembro de 2020**. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Brasília: Anvisa, 2020. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-da-diretoria-colegiada-rdc-n-418-de-1-de-setembro-de-2020-275243263. Acesso em: 19 jun. 2021.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

BRASIL. Ministério Público Federal. PGR. 6ª Câmara de coordenação e Revisão - Populações Indígenas e Comunidades Tradicionais. **Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF**. Discorre sobre os serviços de inspeção sanitária incidentes sobre a comercialização e consumo de alimentos produzidos pelos povos e comunidades tradicionais. Brasília: MPF, 2020. Disponível em: http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/documentos-e-publicacoes/publicacoes/nota-tecnica-1. Acesso em: 21 jun. 2021.

BRASIL. **Sistemas da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf)**. Disponível em: http://dap.mda.gov.br. Acesso em: 01 jul. 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010**. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm. Acesso em: 01 jul. 2021.

FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Nota Técnica nº 5004/2016/Cosan/Cgpae/Dirae**. Tem o intuito de pontuar aspectos relevantes a serem observados na construção da pauta de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, utilizando como instrumento a chamada pública. Esclarece aspectos que contribuem para o cumprimento da obrigação da compra de alimentos produzidos pela agricultura familiar, respeitando as diretrizes dispostas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, em especial, o apoio ao desenvolvimento sustentável, incentivando a aquisição de alimentos produzidos em âmbito local. Brasília: FNDE, 2016. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=-12459:-nota-tecnica-5004. Acesso em: 30 jun. 2021.

FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Programa Nacional de Alimentação Escolar - histórico**. Brasília: FNDE 2017. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico#:~:text=%C3%89%20considerado%20um%20dos%20maiores,Federal%20oferecer%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20ao%20escolar. Acesso em: 01/7/2021.

FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Nota Técnica nº 3/2018/Didaf/Cosan/Cgpae/Dirae**. Regulamenta a participação de Centrais de Cooperativas de agricultores familiares no abastecimento da alimentação escolar, estabelecendo sua ordem de priorização entre os projetos de venda habilitados para os editais de chamada pública. Brasília: FNDE, 2018. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116=-alimentacao-escolar?download-13919:-nota-t%C3%A9cnica-n%C2%BA--1897361-2020-didaf-cosan-cgpae-dirae. Acesso em: 19 abr. 2021.

FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Nota Técnica nº 1897361/2020/Didaf/Cosan/Cgpae/Dirae**. Alterações dos aspectos da Agricultura Familiar da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Brasília: FNDE, 2020. Disponível em: http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-notas-tecnicas-pareceres-relatorios. Acesso em: 13 mai. 2021.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FNDE - FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Orientações para uso do cartão Pnae**. Brasília: FNDE, s/d. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/12869-orientacoes-uso-cartao-pane. Acesso em: 01jul. 2021.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias 2017**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas. Acesso em: 13 mai. 2021.

MEDEIROS, André (2020). **A importância da inspeção e fiscalização frente à segurança dos produtos de origem animal**. Disponível em: https://portalefood.com.br/seguranca-de-alimentos/a-importancia-da-inspecao-e-fiscalizacao-frente-a-seguranca-dos-produtos-de-origem-animal. Acesso em: 11 jun. 2021.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://parasodasaguas.tdoc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 1

Modelo de Pesquisa de Preço conforme Anexo V da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

Produtos Convencionais
(aqueles produzidos com o uso de agroquímicos)

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:	Data: Nome: CNPJ: Endereço:		

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e defini-**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ção do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos)

Produtos	Mercado 01	Mercado 02	Mercado 03	Preço Médio	Preço de Aquisição*
	Nome: CNPJ: Endereço:	Nome: CNPJ: Endereço:	Nome: CNPJ: Endereço:		

* Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição. Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 2

Modelo de edital de chamada pública, conforme Anexo VI da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

Logomarca da Entidade Executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural **conforme §1° do art.14 da Lei n° 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE**.

A **Prefeitura Municipal xxxxxxxx**, pessoa jurídica de direito público, com sede à **xxxxxx, n°**, inscrita no CNPJ sob n."**xxxxxx**, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **xxxxxxxxxx**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação**, vem realizar chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Fa-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

miliar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de **xxxxxx**. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de **xxxxxx**, às **xx** horas, na sede da **xxxxxx**, localizada á **xxxxxx**.

1. OBJETO

O objeto da presente chamada pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*	
				Unitário	Valor Total

* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do xxxxxxxxxxx

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. **Envelope nº 01 – Habilitação do Fornecedor Individual** (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II. o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produçãoprópria, relacionada no projeto de venda.

3.2. Envelope n° 01 – Habilitação do Grupo Informal.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II. o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

V. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. Envelope n° 01 – Habilitação do Grupo Formal

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I. a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II. o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III. a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV. as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V. o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI. a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII. a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII. a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. **No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais** deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo xx (modelo da Resolução).

4.2. **A relação dos proponentes dos projetos de venda** será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. **Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. **Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos** constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até xxxx dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os **projetos de venda habilitadas** serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte **ordem de prioridade para seleção**:

I. o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

II. o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III. o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV. o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte **ordem de prioridade para seleção**:

I. os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

   a. para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

   b. no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II. os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no Mapa;

III. os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do Mapa que regulamentam a DAP);

   a. no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produ-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

tivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b. em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4. Caso a EEx. não **obtenha as quantidades necessárias de produtos** oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na xxxxxx, com sede à xxxxx, até o dia xxxx , até as xxxx horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em XX dias após o prazo da apresentação das amostras.

N°	Produto

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até xxxx dias após a última entrega do mês, através de xxxxxxx, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente **chamada pública** poderá ser obtida nos **seguintes locais**: xxxxxxxxxxxxx.

9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na **legislação sanitária** (federal, estadual ou municipal) **específica para os alimentos de origem animal e vegetal**.

9.2. O **limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural** para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I. Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

II. Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 40.000,00.

_____, ____ de _____ de _____
(município)

_____
SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

_____
PREFEITO MUNICIPAL

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 3

Modelo de Projeto de Venda, conforme Anexo VII da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar/Pnae

Identificação da proposta de atendimento ao edital/ chamada pública nº

Modelo Proposto para os Grupos Formais

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência corrente	11. Conta nº da conta-corrente
Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço	19. Município/UF		

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço	5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	**2. Unidade**	**3. Quantidade**	**4. Preço de Aquisição***		**5. Cronograma de Entrega dos produtos**
			4.1. Unitário	**4.2.Total**	
1.					
2.					
3.					
4.					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail:		

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar/Pnae

Identificação da proposta de atendimento ao edital/ chamada pública n°

Modelo Proposto para os Grupos Informais

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente	2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone	7. CEP
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não	9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone

II - FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	**2.CPF**	**3.DAP**	**4. Banco**	**5.N° Agência**	**6. N° Conta Corrente**
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço	5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7. CPF	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	**2. Produto**	**3. Unidade**	**4. Quantidade**	**5. Preço de Aquisição*/Unidade**	**6. Valor Total**
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
				Total do projeto	
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	**2. Unidade**	**3. Quantidade**	**4. Preço/ Unidade**	**5. Valor Total por Produto**	**6. Cronograma de Entrega dos Produtos**
				Total do projeto	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:

	Local e Data:	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar/Pnae

Identificação da proposta de atendimento ao edital/ chamada pública n°

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. N° da DAP Física	7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)
9. Banco	10. N° da Agência	11. N° da Conta Corrente

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	**2. Unidade**	**3. Quantidade**	**4. Preço de Aquisição***		**5. Cronograma de entrega dos produtos**
			4.1. Unitário	**4.2.Total**	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço Fone		
Nome do Representante Legal		CPF
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual:	CPF:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 4

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o Pnae, conforme Anexo VIII da Resolução CD/FNDE nº 06/2020

CONTRATO Nº...../20XX

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da Entidade Executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua ....., nº....., inscrita no CNPJ sob nº ....., representada neste ato pelo (a) Prefeito ..... (a) Municipal, o (a) Sr. (a) ....., doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. ....., nº....., em (município), inscrita no CNPJ sob nº....., (para grupo formal), CPF sob nº (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRA-

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

TADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº....., resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº....., o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R$ 40.000,00 (mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ ..... (.....).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Produto		Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	Preço de Aquisição*	
					Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Valor Total
1						
2						
3						
4						
5						
Valor total do contrato						

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública nº...../20XX, pela Resolução CD/FNDE nº...../20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

a. por acordo entre as partes;

b. pela inobservância de qualquer de suas condições;

c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até ..... de ..... de .....

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de .... para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

, ____ de _____ de _____

_____

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

_____

CONTRATADA (Grupo Formal)

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 5

Modelo de Declaração de controle do limite de venda (grupos formais)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) .....,

CNPJ nº ....., DAP jurídica nº..... com sede ...., neste ato representado(a) por .... (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº ....., CPF nº ....., nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

_____/_____/_____ (local)

_____ (assinatura)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 6

Modelo de Declaração de produção própria (grupos informais ou fornecedores individuais)

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº.....)

Eu,....., CPF nº..... e DAP física nº....., declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

_____ / _____ / _____ (local)

_____ (assinatura)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 7

Modelo de Declaração de produção própria (grupos formais)

DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº.....)

Eu, ... representante da Cooperativa/Associação ....., com CNPJ nº.....e DAP Jurídica nº.....declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

_____ / _____ / _____ (local)

_____ (assinatura)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO 8

Árvore decisória para a aquisição de produtos de origem vegetal padronizados (Lei nº 9.972/2000 e legislação complementar)

PASSO 1. Verificar se o produto dispõe de Padrão Oficial de Classificação

Consultar em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/normativos-cgqv/regras_gerais/relacao-dos-produtos-padronizados.pdf>, a "Relação dos padrões oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para a classificação".

PASSO 2. Identificar se o produto de interesse encontra-se listado

- Produto não listado – desconsiderar os passos a seguir e verificar se há outros requisitos sanitários aplicáveis junto à Anvisa;
- Produto listado – proceder ao próximo passo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PASSO 3. Adotar a sequência de etapas a seguir, conforme os procedimentos administrativos de compras adotado

LICITAÇÃO PÚBLICA		CHAMADA PÚBLICA
Dispositivo Legal - É obrigatório o atendimento pleno ao disposto no Inciso II, Art. 1º da Lei nº 9.972/2000		Dispositivo Legal – dispensa de procedimento licitatório desde que o alimento atenda aos requisitos de qualidade para o produto e demais disposições do § 1º, Art. 14, Lei nº 11.947/2009
Procedimento tradicional	**Procedimento simplificado**	**Dispensa de classificação**
Exigir o documentode classificação do produto no edital de licitação Dispositivo Legal - § 3º, Art. 7º, Decreto nº 6.268/2007, com as alterações dadas pelo Decreto nº 8.446/2015	A classificação poderá ser realizada diretamente pelo agente público da Administração contratante Dispositivo Legal - § 1º, Art. 7º, Decreto nº 6.268/2007, com as alterações dadas pelo Decreto nº 8.446/2015	A classificação não é exigida no caso de dispensa de licitação de pequenas quantidades de produtos de origem vegetal adquiridos de pequenos e médios produtores rurais. Dispositivo Legal - § 1º, Art. 7º, Decreto nº 6.268/2007, com as alterações dadas pelo Decreto nº 8.446/2015
• Para o produto que disponha de Padrão Oficial de Classificação, a amostra deverá ser coletada por uma entidade credenciada pelo Mapa, que irá classificar o produto e emitir o documento de Classificação corresponente.	• Caso o produto disponha de Padrão Oficial de Classificação, o servidor do órgão contratante (habilitado, ou não, como classificador), deverá efetuar a verificação da conformidade e qualidade, de acordo com o contrato. • A classificação terá caráter simplificado e deverá verificar os aspectos relevantes de segurança e qualidade do produto de origem vegetal adquirido.	• Mesmo não sendo exigida a classificação, é importante o agente público assegurar que os aspectos relevantes de segurança e qualidade do produto de origem vegetal sejam atendidos. • Nesse sentido, o Edital de Chamada Pública é peça fundamental para garantir a aquisição de produtos de qualidade. • Facilita a aquisição de produtos de origem vegetal de qualidade a listagem no Edital de um ou mais itens do Padrão Oficial de Classificação do produto de interesse que for(em) identificado(s) como relevante(s) para a compra.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

LICITAÇÃO PÚBLICA		CHAMADA PÚBLICA
Procedimento tradicional	Procedimento simplificado	Dispensa de classificação
	• O Edital de Licitação é peça fundamental para garantir a aquisição de produtos de qualidade. • Facilita a aquisição de produtos de origem vegetal de qualidade a listagem no Edital de um ou mais itens do Padrão Oficial de Classificação do produto de interesse que for(em) identificado(s) como relevante(s) para a compra.	
Exigir do fornecedor do produto o certificado de registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC/MAPA) no edital de licitação		**É possível dispensar o certificado de registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC/MAPA)**
• O estabelecimento fornecedor do produto também deve dispor do registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC/Mapa). Dispositivo legal – Inciso II, Art. 3º, IN nº 09/20019		• O estabelecimento fornecedor do produto nas situações de venda direta ao consumidor, efetuada em feiras livres ou balcão no próprio local de elaboração ou produção não necessita de registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC/Mapa) Dispositivo legal – Inciso II, Art. 4º, IN nº 09/20019 • O estabelecimento prestador de serviço de processamento ou beneficiamento do produto quando em pequenas quantidades e destinadas ao contratante não necessita de registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC/Mapa). Dispositivo legal – Inciso V, Art. 4º, IN nº 09/20019

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

LICITAÇÃO PÚBLICA		CHAMADA PÚBLICA
Procedimento tradicional	Procedimento simplificado	Dispensa de classificação
		• Órgãos públicos que coordenam ou são responsáveis pelo processo de compra, venda ou doação de produtos não necessitam de registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC/Mapa). Dispositivo legal – Inciso VIII, Art. 4º, IN nº 09/20019

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Realização

FNDE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Apoio

cooperação alemã
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Por meio da:

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Ministério da Agricultura Pecuária e abastecimento

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CALENDÁRIO ESCOLAR 2026

PREFEITURA MUNICIPAL PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS

SEMECEL Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

Janeiro

D	S	T	Q	Q	S	S
				1 FN	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FÉRIAS ESCOLARES / 20: Padroeiro da cidade

Fevereiro

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2 IAE CLAP	3 IAL IB JF IA	4 JF	5 JF	6 JF	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16 NL	17 NL	18 NL	19 JF	20 JF	21
22	23	24	25	26	27	28

2- Início do Ano Escolar (IAE) e Confirmação da lotação e apresentação dos professores (CLAP) 3- Início do Ano letivo (IAL) e Início do bimestre, 3 a 6 Jornada Formativa (JF) Letivo com APC, 16 a 18 Carnaval e Cinzas 19 e 20 Jornada Formativa (JF) com APC. **17 dias letivos**

Março

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

22 dias letivos

Abril

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2 NL	3 FN	4
5	6 AB	7 AB	8 AB	9 AB	10 AB	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20 EM APC	21 FN	22	23	24	25
26	27	28	29	30 CC TB		

2- Não Letivo 3- Feriado Nacional (FN) Sexta- feira Santa 6 a 10- Avaliações bimestrais (AB) 20 - Emenda (EM) com APC 21 – Feriado Nacional (TN) Dia de Tiradentes 30- Conselho de Classe (CC) e Término de Bimestre (TB) Letivo com APC **19 dias letivos**

Maio

D	S	T	Q	Q	S	S
					1 FN	2
3	4 IB JF	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/ 31	25	26	27	28	29	30

1-Feriado Nacional (FN) Dia Mundial do Trabalho 4-Início de Bimestre (IB) 4-Jornada Formativa (JF) Letivo com APC. **20 dias letivos**

Junho

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4 NL	5 NL	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22 AB	23 AB	24 AB	25 AB	26 AB	27
28	29	30				

4 e 5 Não Letivo (NL) Corpus Christi (NL) 22 a 26 Avaliações bimestrais (AB) **20 dias letivos**

Julho

D	S	T	Q	Q	S	S
			1 PC	2 PC	3 PC	4
5	6 PC	7 PC	8 RAV	9 RAV	10 RAV	11 FJ
12	13 RAV	14 RAV	15	16 CC TB	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1 a 7 – Pré- Conselho (PC) 11 FJ * - Festa Julina (Data Flexível) 8 a 10, 13 E 14 – Recuperar para Avançar (RAV), 16 – Conselho de Classe (CC) e Término de Bimestral, 17 a 31 Recesso Escolar **13 dias letivos**

Agosto

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3 IB EM APC	4 FE	5 JF	6 JF	7 JF	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

4 - Feriado padroeiro, 3 – Início de Bimestre (IB) e Emenda (EM) com APC 5 ao 7 Jornada Formativa (JF) Letivo com APC **20 dias letivos**

Setembro

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7 FE	8 AB	9 AB	10 AB	11 AB	12
13	14 AB	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30 FI APC			

7- Independência do Brasil 8 a 11 Avaliações Bimestral (AB) 30- feriado Letivo com APC. **21 dias letivos**

Outubro

D	S	T	Q	Q	S	S
				1 CC	2 IB	3
4	5 IB	6	7	8	9	10
11 FN	12 FE	13 EM APC	14 NL ADSP	15 FE	16 EM APC	17
18	19 IB	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1º Conselho de Classe (CC) 2- Término do Bimestre (TB) 5- Início do Bimestre (IB) 11-Criação do Estado de MS/12- Nossa Sr.ª Aparecida) 13 a 16, emenda de feriado com APC 14 - Não Letivo Antapositção do dia do Servidor Público (ADSP) 15 Dia dos Professores Feriado Escolar- Decreto nº 52.682, de 14 de outubro de 1963. **19 dias letivos**

Novembro

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2 FE	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13 AB	14
15 FN	16 AB	17 AB AII	18 AB	19 AB	20 FE	21
22	23 PC	24 PC	25 PC	26 PC	27 PC	28
29	30 RAV					

2 -Feriado Nacional (FN) Finados, 13, 16 a 19 -Avaliações Bimestrais, 15 – Feriado Nacional (FN) Proclamação de República, 17 - AII Avaliação Institucional Interna, 20 -Feriado Nacional (FN) Dia Nacional de Zumbi e da Consciência Negra, 23 a 27 Pré- Conselho (PC) 30 – Recuperar para Avançar (RAV).

19 dias letivos

Dezembro

D	S	T	Q	Q	S	S
		1 RAV	2 RAV FEI	3 RAV	4 RAV	5
6	7	8	9 FEI	10 FEI	11	12
13	14 CC	15 FEI TB TAL	16 EF	17 EF	18 EF CCF TAE	19
20	21	22	23	24	25 FN	26
27	28	29	30	31		

1 a 4 – Recuperar para Avançar (RAV), 2,9,10,15 Formaturas, 14 - Conselho de Classe (CC) Letivo com APC, 15- Término do bimestre (TB) e Término do Ano Letivo (TAL) 16 a 18 - Exame Final (EF) 18 - Conselho de Classe Final e Término do Ano Escolar (TAE).

11 dias letivos

LEGENDA

Férias/Recesso Escolar | Feriado | Dias Letivos | Exames Finais | Emenda de Feriado

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Descrição dos alimentos	Fator de Correção	Fator de Cocção	Creche (até 3 anos de idade)
Abacaxi, cru	1,93	1	40
Açafrão, pó	1	1	0,5
Açúcar, mascavo	1	1	0
agar agar	1	1	*
Ameixa, seca	1	1	10
amendoim, cru	2,69	1	5
arroz integral	1	2,46	30
Aveia, flocos, crua	1	1	20
Azeite, de oliva, extra virgem	1	1	3
Bicarbonato de sodio	1	1	*
Cacau em pó 100%	1	1	5
Coco seco ralado	1	1	10
Ervilha congelada	1,03	2,08	15
Espessante natural agar agar	1	1	10
farelo de aveia	1	1	15
farinha de arroz	1	1	10
farinha de aveia	1	1	20
farinha de coco	1	1	10
Farinha de linhaça	1	1	5
Farinha, de fubá	1	1,5	20
Farinha, de mandioca, torrada	1	1	10
Farinha, de trigo	1	1	10
Farinha, de trigo integral	1	1	10
Farinha, sem gluten	1	1,15	10
fecula de batata	1	1,15	10
Feijão, carioca, cru	1,04	2,18	15
Fermento em pó, químico	1	1	*
fermento lacteo	1	1,15	10
Filé de frango	1,39	0,72	55
Fermento, biológico, levedura, tablete	1	1	0
fórmula a base de soja	1	1	25
fórmula lactea para alergia aplv e soja	1	1	25
fórmula lactea para alergia, aplv, gluten, ovo e soja	1	1	25
fórmula lactea para restrição a lactose e soja	1	1	25
fórmula lactea para anti regurgitação-condições de refluxo gastroesofágico.	1	1	25
fórmula lactea para alergia aplv e para mal absorção	1	1	25
fórmula lactea	1	1	25

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

fórmula lactea para alergia galactose, sacarose, frutose, gluten e lactose	1	1	25
fruta, caqui	1,06	1	40
fruta, kiwi	1,11	1	45
goma xantana	1	1	10
Leite, de vaca, 0 lactose	1	1	80
Leite, de vaca, integral, pó	1	1	15
lentilha, crua	1,03	2,31	15
Macarrão, trigo, cru, sem ovos	1	2,44	20
Macarrão, de arroz	1	2,44	20
Manteiga de coco	1	1	5
Maracujá, polpa, congelada	1	1	40
Milho, amido, cru	1	1,15	10
Milho, verde, cru	2,63	1,07	65
Noz, moscada	1	1	0,5
oleo de coco	1	1	4
Óleo, de soja	1	1	4
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	1,03	2,31	0
Polvilho, azedo	1	1	10
Polvilho, doce	1	1	10
Queijo, mussarela zero lactose	1	1,01	25
sassami	1,39	0,72	55
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	1	1	20
Uva passa	1	1	5
Uva, polpa, congelada	1	1	15
Vinagre	1	1	5

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Per capita					
Pré-Escola (4 e 5 anos)	Ensino Fundamental (6 a 15 anos)	Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA)	Total média	Número de comensais	Necessidade durante ano letivo
70	130	150	71,88	1775	29
0,5	0,5	0,5	0,5	1775	19
5	5	5	3,75	1776	48
*	*	*	14	350	42
10	10	10	10	1775	11
10	20	20	13,75	1775	12
30	50	80	47,5	3	168
30	30	60	35	100	114
4	4	8	3	1775	100
*	*	*	*	1775	100
5	7	8	6,25	1775	55
10	15	17	10	1775	45
15	20	40	11,3	1775	15
15	30	35	22,5	1775	12
15	20	20	17,5	200	11
15	30	35	22,5	180	10
30	30	60	20	1035	10
10	15	17	13	100	15
5	10	10	7,5	100	27
30	60	60	10	1775	9
15	30	35	10,2	1775	11
15	30	35	22,62	1775	200
15	30	35	22,38	1775	141
10	30	50	10	20	200
10	30	50	10	20	200
20	32	40	17,58	1775	200
*	*	*	0	1775	200
10	30	50	25	1775	12
60	104	130	60	1775	20
0	0	0	0	1775	200
25	25	25	25	11	200
25	25	25	25	8	200
25	25	25	25	8	200
25	25	25	25	8	200
25	25	25	25	8	200
25	25	25	25	8	200
25	25	25	25	11	200

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

25	25	25	25	8	200
65	80	100	71,25	1775	19
65	80	120	45	100	9
*	*	*	2,5	12	200
120	150	200	175	100	200
15	30	30	22,5	100	45
25	30	40	16	100	12
40	50	50	40	10	40
40	50	50	20	2	200
5	7	7	6	50	200
70	80	100	40	1775	11
10	30	50	25	1775	14
85	100	175	81	1775	7
0,5	0,5	0,5	0,5	1775	23
4	7	8	5,75	100	105
4	7	8	5,75	1775	200
25	30	40	25	1775	54
15	30	35	15,1	1775	56
15	30	35	14,93	1775	49
30	40	50	36,25	20	55
60	104	130	58,28	1775	29
20	25	30	15	1775	5
5	10	10	5	1775	17
15	60	60	40	1775	11
5	10	10	5	1775	23

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Total percapta nacional	média de consumo escola	Total média
3700,0	0,0	1850,0
16,9	4,0	10,4
319,7	250,0	284,8
205,8	0,0	102,9
195,3	0,0	97,6
292,9	0,0	146,4
23,9	15,0	19,5
399,0	0,0	199,5
532,5	400,0	466,3
0,0	0,0	40,0
610,2	190,0	400,1
798,8	800,0	799,4
300,9	0,0	150,4
479,3	800,0	639,6
38,5	0,0	19,3
40,5	0,0	20,3
207,0	0,0	103,5
19,5	0,0	9,8
20,3	0,0	10,1
159,8	150,0	154,9
199,2	200,0	199,6
8030,1	3970,0	6000,1
5601,2	400,0	3000,6
40,0	0,0	20,0
40,0	0,0	20,0
6240,9	960,0	3600,5
0,0	950,0	1500,0
532,5	250,0	391,3
2130,0	4000,0	3065,0
0,0	200,0	200,0
55,0	25,0	40,0
40,0	0,0	20,0
40,0	0,0	20,0
40,0	0,0	20,0
40,0	0,0	20,0
40,0	0,0	20,0
55,0	25,0	40,0

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

40,0	0,0	20,0
2402,9	0,0	1201,5
40,5	0,0	20,3
6,0	0,0	3,0
3500	1500	2500
101,3	0,0	50,6
19,2 16,0	0,0 24,0	9,6 20,0
8,0	32,0	20,0
60,0	0,0	30,0
781,0	220,0	500,5
621,3	150,0	385,6
1006,4	0,0	503,2
20,4	20,0	20,2
60,4	0,0	30,2
2041,3	2200,0	2120,6
2396,3	0	1198,1
1500,9	100,0	800,5
1298,5	300,0	799,3
39,9	0,0	19,9
3000,0	3000,0	3000,0
133,1	60,0	96,6
150,9	52,0	101,4
781,0	220,0	500,5
204,1	0,0	102,1

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EM PROFESSORA LIZETE RIVELLI ALPE - POLO
E-MAIL: emlizeterivelli@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1286
RUA ONOFRE GARCIA DE SOUZA - N: 266 - CENTRO - C.E.P.: 79556000 - CNPJ: 17361639000103
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: DECRETO LEI N.799 DE 19 /12/2005
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO LEI Nº 242 DE 22 DE AGOSTO DE 2017.
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS Nº 12.420, DE 04/05/2022

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

EM PROFESSORA LIZETE RIVELLI ALPE - POLO

ETAPA: 1º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 1º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	25	8
TURMA: 1º ANO B - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	25	9
TURMA: 1º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	25	9
TURMA: 1º ANO D - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	25	9
Total da Etapa: 1º ANO	65	0	0	0	0	0	0	0	**65**	100	35
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	35.00%

ETAPA: 2º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 2º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	15	0	0	0	0	1	0	0	**14**	25	11
TURMA: 2º ANO B - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	13	0	0	0	0	0	0	0	**13**	25	12
TURMA: 2º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	15	0	0	0	0	0	0	0	**15**	25	10
TURMA: 2º ANO D - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	15	0	0	0	0	0	0	0	**15**	25	10
Total da Etapa: 2º ANO	58	0	0	0	0	1	0	0	**57**	100	43
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	1.72%	0%	0%	98.28%	-	43.00%

ETAPA: 3º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 3º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	19	0	0	0	0	1	0	0	**18**	25	7
TURMA: 3º ANO B - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	18	0	0	0	0	1	0	0	**17**	25	8
TURMA: 3º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	18	0	0	0	0	0	0	0	**18**	25	7
Total da Etapa: 3º ANO	55	0	0	0	0	2	0	0	**53**	75	22
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	3.64%	0%	0%	96.36%	-	29.33%

ETAPA: 4º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EM PROFESSORA LIZETE RIVELLI ALPE - POLO
E-MAIL: emlizeterivelli@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1286
RUA ONOFRE GARCIA DE SOUZA - N: 266 - CENTRO - C.E.P.: 79556000 - CNPJ: 17361639000103
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: DECRETO LEI N.799 DE 19 /12/2005
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO LEI Nº 242 DE 22 DE AGOSTO DE 2017.
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS Nº 12.420, DE 04/05/2022

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: 4º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 4º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	25	8
TURMA: 4º ANO B - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	25	9
TURMA: 4º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	25	8
TURMA: 4º ANO D - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	25	8
Total da Etapa: 4º ANO	67	0	0	0	0	0	0	0	**67**	100	33
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	33.00%

ETAPA: 5º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 5º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	22	0	0	0	0	0	0	0	**22**	25	3
TURMA: 5º ANO B - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	25	5
TURMA: 5º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	28	8
TURMA: 5º ANO D - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	21	0	0	0	0	0	0	0	**21**	25	4
Total da Etapa: 5º ANO	83	0	0	0	0	0	0	0	**83**	103	20
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	19.42%

ETAPA: 6º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 6º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	23	0	0	0	0	0	0	0	**23**	25	2
TURMA: 6º ANO B - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	24	0	0	0	0	1	0	0	**23**	25	2
TURMA: 6º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	19	0	0	0	0	0	0	0	**19**	25	6
Total da Etapa: 6º ANO	66	0	0	0	0	1	0	0	**65**	75	10
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	1.52%	0%	0%	98.48%	-	13.33%

ETAPA: 7º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 7º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	23	0	0	0	0	0	0	0	**23**	28	5

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EM PROFESSORA LIZETE RIVELLI ALPE - POLO
E-MAIL: emlizeterivelli@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1286
RUA ONOFRE GARCIA DE SOUZA - N: 266 - CENTRO - C.E.P.: 79556000 - CNPJ: 17361639000103
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: DECRETO LEI N.799 DE 19 /12/2005
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO LEI Nº 242 DE 22 DE AGOSTO DE 2017.
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS Nº 12.420, DE 04/05/2022

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: 7º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 7º ANO B - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	23	0	0	0	0	0	0	0	**23**	28	5
TURMA: 7º ANO C - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	25	5
Total da Etapa: 7º ANO	66	0	0	0	0	0	0	0	**66**	81	15
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	18.52%

ETAPA: 8º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 8º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	26	0	0	0	0	0	0	0	**26**	28	2
TURMA: 8º ANO B - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	21	0	0	0	0	0	0	0	**21**	28	7
Total da Etapa: 8º ANO	47	0	0	0	0	0	0	0	**47**	56	9
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	16.07%

ETAPA: 9º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 9º ANO A - MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	25	0	0	0	0	0	0	0	**25**	28	3
TURMA: 9º ANO B - VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	28	8
Total da Etapa: 9º ANO	45	0	0	0	0	0	0	0	**45**	56	11
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	19.64%

ETAPA: PRÉ I	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: PRÉ - ESCOLA I A MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	15	0	0	0	0	0	0	0	**15**	25	10
TURMA: PRÉ - ESCOLA I B VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	25	9
TURMA: PRÉ - ESCOLA I C VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	15	0	0	0	0	0	0	0	**15**	25	10
Total da Etapa: PRÉ I	46	0	0	0	0	0	0	0	**46**	75	29
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	38.67%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EM PROFESSORA LIZETE RIVELLI ALPE - POLO

E-MAIL: emlizeterivelli@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1286
RUA ONOFRE GARCIA DE SOUZA - N: 266 - CENTRO - C.E.P.: 79556000 - CNPJ: 17361639000103
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: DECRETO LEI N.799 DE 19 /12/2005
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO LEI Nº 242 DE 22 DE AGOSTO DE 2017.
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS Nº 12.420, DE 04/05/2022

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: PRÉ II	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: PRÉ - ESCOLA II A MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	22	0	0	0	0	1	0	0	**21**	25	4
TURMA: PRÉ - ESCOLA II B MATUTINO **TURNO:** MATUTINO	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	25	5
TURMA: PRÉ - ESCOLA II C VESPERTINO **TURNO:** VESPERTINO	21	0	0	0	0	0	0	0	**21**	25	4
Total da Etapa: PRÉ II	63	0	0	0	0	1	0	0	**62**	75	13
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	1.59%	0%	0%	98.41%	-	17.33%

ETAPA: CRECHE I	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: CRECHE I A - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	4	0	0	0	0	0	0	0	**4**	25	21
Total da Etapa: CRECHE I	4	0	0	0	0	0	0	0	**4**	25	21
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	84.00%

ETAPA: CRECHE II	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: CRECHE II A - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	11	0	0	0	0	0	0	0	**11**	25	14
TURMA: CRECHE II B - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	11	0	0	0	0	0	0	0	**11**	25	14
Total da Etapa: CRECHE II	22	0	0	0	0	0	0	0	**22**	50	28
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	56.00%

ETAPA: CRECHE III	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: CRECHE III A - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	20	4
TURMA: CRECHE III B - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	20	4
Total da Etapa: CRECHE III	32	0	0	0	0	0	0	0	**32**	40	8
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	20.00%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EM PROFESSORA LIZETE RIVELLI ALPE - POLO

E-MAIL: emlizeterivelli@hotmail.com - TELEFONE: (67) 3248-1286
RUA ONOFRE GARCIA DE SOUZA - N: 266 - CENTRO - C.E.P.: 79556000 - CNPJ: 17361639000103
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: DECRETO LEI N.799 DE 19 /12/2005
CRIAÇÃO: ATO DE CRIAÇÃO LEI Nº 242 DE 22 DE AGOSTO DE 2017.
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS Nº 12.420, DE 04/05/2022

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: CRECHE IV	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: CRECHE IV A - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	14	0	0	0	0	0	0	0	**14**	20	6
TURMA: CRECHE IV B - EXT CEI PROF JOVINA DOS SANTOS PINHO **TURNO:** INTEGRAL	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	20	4
Total da Etapa: CRECHE IV	30	0	0	0	0	0	0	0	**30**	40	10
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	25.00%

TOTAL GERAL	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
Soma	749	0	0	0	0	5	0	0	**744**	1051	307
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0.67%	0%	0%	99.33%	-	29.21%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL KOU TAKAHASHI
E-MAIL: secretariakoutakahashi@gmail.com - TELEFONE: (67) 99962-2538
RUA RUA PROJETADA I - DISTRITO DE BELA ALVORADA - C.E.P.: 79559000
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: LEI Nº 304 DE 5 DE DEZEMBRO DE 2019
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 12.425 DE 7 DE JUNHO DE 2022.

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ESCOLA MUNICIPAL KOU TAKAHASHI

ETAPA: 1º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 1ºA **TURNO:** INTEGRAL	14	0	0	1	0	0	0	0	**13**	30	17
TURMA: 1ºB **TURNO:** INTEGRAL	12	0	0	1	0	0	0	0	**11**	30	19
Total da Etapa: 1º ANO	26	0	0	2	0	0	0	0	**24**	60	36
Porcentagem	-	0%	0%	7.69%	0%	0%	0%	0%	92.31%	-	60.00%

ETAPA: 2º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 2ºA **TURNO:** INTEGRAL	20	0	0	0	0	0	0	0	**20**	30	10
TURMA: 2ºB **TURNO:** INTEGRAL	21	0	0	1	0	0	0	0	**20**	30	10
Total da Etapa: 2º ANO	41	0	0	1	0	0	0	0	**40**	60	20
Porcentagem	-	0%	0%	2.44%	0%	0%	0%	0%	97.56%	-	33.33%

ETAPA: 3º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 3ºA **TURNO:** INTEGRAL	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	30	13
TURMA: 3ºB **TURNO:** INTEGRAL	17	0	0	4	0	0	0	0	**13**	30	17
Total da Etapa: 3º ANO	34	0	0	4	0	0	0	0	**30**	60	30
Porcentagem	-	0%	0%	11.76%	0%	0%	0%	0%	88.24%	-	50.00%

ETAPA: 4º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 4ºA **TURNO:** INTEGRAL	22	0	0	1	0	0	0	0	**21**	30	9
TURMA: 4ºB **TURNO:** INTEGRAL	23	0	0	3	0	0	0	0	**20**	30	10
Total da Etapa: 4º ANO	45	0	0	4	0	0	0	0	**41**	60	19
Porcentagem	-	0%	0%	8.89%	0%	0%	0%	0%	91.11%	-	31.67%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL KOU TAKAHASHI
E-MAIL: secretariakoutakahashi@gmail.com - TELEFONE: (67) 99962-2538
RUA RUA PROJETADA I - DISTRITO DE BELA ALVORADA - C.E.P.: 79559000
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: LEI Nº 304 DE 5 DE DEZEMBRO DE 2019
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 12.425 DE 7 DE JUNHO DE 2022.

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: 5º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 5ºA **TURNO:** INTEGRAL	16	0	0	3	0	0	0	0	**13**	30	17
TURMA: 5ºB **TURNO:** INTEGRAL	16	0	0	0	0	0	0	0	**16**	30	14
Total da Etapa: 5º ANO	32	0	0	3	0	0	0	0	**29**	60	31
Porcentagem	-	0%	0%	9.38%	0%	0%	0%	0%	90.63%	-	51.67%

ETAPA: 6º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 6ºA **TURNO:** INTEGRAL	21	0	0	3	0	0	0	0	**18**	30	12
TURMA: 6ºB **TURNO:** INTEGRAL	21	0	0	0	0	0	0	0	**21**	30	9
Total da Etapa: 6º ANO	42	0	0	3	0	0	0	0	**39**	60	21
Porcentagem	-	0%	0%	7.14%	0%	0%	0%	0%	92.86%	-	35.00%

ETAPA: 7º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 7º U **TURNO:** INTEGRAL	30	0	0	1	0	0	0	0	**29**	30	1
Total da Etapa: 7º ANO	30	0	0	1	0	0	0	0	**29**	30	1
Porcentagem	-	0%	0%	3.33%	0%	0%	0%	0%	96.67%	-	3.33%

ETAPA: 8º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 8º U **TURNO:** INTEGRAL	17	0	0	1	0	0	0	0	**16**	30	14
Total da Etapa: 8º ANO	17	0	0	1	0	0	0	0	**16**	30	14
Porcentagem	-	0%	0%	5.88%	0%	0%	0%	0%	94.12%	-	46.67%

ETAPA: 9º ANO	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: 9º U **TURNO:** INTEGRAL	33	0	0	6	0	0	0	0	**27**	30	3
Total da Etapa: 9º ANO	33	0	0	6	0	0	0	0	**27**	30	3
Porcentagem	-	0%	0%	18.18%	0%	0%	0%	0%	81.82%	-	10.00%

Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL KOU TAKAHASHI
E-MAIL: secretariakoutakahashi@gmail.com - TELEFONE: (67) 99962-2538
RUA RUA PROJETADA I - DISTRITO DE BELA ALVORADA - C.E.P.: 79559000
CRIAÇÃO: CRIAÇÃO: LEI Nº 304 DE 5 DE DEZEMBRO DE 2019
AUTORIZAÇÃO: DELIBERAÇÃO CEE/MS N.º 12.425 DE 7 DE JUNHO DE 2022.

RESUMO DE MATRÍCULAS POR ETAPA

ETAPA: PRÉ I	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: PRÉ I A **TURNO:** INTEGRAL	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	30	13
Total da Etapa: PRÉ I	17	0	0	0	0	0	0	0	**17**	30	13
Porcentagem	-	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100.00%	-	43.33%

ETAPA: PRÉ II	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
TURMA: PRÉ II A **TURNO:** INTEGRAL	22	0	0	1	0	0	0	0	**21**	30	9
TURMA: PRÉ II B **TURNO:** INTEGRAL	21	0	0	0	0	0	0	0	**21**	30	9
Total da Etapa: PRÉ II	43	0	0	1	0	0	0	0	**42**	60	18
Porcentagem	-	0%	0%	2.33%	0%	0%	0%	0%	97.67%	-	30.00%

TOTAL GERAL	MATR.INI	EVAD.	CANC.	TRANSF.	ÓBITO	REMAN.	MATR.INDF	AVAN.	MATR.EFET	VAGAS	VAGAS DISP.
Soma	360	0	0	26	0	0	0	0	**334**	540	206
Porcentagem	-	0%	0%	7.22%	0%	0%	0%	0%	92.78%	-	38.15%

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

SAZONALIDADE DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NO ETSP

(Seção de Economia e Desenvolvimento da CEAGESP)

Frutas

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abacate Breda/Margarida												
Abacate Fucks/Geada												
Abacate Fortuna/Quintal												
Abacaxi Havaí												
Abacaxi Pérola												
Abiu												
Acerola												
Ameixa Estrangeira												
Ameixa Nacional												
Amêndoa												
Amora												
Atemóia												
Avelã												
Banana Maçã												
Banana Nanica												
Banana Prata												
Caju												
Caqui												
Carambola												
Castanha Estrangeira												
Castanha Nacional												
Cereja Estrangeira												
Cidra												
Coco Verde												
Cupuaçu												
Damasco Estrangeiro												
Figo												
Framboesa												
Goiaba												
Graviola												
Greap Fruit												
Jabuticaba												
Jaca												
Kiwi Nacional												
Kiwi Estrangeiro												
Laranja Baia												
Laranja Lima												
Laranja Pera												
Lichia												
Lima da Pérsia												
Limão Taiti												
Maçã Nacional Fuji												
Maçã Nacional Gala												
Maçã Estrangeira Granny Smith												
Maçã Estrangeira Red Del												
Mamão Formosa												
Mamão Havaí												
Manga Haden												
Manga Palmer												
Manga Tommy												
Mangostão												
Maracujá Azedo												
Maracujá Doce												
Marmelo												
Melancia												
Melão Amarelo												
Mexerica												
Morango												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Nectarina Estrangeira	
Nectarina Nacional	
Nêspera	
Nozes	
Pêra Nacional	
Pêra Estrangeira	
Pêssego Nacional	
Pêssego Estrangeiro	
Physalis	
Pinha	
Pitaia	
Quincam	
Romã	
Sapoti	
Seriguela	
Tâmara	
Tamarindo	
Tangerina Cravo	
Tangerina Murcot	
Tangerina Poncam	
Uva Itália	
Uva Niagara	
Uva Rubi	
Uva Thompson	
Uva Estrangeira	

FRACO MÉDIO FORTE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FRACO MÉDIO FORTE

Legumes

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora D'Agua												
Abóbora Japonesa												
Abóbora Moranga												
Abóbora Paulista												
Abóbora Seca												
Abobrinha Brasileira												
Abobrinha Italiana												
Alcachofra												
Batata Doce Amarela												
Batata Doce Rosada												
Berinjela Comum												
Berinjela Conserva												
Berinjela Japonesa												
Beterraba												
Cará												
Cenoura												
Chuchu												
Cogumelo												
Ervilha Comum												
Ervilha Torta												
Fava												
Feijão Corado												
Gengibre												
Inhame												
Jiló												
Mandioca												
Mandioquinha												
Maxixe												
Pepino Caipira												
Pepino Comum												
Pepino Japonês												
Pimenta Cambuci												
Pimenta Vermelha												
Pimentão Amarelo												
Pimentão Verde												
Pimentão Vermelho												
Quiabo												
Taquenoco												
Tomate												
Tomate Caqui												
Tomate Salada												
Vagem												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FRACO MÉDIO FORTE

Verduras

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Acelga	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Agrião	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	MÉDIO
Alface	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO
Alho Porro	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE
Almeirão	FRACO	FRACO	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO
Aspargos	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE
Beterraba com Folhas	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO
Brócolis	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Catalonha	FRACO	FRACO	FORTE	MÉDIO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FRACO	FRACO
Cebolinha	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE
Cenoura com Folhas	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Chicória	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO
Coentro	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FORTE
Couve	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FRACO
Couve Bruxelas	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Couve-Flor	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	MÉDIO
Endivias	MÉDIO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE
Erva-Doce	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Escarola	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FRACO
Espinafre	FRACO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO
Folha de Uva	MÉDIO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Gengibre com Folhas	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Gobo	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE
Hortelã	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE
Louro	FRACO	FRACO	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FRACO	FRACO
Manjericão	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE
Milho Verde	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Moiashi	MÉDIO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FRACO	FRACO	FRACO
Mostarda	FRACO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Nabo	FRACO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE
Orégano	FRACO	FRACO	FORTE	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FORTE	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Palmito	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE
Rabanete	FRACO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE
Repolho	FRACO	FRACO	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	MÉDIO	FRACO	FRACO
Rúcula	FRACO	FRACO	FORTE	FORTE	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	MÉDIO	FORTE	MÉDIO	FORTE
Salsa	FORTE	MÉDIO	FORTE	FORTE	FORTE	FORTE	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FORTE
Salsão	MÉDIO	FRACO	MÉDIO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FORTE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FRACO MÉDIO FORTE

Diversos

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Alho Nacional												
Alho Estrangeiro												
Amendoim com Casca												
Amendoim sem Casca												
Batata Nacional												
Canjica												
Cebola Nacional												
Cebola MG												
Cebola SC												
Cebola SP												
Cebola Estrangeira												
Coco Seco												
Milho Pipoca Nacional												
Milho Pipoca Estrangeiro												
Ovos Brancos												
Ovos de Codorna												
Ovos Vermelhos												
Pinhão												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FRACO MÉDIO FORTE

Flores

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Agapanto												
Astromeria												
Angélica												
Antúrio												
Azaléia												
Begônia												
Boca de Leão												
Branquinha												
Bromélia												
Ciclamem												
Copo de Leite												
Cravina												
Cravo												
Crisântemo												
Dália												
Dracena												
Estatice												
Estrelicia												
Eucalipto Simeria												
Flor de Trigo												
Gérbera												
Gipysofila												
Girassol												
Gladíolo												
Goivo												
Grama												
Helecônia												
Hortência												
Impatins												
Jasmim												
Kalanchoe												
Lírio												
Lisianthus												
Margarida												
Mini Rosa												
Musgo Pequeno												
Orquídea												
Palmeira												
Petúnia												
Pingo de Ouro												
Prímula												
Rosa												
Samambaia												
Tango												
Tuia												
Violeta												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FRACO MÉDIO FORTE

Pescado

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abrotea												
Agulhão												
Anchovas												
Atum												
Bacalhau Seco												
Badejo												
Bagre												
Berbigão												
Betarra												
Bonito												
Cação												
Camarão Cativeiro												
Camarão 7 Barbas												
Cambeva												
Caranguejo												
Carapau												
Cascote												
Cavalinha												
Conglio												
Corvina												
Curimbatá												
Dourado												
Espada												
Galo												
Garoupa												
Gordinho												
Guaivira												
Jundiá												
Lambari												
Linguado												
Lula												
Mandi												
Manjuba												
Meca												
Merluza												
Mexilhão												
Mistura												
Namorado												
Olhete												
Olho de Boi												
Ostra												
Oveva												
Pacu												
Palombeta												
Pampo												
Papa Terra												
Parati												
Pargo												
Peroa												
Pescada												
Piau												
Pintado												
Piranha												
Pitangola												
Polvo												
Robalo												
Salmão												
Sardinha Fresca												
Savelha												
Serra												
Siri												
Sororoca												
Tainha												
Tilápia												
Traíra												
Trilha												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

	Truta												
	Tucunaré												
	Vira												
	Xareu												
	Xixarro												

FRACO **MÉDIO** **FORTE**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

MINISTÉRIO DA SAÚDE

GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE 2 ANOS

VERSÃO RESUMIDA

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

Brasília – DF
2021

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

APRESENTAÇÃO

O *Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos* apresenta recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida. Este Guia é uma versão resumida que tem como objetivo apoiar e incentivar as recomendações sobre aleitamento materno e introdução da alimentação complementar adequada e saudável no dia a dia, trazendo as mensagens-chave do documento original, que pode ser acessado, na sua íntegra, no site da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS).

Este Guia seguiu os princípios apresentados no *Guia Alimentar para a População Brasileira* (2014), além dos fundamentos, valores e preceitos importantes para a elaboração das recomendações sobre alimentação infantil.

1. A saúde da criança é prioridade absoluta e responsabilidade de todos.
2. O ambiente familiar é espaço para a promoção da saúde.
3. Os primeiros anos de vida são importantes para a formação dos hábitos alimentares.
4. O acesso a alimentos adequados e saudáveis e à informação de qualidade fortalece a autonomia das famílias.
5. A alimentação é uma prática social e cultural.
6. Adotar uma alimentação adequada e saudável para a criança é uma forma de fortalecer sistemas alimentares sustentáveis.
7. O estímulo à autonomia da criança contribui para o desenvolvimento de uma relação saudável com a alimentação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

LEITE MATERNO: O PRIMEIRO ALIMENTO

Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses.

A recomendação é que as crianças sejam amamentadas até dois anos de idade ou mais. E, enquanto a criança estiver em amamentação exclusiva, ou seja, até os 6 meses de vida, nenhum outro tipo de alimento precisa ser oferecido: nem líquidos, como água, água de coco, chá, suco ou outros leites; nem qualquer outro alimento, como frutas, verduras, papinha e mingau. Mesmo em regiões secas e quentes, não é necessário oferecer água às crianças alimentadas somente com leite materno, pois ele possui toda a água necessária para a hidratação nesse período. Em dias quentes, a criança poderá querer mamar com mais frequência para matar a sede.

A oferta de outros alimentos antes dos seis meses para as crianças que estão sendo amamentadas, além de desnecessária, pode ser prejudicial, porque aumenta o risco de a criança ficar doente e pode interferir na absorção de nutrientes importantes existentes no leite materno, como o ferro e o zinco. Além disso, em geral a criança só está madura para receber outros alimentos em torno dos seis meses.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Por que amamentar é tão importante?

- Porque faz bem à saúde e ao desenvolvimento da criança
- Porque faz bem à saúde da mulher
- Porque promove vínculo afetivo
- Porque é econômico
- Porque faz bem à sociedade
- Porque faz bem ao planeta

Como amamentar?

Apesar de a amamentação ser a forma natural de as mulheres alimentarem as crianças pequenas, é necessário tempo para a mulher e a família se adaptarem às rotinas e aos cuidados com o novo bebê. Cada experiência de amamentação é única, diferente para cada filho e para cada mulher. Amamentar nem sempre é fácil, principalmente nos primeiros dias após o nascimento e para as mães de primeira viagem. Exige paciência, informação e apoio. No entanto, a amamentação pode ser mais agradável e prazerosa se alguns problemas puderem ser evitados.

Cuidar para que a posição e a pega sejam adequadas – Existem diversas posições para a mulher amamentar: pode ser sentada, recostada, deitada ou em qualquer outra posição que seja agradável, familiar e mais adequada para a mulher e para o bebê no momento.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Figura 1 – Diferentes posições para amamentar

1. Mulher sentada, com o bebê bem junto à mãe, com o corpo do bebê virado para o corpo da mãe e bem apoiado pelo braço do mesmo lado da mama que está sendo oferecida (posição tradicional).

2. Mulher sentada, com o bebê apoiado pelo seu corpo verticalmente (posição de cavalinho).

3. Mulher sentada, com o bebê posicionado na sua lateral (posição de jogador de futebol americano).

4. Mulher sentada, apoiando a criança com o braço oposto ao da mama que está sendo oferecida (posição tradicional invertida).

5. Mulher deitada, junto ao bebê.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas acesse https://paraisoaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Pega é o nome dado ao encaixe da boca da criança ao peito da mãe para poder mamar. É recomendado apoiar a mama com a mão em forma de "C" para colocar o peito na boca da criança.

Figura 2 – Mão em forma de "C" e não em tesoura

Uma pega adequada favorece a retirada eficiente do leite da mãe pela criança e não machuca a mulher. Algumas dicas para que a criança tenha uma pega adequada:

- Remover qualquer obstáculo entre a boca da criança e a parte da mama que a criança precisa abocanhar (mamilo e parte da aréola - parte mais escura do peito), como roupas, panos, mãos ou dedos da mãe;
- O rosto da criança deve estar próximo e de frente para a mama e com o nariz na frente do bico do peito (mamilo);
- Colocar a criança no peito para sugar quando ela estiver com a boca bem aberta.

Existem alguns sinais que indicam pega favorável: boca bem aberta, lábios virados para fora (boca de peixinho), queixo encostado na mama e ver a aréola (a parte escura da mama em volta do mamilo) aparecer mais acima do que abaixo da boca do bebê.

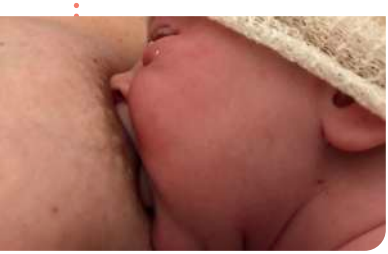


Figura 3 – Pega adequada de um bebê mamando logo após o parto

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

- Amamentar não deve doer se a pega e posição estiverem adequadas.
- Iniciar o mais cedo possível, de preferência na primeira hora de vida do bebê.
- Dar tempo suficiente para o bebê sugar em uma mama antes de passar para a outra, caso a criança deseje continuar mamando.
- Amamentar sempre que a criança pedir (em livre demanda).

É importante lembrar que a criança dá sinais de fome quando deseja mamar: abre a boca virando a cabeça como se estivesse buscando o peito, fica inquieta, coloca as mãos na boca e, por último, chora.

Práticas que podem facilitar a amamentação

- **Cuidar da saúde da mulher –** A saúde física e mental da mulher é muito importante, e cuidar dela é fundamental. Isso envolve o cuidado com a alimentação – dando preferência a alimentos *in natura* e minimamente processados, conforme o recomendado pelo *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Não existe comprovação de que alguma comida ou bebida aumente ou diminua a produção de leite materno, assim como que possa causar cólicas no bebê. Como a mulher costuma sentir mais sede durante a amamentação, é importante beber água regularmente e com frequência. Outra questão que influencia na produção de leite da mulher é o descanso: para que a mulher consiga descansar, é preciso dividir os cuidados com o bebê, responsabilidades com as outras crianças da família (se houver) e as tarefas domésticas, inclusive aquelas relacionadas com a alimentação. Veja as seções "Conhecendo os alimentos" e "Cozinhar em Casa".

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

- **Ter uma rede de apoio** – Ter apoio para dividir as tarefas e responsabilidades pode facilitar a amamentação. Ninguém pode amamentar pela mãe, mas isso não impede a participação de outras pessoas na amamentação, apoiando-a, não só em relação aos cuidados com as crianças da casa, mas em outras situações e necessidades do cotidiano, como dividir as tarefas domésticas e acompanhar a mulher às consultas ou conversar com ela num momento de angústia ou estresse. Nesse momento, é fundamental a participação do pai da criança, do companheiro ou companheira da mãe, dos avós e membros da família e de toda a rede de relacionamentos, incluindo amigos, colegas de trabalho, escola ou faculdade. Creches que apoiam a amamentação também são consideradas como rede de apoio.

Práticas que podem prejudicar a amamentação

Algumas práticas que podem ser prejudiciais à amamentação:

- Dar outros leites ou fórmulas infantis para "complementar" o leite materno desnecessariamente
- Começar com alimentos sólidos ou pastosos antes dos 6 meses de idade
- Oferecer mamadeira
- Oferecer chupeta
- Fumar durante a amamentação
- Usar medicamentos por conta própria
- Ingerir qualquer bebida alcoólica

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Por que não usar chupetas e mamadeiras?

Sugar em uma mamadeira pode confundir a criança, pois a maneira que ela suga o peito é diferente da forma de sugar a mamadeira, independentemente do seu tipo de bico. Sugar a mamadeira é mais fácil, a criança faz menos esforço e, se ela tentar sugar o peito da mesma maneira que ela suga a mamadeira, o leite pode não sair tão facilmente, e isso pode frustrá-la e levá-la, inclusive, a recusar o peito. O uso de mamadeiras também prejudica a habilidade da criança de regular o apetite, podendo ocasionar ganho de peso excessivo. Além disso, o seu uso faz com que o movimento e a posição da língua prejudiquem o desenvolvimento da deglutição, mastigação e fala. As crianças, mesmo as mais novinhas, aceitam muito bem a oferta de líquidos em copo. Além disso, a mamadeira pode ser uma fonte de contaminação de vírus e bactérias, aumentando a chance de a criança pegar uma infecção.

A criança que usa chupeta também tende a mamar menos tempo no peito. Qualquer tipo de chupeta pode causar deformações na boca e mau alinhamento dos dentes e provocar problemas na fala, na mastigação e na respiração. Também aumenta a chance de a criança ter "sapinho" na boca, nome popular da candidíase ou monilíase.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Principais dificuldades na amamentação

Saiba quais são as dificuldades na amamentação mais comuns e o que pode ser feito:

DIFICULDADE	O QUE PODE SER FEITO
Demora na descida do leite	É fundamental que a mulher se sinta confiante e conte com suporte da família e da sua rede de apoio quanto à amamentação. Além disso, o estímulo da mama com sucção frequente contribui para a descida do leite e com o ajuste da produção para as necessidades do bebê. O apoio profissional também é fundamental.
Criança com dificuldade inicial para sugar	Suspender o uso de bicos de mamadeiras, silicone e chupetas; utilizar apoio para mamas muito grandes; melhorar a pega e variar a posição do bebê no momento de amamentar; fazer a retirada do leite do peito com as mãos ou com bomba enquanto o bebê não conseguir sugar a mama para oferecer o leite ao bebê no copo ou colher e para estimular a mama a produzir leite.
Mamilo plano ou invertido	Ajudar o bebê a abocanhar o mamilo e a aréola e tentar diferentes posições para facilitar a pega. Se a mama estiver muito cheia, retirar um pouco de leite para a aréola ficar mais macia antes de colocar o bebê no peito, facilitando a pega.
Mamilos doloridos e/ou machucados	O ideal para evitar machucar os mamilos é ajudar o bebê a ter uma pega adequada e, enquanto estiverem machucados, variar a posição das mamadas, iniciar a amamentação na mama não machucada ou menos machucada e enxaguar os mamilos com água limpa, pelo menos uma vez por dia, para evitar infecções. Trocar sutiã ou absorventes para os seios quando estiverem molhados. Não existe comprovação científica de que passar cremes, pomadas, óleos, leite materno ou qualquer outra coisa ajude a cicatrizar o peito.
Ingurgitamento mamário ou "leite empedrado"	Deixar o bebê mamar sempre que quiser. Fazer massagem com suaves movimentos circulares nas mamas e retirar um pouco do leite antes de colocar o bebê para mamar para facilitar a pega. Usar sutiã de alças largas e firmes para maior conforto.
Mastite (inflamação da mama)	Procurar imediatamente um serviço de saúde. A amamentação não precisa ser interrompida durante o tratamento.
Bloqueio de ductos lactíferos (leite retido em alguns canais da mama)	Amamentar com frequência, massagear a área afetada, esvaziar as mamas, amamentar em diferentes posições e oferecer primeiramente a mama com o problema, com o queixo do bebê direcionado para a área afetada.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

DIFICULDADE	O QUE PODE SER FEITO
"Pouco leite"	Procurar um ambiente mais tranquilo e confortável para amamentar; melhorar o posicionamento e a pega, se necessário; aumentar a frequência das mamadas, inclusive durante a noite; oferecer as duas mamas quando for amamentar, deixando o bebê esvaziar primeiro uma para depois oferecer a outra; massagear a mama durante as mamadas; dar tempo para o bebê mamar bastante em um dos peitos antes de trocar para o outro; retirar manualmente ou com bomba o leite que fica na mama após as mamadas; evitar o uso de mamadeiras, chupetas e bicos de silicone; ingerir água em quantidade suficiente para matar a sede; consumir dieta saudável; repousar sempre que possível.
Hiperlactação (excesso de leite)	Evitar retirar leite das mamas antes das mamadas e só fazer isso quando elas estiverem muito cheias, causando desconforto ou se os mamilos estiverem cheios, dificultando a pega do bebê. Amamentar em apenas uma mama em cada mamada, retirando um pouco de leite da mama não usada, apenas para o conforto da mulher. Amamentar em uma posição mais deitada ou de lado, pois nessas posições o fluxo de leite diminui. Considerar doar o leite em excesso para o Banco de Leite Humano.

Desmame

O desmame é o término da amamentação. É um processo cujo tempo varia de dupla para dupla. Em geral, não deve ser forçado. Ele costuma ocorrer naturalmente após os 2 anos de idade, sob a liderança da mãe. A criança costuma dar alguns sinais de que está se preparando para o desmame: menor interesse pelas mamadas; aceitação de alimentos variados; segurança na relação com a mãe; aceitação de outras formas de consolo que não o peito; conformar-se em não ser amamentada em certas ocasiões ou locais; dormir sem mamar no peito; preferência por brincar ou fazer outra atividade com a mãe em vez de mamar. Se a mulher precisar ou quiser desmamar sem que a criança esteja madura para isso, é preciso que o processo se dê gradualmente, com muita paciência e compreensão. Não se recomendam métodos que tenham como finalidade alterar o sabor do leite ou façam a criança rejeitar o peito.

Perguntas e respostas sobre amamentação

- **Existe leite fraco?** Todo leite materno é adequado. Cada mãe produz o leite necessário com calorias, nutrientes, vitaminas, sais minerais, anticorpos, água e todos os outros componentes em quantidades adequadas para o seu bebê.
- **O leite produzido é suficiente para a criança?** A maioria das mulheres tem capacidade de produzir leite suficiente para alimentar seu filho. Se a mulher achar que está com pouco leite, ela deve procurar profissionais de saúde para avaliar a situação e receber orientação.

Assinado por 1 pessoa: GUILHERME PERUCA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

- **Como saber se o bebê está recebendo leite materno suficiente?** Se o bebê é ativo e responde aos estímulos; se faz xixi várias vezes ao dia, no mínimo 6 vezes nas 24 horas, e a urina é de cor clara; e, principalmente, se está crescendo e se desenvolvendo adequadamente (conforme acompanhamento na rede de saúde, com apoio da Caderneta da Criança), tudo isso leva a crer que a criança está mamando em quantidade suficiente.
- **Como saber se o choro do bebê é de fome?** Com o tempo, a mãe e as pessoas que cuidam da criança aprendem a interpretar o seu comportamento, identificando o que ela está precisando no momento do choro (se está com sono, frio, calor, dor, cólicas, fralda suja; ou se está precisando de carinho e de atenção).
- **Há problema em dar mamadeira à noite para a criança?** Oferecer mamadeira com fórmula infantil, outro leite ou outro alimento à noite para que a criança durma mais tempo não é recomendado, pois pode afetar a amamentação.
- **Mamas pequenas produzem pouco leite?** O que determina o tamanho das mamas é a gordura acumulada nesse local. A quantidade de leite produzida por uma mulher não depende do tamanho das mamas, pois o leite é produzido pelas glândulas mamárias e não pela gordura acumulada nas mamas. Quanto mais o bebê mamar ou mais leite for retirado da mama, mais leite será produzido.
- **Ter realizado cirurgia nas mamas (para reduzir o tamanho e/ou implante de silicone) prejudica a amamentação?** Em alguns casos, essas cirurgias podem interferir na amamentação. Cada caso deve ser avaliado individualmente por profissionais de saúde.
- **Amamentação para além de 2 anos prejudica o processo natural da criança de se tornar independente?** A amamentação promove vínculo afetivo seguro com a mãe e, por isso, as crianças amamentadas por mais tempo tendem a ser mais independentes e ter mais facilidade para se separar de suas mães e vivenciar novas experiências com maior segurança e estabilidade.
- **O desmame é mais difícil em crianças com mais idade?** Em geral, ocorre o contrário. Com a idade, a criança aos poucos vai se interessando mais por outras atividades e alimentos e, assim, se preparando para o desmame.
- **Criança que mama no peito tem mais dificuldade para aceitar os outros alimentos?** As crianças amamentadas costumam ter mais facilidade para aceitar novos alimentos. O leite materno t

Assinado por 1 pessoa: GUILHERME PERUZZO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

sabores e cheiros que variam com a alimentação da mãe. Isso faz com que a criança, durante a amamentação, vá se acostumando com a alimentação da família. O mesmo não acontece com as crianças alimentadas com outros leites, cujos sabor e cheiro não mudam e não têm nada a ver com a alimentação da família.

- **Amamentar faz o peito "cair"?** As mamas aumentam de tamanho na gestação e na lactação. A genética, o aumento excessivo de peso durante a gestação, a idade da mulher e o aumento de peso ao longo dos anos, entre outros fatores, contribuem para a alteração na forma das mamas.
- **É seguro amamentar durante uma nova gestação?** A princípio, a gestação de uma nova criança não é motivo para interromper o aleitamento materno, exceto quando há risco de abortamento ou trabalho de parto prematuro. É necessário procurar a ajuda de profissionais de saúde para ser orientada.
- **Uma mulher pode amamentar filhos de idades diferentes?** Sim, desde que não prejudique o bebê mais jovem, que deve ter sempre a preferência para mamar.
- **A alimentação da mulher que amamenta pode causar cólicas na criança?** A cólica infantil usualmente ocorre a partir de 6 semanas de vida e costuma ser resolvida espontaneamente entre 3 e 6 meses. Em princípio, a dieta da mãe não costuma causar cólicas na criança, tanto que não se recomenda excluir alimentos consumidos pela mãe durante o período de amamentação. Entretanto, ela deve ficar atenta para perceber se a cólica aparece ou piora nos dias em que ela consome um determinado alimento e buscar orientação profissional caso tenha dúvidas sobre isso.
- **Uma criança pode ter alergia se estiver mamando só no peito?** A criança em amamentação exclusiva pode ter alergia a alguns alimentos, pois ela entra em contato com eles por meio do leite materno. Presença de sangue nas fezes, refluxo, irritabilidade são alguns dos sinais de alergia na criança e devem ser relatados a um profissional de saúde.
- **É possível amamentar gêmeas ou gêmeos?** As mulheres podem amamentar seus gêmeos por 2 anos ou mais e de forma exclusiva nos primeiros 6 meses. Quanto mais os bebês mamarem, mais leite será produzido.
- **É possível voltar a amamentar depois que a mulher ficou um tempo sem amamentar?** Mesmo que a mulher tenha interrompido a amamentação por um tempo, é possível voltar a amamentar. Ela pode fazer o processo de relactação, com a ajuda de profissionais de saúde para ser orientada.

Assinado por pessoa: GLEIDSON BEZERRA DE SOUZA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

- **Uma mulher que adota um filho pode amamentar?** É possível uma mãe adotiva amamentar, mesmo que não tenha tido uma gestação. É necessário procurar a ajuda de profissionais para ser orientada.

Como retirar, armazenar e oferecer o leite materno

Recomenda-se que o leite seja retirado com as mãos.

Atenção: retirar pouco leite não quer dizer que você não produza o suficiente para seu bebê. A retirada manual requer prática. Retirar o leite do peito costuma levar entre 20 e 30 minutos, em cada mama, especialmente, nas primeiras vezes. À medida que estiver mais acostumada com a retirada, mais fácil e rápido será o processo. Seja paciente e não desanime!

A – Como preparar o frasco para guardar o leite do peito

- Escolher um frasco de vidro com tampa plástica rosqueável e boca larga. Não utilizar potes com tampas de metal. Se for de algum produto alimentício, retirar toda a cola e papel do rótulo e de dentro da tampa. Lavar com água e sabão, esfregando e enxaguando bem.
- Ferver o vidro e a tampa, colocando-os em uma panela com água, por 15 minutos, a contar do início da fervura.
- Escorrer a água da panela e colocar o frasco e a tampa para secar de boca para baixo em um pano limpo ou papel toalha.
- Não enxugar. Deixar secar naturalmente.
- Quando estiver seco, fechar o frasco com a tampa e guardar em um recipiente fechado.

B – Como se preparar para retirar o leite do peito

- Retirar o leite depois que a criança mamar ou quando as mamas estiverem cheias, causando desconforto. Se a criança não estiver por perto, pensar nela é uma boa estratégia para auxiliar na descida do leite.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUZZO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

- Escolher um lugar limpo, tranquilo e longe de animais ou outras pessoas.
- Prender e cobrir os cabelos com touca ou lenço.
- Cobrir boca e nariz com máscara, lenço ou fralda.
- Retirar anéis, aliança, pulseiras e relógio.
- Lavar as mãos e os braços até o cotovelo com bastante água e sabão.
- Lavar as mamas apenas com água.
- Secar as mãos e as mamas com toalha limpa ou papel toalha.
- Evitar falar durante a retirada do leite

C – Como fazer a retirada manual do leite do peito

- Massagear toda a mama, com as pontas dos dedos ou palma das mãos, de forma circular, começando pela parte escura da mama (a aréola) e subindo até a parte superior do seio. (Figura 4).

Figura 4 – Massagem da mama

- Com os dedos em forma de "C", colocar o polegar perto da aréola na parte de cima do peito e os outros dedos sustentando a mama pela parte de baixo.

Figura 5 – Firmando os dedos e empurrando a aréola para trás, em direção ao corpo

- Firmar os dedos e empurrar a aréola para trás em direção ao corpo. Apertar suavemente um dedo contra o outro, sem deslizá-los na aréola, repetindo o movimento até o leite começar a sair. Não pressionar demais, pois pode bloquear os canais por onde passa o leite. No primeiro momento o leite pode não sair, mas depois de pressionar algumas vezes, começará a pingar. Curvar o corpo para frente, posicionando o peito sobre a barriga, pode facilitar a saída do leite e aumentar o fluxo.
- Desprezar os primeiros jatos ou gotas.
- Iniciar a coleta. Pressionar e soltar, pressionar e soltar.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Figura 6 – Retirando o leite

- Mudar a posição dos dedos ao redor da aréola para esvaziar todas as áreas.
- Alternar a mama quando o fluxo de leite diminuir, repetindo a massagem e o ciclo várias vezes.

D – Como guardar o leite retirado do peito

- O frasco com o leite retirado deve ser guardado no congelador ou freezer por até 15 dias (caso for doar para um Banco de Leite Humano, transportar antes desse prazo) ou na prateleira mais próxima ao congelador da geladeira por até 12 horas. Se ultrapassar esses prazos de armazenamento, o leite deverá ser descartado.
- Tampar bem o frasco com leite, anotar a data da retirada com caneta em uma etiqueta ou esparadrapo e colar no frasco.
- Na próxima vez que for retirar o leite, usar outro recipiente de vidro (copo, xícara, caneca ou vidro de tampa larga) devidamente higienizado e fervido como feito com o frasco, e, ao terminar, acrescentar esse leite ao frasco que está no freezer ou congelador. O frasco deve ser completado até, no máximo, 2 dedos abaixo da tampa.
- Quando vários leites forem guardados no mesmo frasco, conta-se a validade a partir da data da primeira coleta.

E – Como oferecer o leite retirado à criança

- Uma criança só deve receber o leite retirado da própria mãe ou, caso seja prematura de baixo peso e estiver internada, deve receber o leite humano pasteurizado do Banco de Leite Humano.
- Se o leite estiver congelado, descongelar no próprio frasco em banho-maria com o fogo apagado até que se desmanche todo o gelo e ele fique completamente líquido. O leite materno não deve ser fervido nem aquecido no micro-ondas.
- Esterilizar o utensílio para o oferecimento do leite assim como realizado com o frasco antes da retirada.
- Agitar suavemente o frasco para misturar bem o leite.
- Abrir o frasco e colocar um pouco do leite que foi retirado do peito em copo ou xícara limpos.

Assinado por 1 pessoa: GUARINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

- Acomodar a criança no colo, acordada e tranquila. Posicioná-la o mais sentada possível, com a cabeça firme e o pescoço alinhado ao corpo, não devendo ficar torcido.
- Encostar a borda do copo ou xícara no lábio inferior da criança e deixar o leite materno tocar o lábio. A criança fará movimentos de lambida, engolindo o leite. Se preferir, utilizar uma colher para oferecer o leite. Não entornar o leite na boca da criança para evitar engasgo.

Figura 7 – Leite materno oferecido no copo

Figura 8 – Leite materno oferecido na colher

- O leite materno descongelado que ficou no frasco não deve ser congelado novamente. Deve ficar na prateleira de cima da geladeira por até 12 horas, seguindo os procedimentos acima para oferta à criança. Se não for oferecido em até 12 horas, deve ser descartado.
- Restos de leite do copo, xícara ou colher, que a criança não tenha mamado, devem ser descartados.

Assinado por 1 pessoa: CLERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

CONHECENDO OS ALIMENTOS

A partir de 6 meses, além do leite materno, outros alimentos devem fazer parte das refeições da criança. Para que ela goste de vários alimentos, recomenda-se apresentar a ela a maior diversidade possível de alimentos saudáveis. Para isso, é importante conhecer os diferentes tipos de alimentos. O *Guia Alimentar para a População Brasileira* classifica os alimentos em 4 categorias, segundo a extensão e o propósito do seu processamento: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados; e alimentos ultraprocessados.

Alimentos e seu processamento

1) Alimentos *in natura* ou minimamente processados

Os alimentos *in natura* são obtidos diretamente das plantas ou dos animais e não são alterados após deixar a natureza. Os alimentos minimamente processados passam por alguma modificação, como limpeza, remoção de partes indesejáveis, divisão, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento ou processos semelhantes que não envolvam a adição de sal, açúcar, óleos, gorduras ou qualquer outra substância ao alimento original.

Exemplos: Feijões (leguminosas) – feijões de todas as cores, ervilha, lentilhas, grão-de-bico e outras leguminosas; Cereais – arroz branco, integral ou parboilizado; milho em grão ou na espiga; grãos de trigo, farinhas de mandioca, de milho, de trigo ou de centeio; farinha, farelo ou flocos de aveia; macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; Raízes e tubérculos – batata, mandioca e outras raízes e tubérculos *in natura* ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; Legumes e verduras – legumes e verduras frescos ou embalados, fracionados,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

refrigerados ou congelados; Frutas – frutas frescas e secas, sucos de frutas "in natura" e pasteurizados; Carnes e ovos – carnes, vísceras e outras partes internas de gado, porco, aves, pescados, frutos do mar e demais animais, bem como ovos; Leites – leite humano, leite de outros animais (líquido ou em pó), iogurte e coalhada (sem adição de açúcar ou outra substância); Amendoim, castanhas e nozes – castanhas, amêndoa, amendoim, avelã, nozes e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; Água própria para consumo; Outros – cogumelos frescos ou secos; especiarias e ervas frescas ou secas; sementes como linhaça, gergelim e chia; chás (camomila, erva cidreira, capim-limão, hortelã etc.), café e erva-mate (sem adição de açúcar). **Atenção: café, erva-mate, chá verde, chá preto não são recomendados para crianças.**

Alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base da alimentação da criança e de toda família, ou seja, a maior parte dos alimentos consumidos devem ser desse grupo.

2) Ingredientes culinários processados

São produtos usados para preparar as refeições. São fabricados pela indústria a partir de substâncias que existem em alimentos *in natura*.

Exemplos: sal de cozinha; açúcar branco, cristal, demerara, mascavo, de coco; melado e rapadura; mel de abelha; óleos e gorduras como óleo de soja, de girassol, de milho; azeite de oliva; manteiga (com ou sem sal); banha; amido extraído do milho ou de outra planta; vinagres.

Devem ser usados com moderação para temperar e preparar os alimentos in natura ou minimamente processados. Os açúcares, melado, rapadura e mel não devem ser oferecidos para crianças menores de 2 anos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

3) Alimentos processados

São alimentos elaborados a partir de alimentos *in natura*, porém, geralmente adicionados de sal ou de açúcar (ou outro ingrediente culinário) para durarem mais ou para permitir outras formas de consumo.

Exemplos: conservas de legumes, de verduras, de cereais ou de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate (com açúcar e sal); castanhas com sal ou açúcar; carnes salgadas; peixe conservado em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; queijos (minas, prato, mussarela, ricota, gouda, brie, coalho, canastra, provolone e cottage) e pães (feitos de farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal).

Alimentos processados podem ser consumidos em pequenas quantidades e eventualmente, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados. Para crianças, somente podem ser oferecidos queijos e os pães feitos com farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal.

4) Alimentos ultraprocessados

São formulações produzidas industrialmente por meio de diversas técnicas e etapas de processamento e levam muitos ingredientes, muitos deles de uso industrial exclusivo e pouca ou nenhuma quantidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Quando presentes, os alimentos *in natura* ou minimamente processados representam uma proporção muito pequena dentro da lista de ingredientes dessas formulações.

São ingredientes característicos dos ultraprocessados: açúcares (podem estar descritos no rótulo como frutose, xarope de milho, concentrados de suco de frutas, açúcar invertido, maltodextrina, dextrose, lactose);

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

óleos modificados (descritos como hidrogenados ou interesterificados, por exemplo); fontes proteicas (proteínas hidrolisadas, isolado de soja, proteína do soro do leite, carne mecanicamente separada etc.) e aditivos alimentares (corantes artificiais, conservantes, adoçantes, aromatizantes, emulsificantes, realçadores de sabor, entre outros).

Exemplos: refrigerantes; pós para refresco; bebidas adoçadas prontas para o consumo (chá, concentrado de guaraná, açaí, uva e outros sabores), bebidas prontas à base de fruta com ou sem soja; bebidas com sabor de chocolate e sabor de frutas; bebidas "energéticas"; "salgadinhos de pacote"; sorvetes, chocolates, balas e guloseimas em geral; gelatinas em pó; pães doces, de forma, para hambúrguer ou *hot dog*; biscoitos, bolos e misturas para bolo; "cereais matinais" e "barras de cereais"; achocolatados e misturas em pó saborizantes; farinhas de cereais instantâneas (espessantes) com açúcar; iogurte com sabores e tipo petit suisse; queijo processado UHT (queijo fundido embalado em pequenos quadrados); queijo cheddar; compostos lácteos, temperos "instantâneos" de carne, de frango ou de legumes (em cubo, em pó ou líquidos); maioneses e molhos prontos; produtos congelados prontos para aquecer, como tortas, massas e pizzas pré-preparadas; empanados de carne, de frango ou de peixe tipo nuggets, salsicha, hambúrguer e outros produtos de carne reconstituída, e sopas, macarrão e sobremesas instantâneos.

Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Como saber se um alimento é ultraprocessado?

Para identificar os alimentos ultraprocessados, deve-se olhar a lista de ingredientes presente no rótulo. Nela, o primeiro ingrediente da lista é o que está em maior quantidade no produto e o último ingrediente é o que está em menor quantidade. Com ausência ou presença em pequenas quantidades de alimentos *in natura* e minimamente processados. Se o produto tiver muitos ingredientes com nomes estranhos, pouco conhecidos ou que nunca usamos em casa, é muito provável que o produto seja ultraprocessado.

Vamos ver um exemplo. O macarrão comum tem cerca de 3 ingredientes - sêmola de trigo, corantes naturais de urucum e cúrcuma. O macarrão instantâneo tem farinha de trigo, gordura vegetal, sal, alho em pó, regulador de acidez, carbonato de potássio e de sódio, estabilizante tripolipofosfato de sódio, pirofosfatotetrassódico e fosfato de sódio monobásico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, além de mais 11 ingredientes no tempero. O macarrão instantâneo é um alimento ultraprocessado.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Como identificar de forma prática se um produto é ultraprocessado?

- Checar se a lista de ingredientes contém pelo menos um ingrediente característico dos alimentos ultraprocessados: aditivos alimentares (que têm nomes pouco familiares) ou outras substâncias alimentares que não temos o hábito de utilizar na cozinha de casa;
- Substâncias alimentares que não temos o hábito de utilizar em preparações culinárias costumam aparecer no começo ou no meio lista de ingredientes dos produtos;
- Os aditivos alimentares normalmente estão presentes ao final da lista de ingredientes. São normalmente descritos como: "aromas naturais" ou "aromas artificiais", "intensificadores de sabor" (ex glutamato monossódico), "corante caramelo", "emulsificante lecitina de soja". Também são aditivos alimentares os adoçantes como aspartame, ciclamato e outros componentes derivados de estévia.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Aditivos e adoçantes

Aditivos são substâncias químicas adicionadas aos alimentos ultraprocessados para dar ou realçar a cor ou o sabor dos alimentos, conservar e aumentar o tempo de duração do produto, como corantes, conservantes, antioxidantes, aromatizantes, realçadores de sabor, adoçantes. Como os efeitos cumulativos do consumo de vários produtos de forma concomitante ou ao longo da vida não são conhecidos, a recomendação é evitar os alimentos ultraprocessados e não ofertar para crianças menores de dois anos. Aparecem com os seguintes nomes nos rótulos dos alimentos: corantes artificiais (amarelo tartrazina, corante caramelo IV); conservantes (benzoato de sódio); fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico); realçadores de sabor (glutamato monossódico, guanilato monossódico); estabilizante (goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, lecitina de soja); aromatizantes (aromas artificiais) e; adoçantes (ciclamato de sódio, acessulfame de potássio, aspartame).

Os adoçantes estão presentes em vários alimentos ultraprocessados, como refrescos em pó, gelatinas, néctares e refrescos de caixa, bolinhos, biscoitos, sorvetes, entre outros, apresentados nos rótulos como edulcorantes (aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio, sacarina sódica, estévia, manitol, sorbitol, xilitol e sucralose) e não são recomendados para crianças, a menos que seja prescrito por profissional de saúde.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Os alimentos ultraprocessados frequentemente oferecidos às crianças contêm excesso de sal, gordura e açúcar, além de aditivos, como corantes, conservantes, adoçantes e estabilizantes, que podem prejudicar a saúde e a aceitação dos alimentos *in natura*. Os alimentos ultraprocessados mais comuns, que contêm açúcar, sal e/ou gordura em excesso, são:

Contêm muito açúcar	Contêm muito açúcar, sal e/ou gordura
• Achocolatado • Bebidas açucaradas e gaseificadas – refrigerantes, refrescos em pó, bebidas à base de frutas com ou sem soja (suco, néctar, refrescos), outras bebidas vegetais, xaropes com sabor (groselha, guaraná, uva etc.), bebidas com sabor de chocolate e sabor de frutas e bebidas "energéticas". Os refrigerantes à base de cola e as bebidas à base de mate, chá preto ou guaraná "natural" têm substâncias que dificultam o aproveitamento do ferro e do cálcio pelo organismo, além de conterem cafeína, uma substância estimulante que pode deixar a criança agitada • Cereais matinais açucarados • Farinhas de cereais instantâneas com açúcar (de arroz, milho e outros) • Gelatina em pó com sabor. As versões comuns muitas vezes também têm adoçantes artificiais • Geleia de mocotó industrializada • Guloseimas, como balas, chicletes, pirulitos e chocolates • Iogurte com sabores e tipo petit suisse • Leite fermentado	• Biscoitos e bolachas doces e salgados simples (como biscoito maria, maizena, cream cracker, água) ou com recheio e cobertura (como biscoitos recheados, wafer), bolinhos industrializados • Batatinhas de pacote • Empanado de frango tipo nugget • Macarrão instantâneo (massa e tempero) • Pão de forma, bisnaguinha e pão de queijo pronto para assar. • Salgadinhos de pacote • Salsicha • Sorvete industrializado

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Os grupos de alimentos *in natura* ou minimamente processados

Os alimentos *in natura* ou minimamente processados são agrupados de acordo com os tipos e quantidades de nutrientes que apresentam e com o seu uso culinário. São classificados em: feijões, cereais, raízes e tubérculos, legumes e verduras, frutas, carnes e ovos, leite e queijos, amendoim e castanhas, condimentos naturais, especiarias e ervas e água. Os alimentos oferecidos para a criança podem ser os mesmos preparados para a família, podendo ser feitas adaptações na consistência, sempre que necessário.

Grupo dos feijões (leguminosas)

Alimentos	Feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jalo-roxo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho), ervilha, grão-de-bico, soja e lentilha.
Nutrientes principais	Proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B.
Preparo e oferta	Todos os tipos podem ser dados à criança a partir dos 6 meses. Para evitar gases, recomenda-se fazer remolho no feijão por 8 a 12 horas antes de cozinhar. Os feijões podem ser amassados com garfo e, a partir de 8 meses, a família pode observar se a criança já aceita o grão inteiro sem amassar.
Observações	É comum que os cuidadores observem pedaços de casca de feijão nas fezes da criança. Isso é normal e não é motivo para deixar de oferecê-lo.

Grupo dos cereais

Alimentos	Arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, triguilho (trigo para quibe), fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, e massas frescas ou secas, refinadas ou integrais, feitas de cereais.
Nutrientes principais	Carboidratos, fibras, minerais e vitaminas, especialmente os cereais integrais.
Preparo e oferta	Cereais têm fácil e rápido preparo. O pão caseiro é uma opção, além das frutas, para ser oferecido no lanche.
Observações	A oferta de pipoca de milho deve ser evitada para crianças menores de dois anos devido ao risco de engasgo e sufocamento. Alimentos com glúten (centeio, na cevada e no trigo) só devem ser retirados se a criança apresenta doença celíaca ou alguma outra doença relacionada à presença do glúten.

Assinado por 1 pessoa: LUCIANO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Pão é alimento processado ou ultraprocessado?
Os pães podem ser processados ou ultraprocessados, de acordo com a sua lista de ingredientes. Em geral, pães de forma, pães sovados e bisnaguinha são ultraprocessados, pois possuem ingredientes como gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos, e não devem ser oferecidos para a criança. Os pães com poucos ingredientes, como farinha de trigo, água, sal e leveduras, são processados e podem ser consumidos em pequenas quantidades pelas crianças. Leia a lista de ingredientes no rótulo dos produtos e escolha aqueles com poucos e conhecidos ingredientes, sem nomes complicados.
Pães caseiros são a melhor opção para oferecer às crianças. Pão careca ou pão francês (ou pão de sal ou cacetinho) podem ser oferecidos para a criança. Entretanto, muitas padarias fazem esses pães a partir de misturas prontas, fazendo com que o pão seja ultraprocessado. Da próxima vez que for à padaria, pergunte quais são os ingredientes usados para fazer o pão.

Grupo das raízes e tubérculos

Alimentos	Batata-baroa (mandioquinha, batata-salsa ou cenourinha-amarela), batata-doce, batata-inglesa, cará, inhame, mandioca (aipim ou macaxeira), farinha de mandioca, fécula de batata, polvilho e outras farinhas feitas das raízes e tubérculos.
Nutrientes principais	Carboidratos, um pouco de fibras, algumas vitaminas e minerais.
Preparo e oferta	Podem ser cozidos ou preparados na forma de purês, massas caseiras e farofas. Em geral, crianças e adultos aceitam bem esses alimentos. Raízes e tubérculos podem substituir ou complementar cereais no almoço e jantar, podendo ser consumidos também no café da manhã e no lanche, o que é uma prática comum em várias regiões.

Grupo dos legumes e verduras

Alimentos	Abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, gueroba, ervilha-torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba e
Nutrientes principais	Vitaminas, minerais e fibras. A vitamina A está presente nos vegetais de cor alaranjada e nos folhosos de cor verde-escura. Nesses folhosos, também está presente o ferro, que previne anemia.
Preparo e oferta	Legumes e verduras podem ser preparados de diversas formas. Não há contraindicação em dar vegetais crus, após higienização, mas crianças menores podem ter dificuldade para mastigá-los, mesmo ralados. Conforme a criança vai crescendo, os alimentos podem ser oferecidos crus e ralados, como cenoura e beterraba, ou em tirinhas, para serem pegos com as mãos pelas crianças.
Observações	Prepare receitas saborosas com os diversos legumes, para que toda a família possa apreciá-los. Se os legumes são oferecidos somente para a criança e não são consumidos pelo restante da família, com o tempo, a criança percebe isso e começa a rejeitá-los.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERAZZO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Grupo das frutas

Alimentos	Abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (ou bergamota, mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pera, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva.
Nutrientes principais	Fibras, vitaminas e minerais.
Preparo e oferta	Podem ser oferecidas raspadas, amassadas ou em pedaços, para serem oferecidos pelo cuidador. Também podem ser preparadas cozidas ou assadas, e sem adição de açúcar. É preciso ter cuidado com frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola, pois podem provocar engasgo, por isso, retire as sementes e corte as frutas em pedaços pequenos (dividir a fruta em 2 a 4 pedaços).
Observações	A produção artesanal ou industrial da polpa do açaí deve respeitar as normas de higiene e processamento que previnem a contaminação, como o branqueamento ou a pasteurização, para evitar a transmissão da Doença de Chagas. A preparação também chamada de açaí, geralmente vendida em sorveterias e lanchonetes, é adoçada e não deve ser oferecida à criança menor de dois anos.

Oferecer frutas em vez de sucos
Oferecer frutas, no lugar de sucos, é mais saudável para a criança. A fruta tem mais fibras, estimula a mastigação, não necessita de adição de açúcar. Até 1 ano de idade, não ofereça suco de frutas. Entre 1 e 3 anos, ofereça no máximo 120 mL por dia, desde que seja natural da fruta e sem adição de açúcar. Pode fazer parte de uma refeição, sendo oferecido, de preferência, ao término dela.

Grupo das carnes

Alimentos	Carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais.
Nutrientes principais	Proteína, gordura, ferro, zinco e vitamina B12. O fígado contém muito ferro e vitamina A.
Preparo e oferta	As carnes podem ser preparadas de diversas formas, mas não devem ser oferecidas cruas ou mal passadas. Se forem cozidas, refogadas ou ensopadas, são mais bem aceitas pela criança por ficarem mais úmidas e fáceis de cortar. Deve-se ter cuidado com as espinhas do peixe ou escolher aqueles com espinhas mais fáceis de retirar ou em menor quantidade (cação, pirarucu, pintado, tambaqui, jaú e bagre). Ovos podem ser cozidos, mexidos, poché ou na forma de omelete, com um pouco de óleo.
Observações	A carne de porco, peixe e clara de ovo podem ser oferecidas para a criança, pois não causam alergia e são boas fontes de nutrientes.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PARIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Grupo do leite e queijos

Alimentos	Leite materno, leite de outros animais, coalhadas, iogurtes naturais sem açúcar e queijos.
Nutrientes principais	Proteína, gordura, cálcio e vitamina A.
Preparo e oferta	Não é necessário oferecer leite de vaca ou de outros animais ou fórmulas infantis para crianças que são amamentadas. Derivados de leite podem ser oferecidos como ingredientes de preparações.
Observações	O café com leite não é recomendado para a criança menor de 2 anos, devido à presença de cafeína. Chás, como camomila, erva cidreira e hortelã, podem ser oferecidos para as crianças a partir dos 6 meses, sem adição de açúcar ou adoçante, desde que não substituam nenhuma refeição.

Grupo do amendoim, castanhas e nozes

Alimentos	Amêndoas, amendoim, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-Pará/do Brasil, castanha-de-baru, noz-pecã e pistache.
Nutrientes principais	Minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças.
Preparo e oferta	Por sua consistência dura, podem causar engasgo e sufocamento, não sendo seguros para serem oferecidos inteiros à criança. No entanto, se forem triturados ou bem picados, podem ser usados como ingrediente de preparações.
Observações	Castanhas com coberturas açucaradas ou salgadas não devem ser oferecidas, por causa do excesso de açúcar e sal.

Condimentos naturais, especiarias e ervas frescas e secas

Alimentos	Alecrim, açafrão-da-terra (cúrcuma), canela, cebolinha, cheiro-verde, chicória-do-pará, coentro, cominho, cravo, gengibre, louro, manjericão, orégano, pimentas de diversos tipos, salsa, sálvia e tomilho.
Nutrientes principais	Minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças.
Observações	Alimentos como cebola, alho, limão, laranja, azeites, óleos e outros alimentos in natura ou minimamente processados também podem ser usados como temperos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO BERTUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Água

Tratamento da água	Em locais onde não há tratamento de água, ela deverá ser filtrada e tratada com solução de hipoclorito de sódio a 2,5%: misturar 2 gotas da solução de hipoclorito para cada 1 litro de água e aguardar 30 minutos (ou conforme as orientações do rótulo). Usar a água num período de 24 horas. Na falta do hipoclorito, filtrar e ferver a água por 5 minutos antes de beber ou usar (os 5 minutos devem ser contados após aparecerem as primeiras bolhas da fervura).
Oferta	Após 6 meses de idade, oferecer um pouco de água no intervalo entre as refeições. Deixar um copo ou garrafinha com água tampada em local acessível. Em lugares muito quentes, a necessidade de água é maior.

Alimentos que contêm ferro e vitamina A

Por terem maior risco de desenvolver deficiências de ferro e vitamina A, procurar oferecer alimentos que contenham esses nutrientes diariamente ou sempre que possível:

- **Alimentos que contêm ferro:** carnes, feijão, fígado, ovo, verduras de cor verde-escuro (espinafre, caruru, chicória, jambu, taioba e bertalha). O ferro dos alimentos de origem vegetal é mais bem aproveitado se, na mesma refeição, for oferecido um alimento com vitamina C, como laranja, abacaxi, acerola, goiaba, manga, caju, limão, mamão, tangerina (ou bergamota ou mexerica), romã e camu-camu, entre outras.
- **Alimentos que contêm vitamina A:** fígado, ovo, legumes de cor alaranjada, como abóbora, cenoura, verduras de cor verde-escuro, como couve, taioba, chicória, espinafre, e algumas frutas, como mamão e manga.

Agrotóxicos

Os agrotóxicos são produtos químicos sintéticos utilizados na produção de alimentos. O seu uso causa danos a população e ao meio ambiente. Os resíduos de agrotóxicos também estão presentes nos ingredientes dos alimentos ultraprocessados. Por isso, não adianta substituir o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados com o objetivo de reduzir o consumo de resíduos de agrotóxicos. Mesmo que não estejam disponíveis alimentos da produção orgânica e de base agroecológica, os alimentos *in natura* ou minimamente processados são a melhor opção de consumo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIGO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Parece alimento *in natura*, mas não é

Muitos alimentos ultraprocessados são vendidos como se fossem opções nutritivas e saudáveis para a criança. Entretanto, se consumidos em excesso, esses alimentos podem causar hipertensão, doenças do coração, diabetes, obesidade, cárie dentária e câncer. O consumo desses alimentos, que são formulados para serem extremamente saborosos, faz com que as crianças apreciem menos os alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Parece cereal, mas não é	Biscoitos salgados e doces; barras de cereal; pão doce; pães industrializados (pães de forma, pães sovados e bisnaguinhas geralmente são ultraprocessados e famílias devem ser orientadas a consultar o rótulo), cereal matinal, farinhas instantâneas, comida industrializada pronta para consumo (lasanha, pizza, folhados), macarrão instantâneo, quando apresentam ingredientes além dos ingredientes culinários ou alimentos in natura e minimamente processados.
Parece raízes e tubérculos, mas não é.	Batata chips, batata palha, batata pronta para fritar, quando apresentar outros ingredientes além de batata, sal e óleo.
Parece suco, mas não é.	Sucos em pó (1% de fruta), refrescos industrializados (20% de fruta, adoçado ou não), néctar (a partir de 40% de suco, adoçado ou não).
Parece carne, mas não é.	Hambúrguer, empanados de frango (nuggets), salsicha, salame, linguiça, presunto, mortadela, fiambre, patê, carnes e peixes empanados prontos para aquecimento, pratos industrializados prontos à base de carne, quando apresentam outros ingredientes além de carne, temperos naturais, ingredientes culinários ou outros alimentos in natura e minimamente processados.
Parece leite e derivados, mas não é	Leites aromatizados, achocolatado de caixinha, bebidas lácteas adoçadas, iogurtes adoçados com sabor e coloridos artificialmente, iogurtes com mel e tipo petit suisse, queijo cheddar e queijo fundido, compostos lácteos.
Parece condimento, mas não é.	Caldos industrializados (cubos, em pó ou líquidos), molhos prontos industrializados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

A CRIANÇA E A ALIMENTAÇÃO A PARTIR DOS 6 MESES

Oferecer alimentos in natura ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses

A partir dos 6 meses, o leite materno deve ser mantido, e novos alimentos devem ser oferecidos, com diversidade de cores, sabores, texturas e cheiros apresentada à criança. Uma alimentação adequada e saudável é fundamental para o crescimento e desenvolvimento da criança. Conheça nesta seção que alimentos novos são esses e como oferecê-los para a criança em cada faixa etária.

Desenvolvimento e alimentação da criança

Os dois primeiros anos de vida são decisivos para o crescimento e desenvolvimento da criança. Além de ganhar peso e altura, ela está aprendendo a fazer coisas novas. Aumentam suas habilidades e agilidade e, além disso, acontecem importantes modificações na sua relação com o ambiente e com as pessoas ao seu redor. Nesse período, a criança desenvolve as capacidades de sustentar a cabeça, pegar objetos, sentar, engatinhar, ficar de pé, andar e falar, bem como a capacidade de mastigar. Ela começa recebendo o leite materno, passa pelos alimentos amassados e picados, até aceitar a mesma consistência da comida da família.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Para saber mais sobre crescimento e desenvolvimento infantil, consulte a Caderneta da Criança.

O momento de início da oferta de outros alimentos para crianças prematuras deve ser indicado pelo profissional de saúde. Quando a família começar a oferecê-los, as orientações sobre os tipos de alimentos e a forma de oferta serão iguais aos descritos nesta seção e na seção "Conhecendo os alimentos".

Um momento de aprendizagem para todos

Cuidar da criança, incluindo o cuidado com a sua alimentação, é uma tarefa coletiva e deve ser compartilhada por todos os integrantes da família – mãe, pai, companheiro e companheira da mãe e do pai, avós, avôs; demais familiares – e também por pessoas próximas à família, cuidadores ou qualquer outra pessoa que conviva com ela. É importante que as pessoas envolvidas na alimentação saibam reconhecer e diferenciar as necessidades de alimentação, higiene, interação e afeto.

Respeitando os sinais de fome e saciedade

Quando a criança é muito pequena, ela ainda não consegue comunicar vontades e necessidades por meio de palavras. Então, ela utiliza outras formas para se expressar: faz sons com a boca, chora, dá risada, movimenta as mãos, a cabeça e o corpo. A partir dos 6 meses, quando começa a ser alimentada com outros alimentos além do leite materno, a atenção e o respeito aos sinais de fome e saciedade são fundamentais para o processo de aprendizagem da criança em relação à alimentação e para o seu pleno desenvolvimento. Os sinais de fome e de saciedade variam de acordo com a idade. Ao perceber esses sinais, a pessoa que cuida da criança

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

deve responder de forma ativa, carinhosa e respeitosa, oferecendo o alimento à criança quando ela demonstra sentir fome e parando de dar quando ela demonstra que está satisfeita.

Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição.

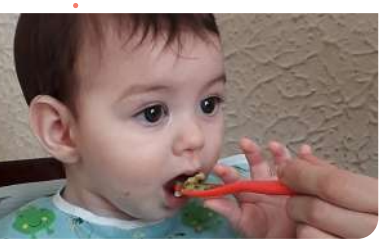


Figura 9 – Criança aceita o alimento oferecido

A interação com a criança durante a refeição

A relação da criança com a comida leva tempo para ser construída, exigindo que cuidadores tenham atenção e paciência. A forma de cuidar e de oferecer a refeição pode ajudar ou dificultar essa aprendizagem. Comer junto, com satisfação, elogiando a comida, incentiva a criança a comer e a gostar de comer. Conversar com a criança durante a refeição, falar sobre o alimento que está no prato, olhar para ela e sorrir geralmente dão bons resultados. Durante a refeição, a atenção da criança deve estar voltada para aquele momento.

É desaconselhável que ela seja alimentada enquanto anda e brinca pela casa. Outros atrativos, como televisão, celular, computador ou *tablet* podem distraí-la, gerando desinteresse pela comida. Quando a criança come utilizando essas distrações, por mais que pareça estar se

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

alimentando melhor, ela come de forma automática, sem prestar atenção ao alimento e, muitas vezes, pode comer em excesso. Isso pode causar danos futuros, como perda do controle do mecanismo de fome e saciedade, além de ganho excessivo ou perda de peso.

Figura 10 – Criança rejeita o alimento oferecido

As melhores práticas para a alimentação adequada e saudável da criança entre 6 meses e 2 anos de idade

O leite materno deve continuar a ser oferecido

A criança deve mamar sempre que quiser. Logo no início, os novos alimentos podem ser oferecidos depois das mamadas no peito. Se a criança estiver agitada ou chorosa, amamentar pode ser uma forma de acalmá-la antes de oferecer outros alimentos. Pode ser que o bebê durma após a mamada. Não há problema. Quando ele acordar, ofereça a refeição adequada ao horário.

À medida que a criança cresce e aceita melhor o almoço e jantar, o leite materno deve ser oferecido somente se a criança demonstrar que deseja mamar. Esse é um período de transição, por isso a família deve observar qual é a melhor estratégia a ser utilizada para que a criança continue mamando no peito e também aceite novos alimentos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Se a criança estiver sendo amamentada, não é recomendado dar outro leite ou fórmula infantil porque esses alimentos são desnecessários e podem desestimular a criança a mamar no peito.

Para matar a sede, ofereça água

Água é um alimento essencial para hidratar a criança. Ela deve ser dada a partir do momento em que novos alimentos além do leite materno são incluídos na rotina da criança. Com frequência, no lugar da água, mães, pais, familiares e demais cuidadoras e cuidadores oferecem água de coco, sucos naturais de fruta ou bebidas industrializadas, como refrescos, bebidas à base de frutas com ou sem soja (suco, néctar, refrescos), xaropes com sabor como groselha, guaraná, uva etc., chás gelados (mesmo os caseiros quando adoçados), refrigerantes ou bebidas gaseificadas. Isso não é recomendável, pois, além de essas bebidas poderem conter açúcar, sódio e aditivos químicos, essa prática acaba habituando a criança a matar a sede apenas com bebidas açucaradas ou saborizadas e aumenta a chance de a criança apresentar excesso de peso, cárie e diabetes.

Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas.

Comida da criança com consistência adequada

No início, a criança deverá receber a comida amassada com garfo. Em seguida, deve-se evoluir para alimentos picados em pedaços pequenos, raspados ou desfiados, para que a criança aprenda a mastigá-los. Não ofereça preparações líquidas e nem use liquidificador, mixer ou peneira. Se a criança continuar com a consistência líquida, terá dificuldade em aceitar alimentos mais sólidos no futuro, podendo apresentar engasgo e ânsia de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

vômito. Alimentos líquidos como sopas, sucos e caldos, por conterem mais água, fornecem menos energia e nutrientes do que a criança precisa. A consistência adequada é aquela que não escorre da colher, que é firme, que dá trabalho para mastigar, ajudando no desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça, colaborando para a respiração adequada e o aprendizado da mastigação.

Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno

As imagens a seguir mostram exemplos de refeições com consistências diferentes por idade da criança.

Figura 11 – Evolução da consistência das preparações: almoço e jantar

6 meses **8 meses** **12 meses** **Adulto**

As imagens trazem quantidades de alimentos para diferentes faixas etárias. As refeições para crianças de 6, 8 e 12 meses estão servidas em pratos de sobremesa e a refeição para adulto, em prato grande e raso.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

A quantidade de alimentos oferecida aumenta com o tempo

Caso a criança tenha mais resistência em aceitar os novos alimentos, é preciso ter paciência e persistir. No início da introdução dos outros alimentos, não é preciso se preocupar com a quantidade que a criança consome, pois o leite materno continua sendo o principal alimento da criança.

Quando a criança começa a comer outros alimentos, costuma aceitar pouca quantidade, o que pode gerar ansiedade na família. É possível, ainda, que a criança apenas experimente os alimentos. Não se preocupe! Lembre-se de que é tudo novidade para ela. À medida que ela cresce e se desenvolve, essa quantidade aumenta gradativamente. É preciso respeitar o tempo e a individualidade da criança. Enquanto ela estiver passando por essa fase, o leite materno ainda é o principal alimento.

Coloque uma pequena quantidade de cada alimento no prato e observe a aceitação da criança, respeitando seus sinais de fome e saciedade. Se ela quiser mais, coloque um pouco mais de alimento no prato; se ela não quiser mais, pare de oferecer.

A melhor maneira de saber se a quantidade de alimentos consumida está adequada é avaliar o crescimento. O peso e a altura na curva de crescimento devem ser acompanhados por profissionais de saúde e registrados na Caderneta da Criança. Se o crescimento e o desenvolvimento estiverem de acordo com o esperado, é sinal de que a alimentação está adequada. Alguns acontecimentos comuns a essa fase podem interferir temporariamente na aceitação dos alimentos, como o nascimento dos dentes, a separação da mãe por longos períodos e a ocorrência de doenças. A rejeição frequente aos alimentos pode atrapalhar o crescimento da criança. As soluções para isso variam para cada caso. Procure a unidade de saúde para orientações sobre essa situação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Comida da família com temperos naturais e quantidade mínima de sal

A criança pode e deve, desde o início, ser alimentada com a comida da família, que deve ser preparada com óleo vegetal em pequena quantidade, temperos naturais (como cebola, alho, salsa, coentro e demais ervas e especiarias) e com uma quantidade mínima de sal.

Sal na quantidade mínima necessária

Para uma família de quatro pessoas que prepara e faz as refeições em casa diariamente, um quilo (1 kg) de sal deve durar, pelo menos, 2 meses e meio. Temperos ultraprocessados vendidos em cubos, sachê ou líquido também possuem sódio em excesso e não devem ser utilizados na alimentação da família, principalmente para crianças.

Na seção "Cozinhar em casa", você encontra ideias de temperos para a criança e para toda a família.

Açúcar não deve ser oferecido à criança menor de 2 anos

Nos dois primeiros anos de vida, frutas e bebidas não devem ser adoçadas com nenhum tipo de açúcar: branco, mascavo, cristal, demerara, açúcar de coco, xarope de milho, mel, melado ou rapadura. Também não devem ser oferecidas preparações caseiras que tenham açúcar como ingrediente, como bolos, biscoitos, doces e geleias. O açúcar também está presente em grande parte dos alimentos ultraprocessados (refrigerantes, achocolatados, farinhas instantâneas com açúcar, bolos prontos, biscoitos, pães do tipo bisnaguinha, iogurtes, sucos de caixinha, entre outros).

O consumo de açúcar aumenta a chance de ganho excessivo de peso e de ocorrência de outras doenças,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

como diabetes, hipertensão e câncer, e pode provocar cárie e placa bacteriana entre os dentes. Além disso, como a criança já tem preferência pelo sabor doce desde o nascimento, se ela for acostumada com preparações açucaradas, poderá ter dificuldade em aceitar verduras, legumes e outros alimentos saudáveis.

Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade.

Pode oferecer mel?

Apesar de o mel ser um produto natural, não é recomendado oferecer esse alimento à criança menor de 2 anos. São dois os motivos: o mel contém os mesmos componentes do açúcar, o que já justifica evitá-lo. Além disso, há risco de contaminação por uma bactéria associada ao botulismo. A criança menor de 1 ano é menos resistente a essa bactéria, podendo desenvolver essa grave doença, que causa sintomas gastrintestinais e neurológicos.

Utensílios adequados e seguros

Os utensílios utilizados devem ser adequados à idade e feitos de material resistente. A colher deve ser de tamanho que caiba na boca da criança e líquidos devem ser ofertados em copos. Não há necessidade de adquirir utensílios específicos para a criança. Mas, se você comprar, evite copos que tenham canudos ou muitos detalhes em seu formato porque dificultam a limpeza.

Figura 12 – Exemplo de utensílios

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Mãos limpas na hora da comida

Antes de preparar a comida e de oferecê-la para a criança, deve-se lavar as mãos com água e sabão. Mãos sujas podem trazer micro-organismos e parasitas que transmitem doenças, por exemplo, as verminoses. As mãos das crianças também devem ser lavadas antes de comer, aproveite para ir ensinando esse importante hábito.

Atenção à temperatura da comida

Verifique se a comida não está muito quente provando-a no prato com uma colher diferente da colher da criança. Caso precise esfriá-la, mexa com a colher. Evite soprar, pois os micro-organismos que estão na sua boca podem passar para a comida.

A posição da criança ajuda a aceitação da comida

A criança deve estar sentada, com uma postura reta, em um local confortável e seguro. Ou seja, sem estar inclinada para trás, sem riscos de queda e suficientemente livre para movimentar os braços e o corpo. A melhor forma de dar comida é sentar-se de frente para ela, na mesma altura, para que não precise ficar com a cabeça de lado, nem levantar o queixo enquanto come. Essa altura também deve permitir que ela se relacione com quem está oferecendo a comida e, se for o caso, com outros membros da família.

Figura 13 – Posição adequada para ofertar comida à criança

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

A hora da comida é um momento de estímulo ao desenvolvimento

Desde as primeiras refeições, estimule a criança a ser participativa na hora de se alimentar. Interaja com ela, olhando e conversando. Crianças gostam de desafios e de atividades que testem suas habilidades. Nessa fase, pode acontecer um pouco de bagunça e de sujeira. Mas, em pouco tempo, a criança estará comendo sozinha e dando menos trabalho na hora da refeição.

Não se esqueça de que, além do paladar, a oferta de novos alimentos também envolve o tato. O uso das mãos é fundamental para o desenvolvimento de diferentes habilidades, como tocar o próprio corpo, pegar objetos, senti-los e soltá-los. Deixe-a usar as mãos para pegar a colher. Ainda que o faça de forma um pouco desajeitada, isso torna o momento mais interativo e estimula a criança a se alimentar sozinha, mesmo que ainda não consiga. Incentive-a a usar as mãos para tocar os alimentos e sentir as diferentes texturas, ou mesmo a levar os alimentos até perto do nariz para sentir os cheiros e depois levá-los à boca.

Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família.

A criança consegue comer mesmo que os dentes ainda não tenham surgido

A partir de 6 meses, os dentes começam a aparecer, mas, se isso ainda não tiver acontecido, não se preocupe. Como a gengiva fica endurecida, pois os dentes estão se preparando para surgir, a criança consegue amassar os alimentos. Além disso, o atrito com o alimento ajuda a romper a gengiva para a saída dos dentes.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Nem sempre a criança aceita o alimento na primeira vez em que é oferecido

A criança pode gostar do alimento na primeira vez que o experimenta ou pode precisar provar o alimento várias vezes até se familiarizar com ele. Caretas não significam que a criança não esteja gostando do alimento, mas somente que é um sabor novo, diferente do que estava acostumada (por exemplo, o leite materno). Se ela continuar a rejeitar o alimento, não desista. Deixe passar alguns dias e ofereça-o preparado de outras formas. Algumas crianças precisam provar mais de oito vezes um alimento para gostar dele.

Ter rotina contribui para desenvolver bons hábitos alimentares

É importante estabelecer uma rotina de alimentação para a criança e para a família. A criança deve ser habituada a ter intervalos regulares entre as refeições, mas sem rigidez de horários. Evite oferecer alimentos entre as refeições para que ela tenha apetite na hora de comer.

As fezes da criança mudam quando outros alimentos são oferecidos

Quando novos alimentos começam a fazer parte da alimentação, as fezes da criança, que antes eram amolecidas e amareladas, ficam mais parecidas com as do adulto. Como ela está aprendendo a mastigar, é comum encontrar pedaços de feijões, legumes, verduras e frutas nas fezes, devido à grande quantidade de fibras nesses alimentos. Essas mudanças são normais e não devem ser motivo de preocupação. A oferta de água várias vezes ao dia, nos intervalos entre as refeições, contribui para o bom funcionamento do intestino, evitando que a criança fique com prisão de ventre.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Expor a criança ao sol complementa a alimentação

A exposição da criança ao sol é o principal estímulo para a produção de vitamina D no organismo, uma vitamina muito importante para a formação dos ossos. O momento em que a criança toma sol pode ser uma oportunidade para brincar e interagir com familiares ou com outras crianças, aspectos que são importantes para o desenvolvimento.

Cuidar da saúde da boca

Para evitar a cárie, são importantes os seguintes cuidados com alimentação e higiene da boca:

- Alimentar o bebê somente com leite do peito até 6 meses;
- Incentivar o consumo adequado de frutas, verduras e legumes;
- Não oferecer alimentos com açúcar e bebidas açucaradas;
- Evitar oferecer líquidos (exceto água), principalmente na hora de dormir;
- Evitar que a criança coma fora do horário previsto para a refeição;
- Escovar os dentes da criança, pelo menos 2 vezes ao dia, com fio dental e escova com pasta com flúor, principalmente antes de dormir.

Figura 14 – Exemplos de quantidade de pasta na escova

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

1. Quantidade de pasta de dente equivalente a um grão de arroz, ideal para a criança que não sabe cuspir.
2. Quantidade de pasta de dente equivalente a um grão de ervilha, adequada para a criança que sabe cuspir.

Combinando e variando os alimentos por refeição e durante a semana

Saber como combinar os alimentos para preparar as refeições da criança com alimentos *in natura* ou minimamente processados é fundamental para oferecer uma alimentação adequada e saudável. Veja abaixo algumas opções para almoço e jantar e café da manhã e lanche.

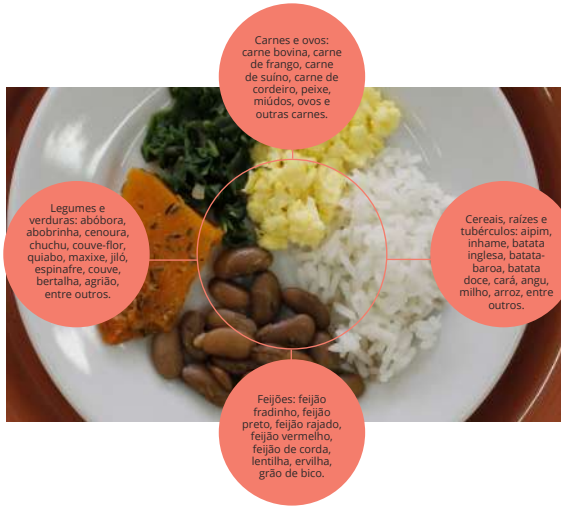
Almoço e jantar

A diversidade da alimentação ajuda na construção de uma alimentação adequada e saudável, com oferta de diferentes nutrientes, e contribui para a prevenção de deficiências nutricionais, como a anemia e a deficiência de vitamina A.

Para garantir a variedade necessária de nutrientes para a criança, sempre que possível, monte o prato dela combinando um alimento de cada grupo: feijões; cereais ou raízes ou tubérculos; carnes ou ovos; legumes e verduras. No caso de legumes e verduras, quando possível, pode-se colocar mais de um alimento desse grupo. É importante colocar os alimentos separados no prato, para que a criança conheça e se acostume com os diferentes gostos e texturas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Figura 15 – Exemplo de prato com alimentos de todos os grupos



Para completar a refeição, pode-se oferecer um pedaço de fruta, junto ou logo após a refeição. A maioria das frutas contém vitamina C, que facilita o aproveitamento do ferro do feijão e das verduras pelo organismo, ajudando a prevenir a anemia.

Ao longo do dia e no decorrer da semana, sempre que possível, ofereça os quatro grupos e varie os alimentos dentro de cada grupo. Recomenda-se escolher os alimentos que estão na safra, pois são mais saborosos, nutritivos e baratos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Por que evitar as papinhas industrializadas para alimentar a criança?

As papinhas industrializadas não devem ser oferecidas para crianças, porque têm textura que não favorece o desenvolvimento da mastigação e são compostas por diferentes alimentos misturados no mesmo potinho, o que dificulta a percepção dos diferentes sabores. Essas papinhas não favorecem para que a criança se acostume com o tempero da comida da família e com os alimentos da sua região; e as vitaminas e minerais dos alimentos *in natura* são mais bem aproveitadas pelo organismo do que as vitaminas e minerais adicionados nessas papinhas.

Ofereça a mesma comida saudável da família

Se a alimentação da família for saudável, a comida da criança não precisa ser diferente da comida da família. Essa prática facilita o dia a dia de quem cozinha e faz a criança se acostumar com a alimentação da família. Em alguns casos, basta modificar a consistência, amassando com garfo ou cortando pedaços menores ou desfiando bem, para o caso das carnes.

Café da manhã e lanche

Nas pequenas refeições, como café da manhã, lanche da manhã e lanche da tarde, o leite materno continua sendo um alimento importante e deve ser oferecido até 2 anos ou mais de idade, sempre que a criança quiser.

Após 6 meses de idade, além do leite materno, ofereça alguma fruta no meio da manhã e no meio da tarde à criança. Após 1 ano de idade, pode-se alternar, oferecendo, em alguns dias, um alimento do grupo

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

dos cereais, raízes ou tubérculos no lugar da fruta, conforme o hábito da família. Se for do costume familiar comer verduras e legumes nesses horários, a criança também pode recebê-los. Os únicos alimentos não recomendados em nenhuma das refeições são os alimentos ultraprocessados.

Figura 16 – Fruta no café da manhã e no lanche

Alimentação da criança em cada faixa de idade

As orientações apresentadas até agora devem ser levadas em conta no cuidado de todas as crianças, independentemente da idade. Além dessas, há algumas orientações para cada faixa de idade.

Aos 6 meses de idade

Por volta dos 6 meses, a maioria das crianças está pronta para começar a comer novos alimentos. Adiar a época de introdução dos outros alimentos pode dificultar que a criança aceite a alimentação no futuro. Pode acontecer de, ao oferecer a comida, a criança cuspir, parecendo não gostar. Mas isso ocorre porque, desde que nasce, para poder mamar no peito, a criança faz o movimento de colocar a língua para fora. Esse movimento diminui a partir de 4 ou 5 meses, mas ainda pode estar presente aos 6 meses, causando a impressão de recusa do alimento. Nessa idade, os dentes estão surgindo, mas mesmo que a criança ainda não tenha dentes, ela conseguirá aceitar a comida amassada com garfo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Figura 17 – Exemplo de alimentação de uma criança de 6 meses de idade

Ofereça água ao longo do dia.

Como oferecer?

- Coloque no prato pequenas quantidades dos alimentos. Você pode começar com cerca de 1 colher de sobremesa de um alimento de cada grupo.
- Se a criança recusar algum alimento, espere alguns dias e volte a oferecê-lo com alimentos de que ela já gosta. Se ela continuar a recusá-lo após várias tentativas, experimente mudar a forma de preparo. Ela não gostou da cenoura amassada? Tente oferecer em pedaços maiores para que ela possa pegar com a mão.
- Se a comida estiver um pouco seca, adicione um pouco do caldo do cozimento dos legumes, dos feijões ou das carnes. Preparações úmidas são mais facilmente aceitas, já que a mastigação ainda está sendo desenvolvida.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

- Ajude a criança a se alimentar, mas deixe que ela use as mãos para segurar o alimento ou uma colher de tamanho adequado para pegá-los. Mantenha contato visual com ela.

Figura 18 – Exemplo de diferentes formas de oferta de um alimento

Figura 19 – Criança pega o alimento

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

<table>
<tr><th colspan="2">Aos 6 meses de idade</th></tr>
<tr><td colspan="2">Senta com pouco ou nenhum apoio. Diminui o movimento de empurrar com a língua os alimentos para fora da boca. Mastiga. Surgem os primeiros dentes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sinais de fome: chora e se inclina para frente quando a colher está próxima, segura a mão da pessoa que está oferecendo a comida e abre a boca.
Sinais de saciedade: vira a cabeça ou o corpo, perde interesse na alimentação, empurra a mão da pessoa que está oferecendo a comida, fecha a boca, parece angustiada ou chora.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser.</td><td>Café da manhã – leite materno</td></tr>
<tr><td>Lanche da manhã – fruta e leite materno</td></tr>
<tr><td>Almoço
É recomendado que o prato da criança tenha:
- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos;
- 1 alimento do grupo dos feijões;
- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras;
- 1 alimento do grupo das carnes e ovos.
Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.
Quantidade aproximada — de 2 a 3 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.</td></tr>
<tr><td>Lanche da tarde — fruta e leite materno</td></tr>
<tr><td>Jantar — leite materno
Antes de dormir — leite materno</td></tr>
<tr><td colspan="2">Consistência - Os alimentos devem ficar separados e bem amassados com garfo, e não devem ser liquidificados nem peneirados. As carnes devem ser bem cozidas e oferecidas em pedaços pequenos (picados ou desfiados). Alimentos crus, como frutas e alguns legumes, podem ser raspados ou amassados.</td></tr>
</table>

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUSSI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Entre 7 e 8 meses de idade

Figura 20 – Exemplo de alimentação de uma criança entre 7 e 8 meses de idade

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 7 e 8 meses de idade	
Senta sem apoio. Pega alimentos e leva à boca. Surgem novos dentes.	
Sinais de fome: inclina-se para a colher ou alimento, pega ou aponta para a comida. **Sinais de saciedade**: come mais devagar, fecha a boca ou empurra o alimento. Fica com a comida parada na boca sem engolir.	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser.	**Café da manhã** – leite materno
	Lanche da manhã e da tarde – fruta e leite materno
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta Quantidade aproximada — de 3 a 4 colheres de sopa no total. Esta quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.
	Antes de dormir – leite materno
Consistência - Ofereça alimentos menos amassados do que antes ou bem picados, de acordo com a aceitação da criança.	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Entre 9 e 11 meses de idade

Figura 21 – Exemplo de alimentação de uma criança entre 9 e 11 meses de idade

Entre 9 e 11 meses	
Engatinha ou anda com apoio. Faz movimentos de pinça com a mão para segurar pequenos objetos. Pode comer de forma independente, mas ainda precisa de ajuda. Dá dentadas e mastiga os alimentos mais duros.	
Sinais de fome: aponta ou pega alimentos, fica excitada quando vê o alimento. **Sinais de saciedade**: come mais devagar, fecha a boca ou empurra o alimento. Fica com a comida parada na boca sem engolir.	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser.	**Café da manhã** – leite materno
	Lanche da manhã e da tarde – fruta e leite materno
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta Quantidade aproximada — de 4 a 5 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.
	Antes de dormir – leite materno
Consistência – A criança já pode receber alimentos picados na mesma consistência dos alimentos da família. As carnes podem ser desfiadas.	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Entre 1 e 2 anos de idade

Figura 22 – Exemplo de alimentação de uma criança entre 1 e 2 anos de idade

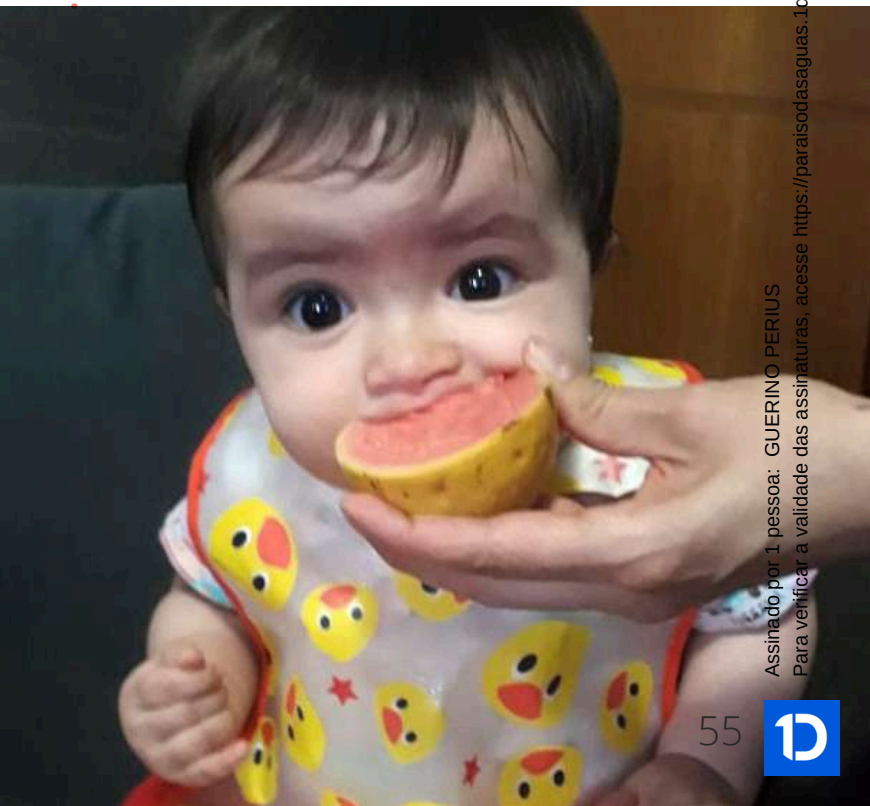
Ofereça água ao longo do dia.

Entre 1 e 2 anos de idade	
Anda com algum ou nenhum auxílio. Come com colher. Segura o alimento com as mãos. Segura o copo com ambas as mãos. Apresenta maior habilidade para mastigar. Os dentes molares começam a aparecer.	
Sinais de fome: combina palavras e gestos para expressar vontade por alimentos específicos, leva a pessoa que cuida ao local onde os alimentos estão, aponta para eles. **Sinais de saciedade**: balança a cabeça, diz que não quer, sai da mesa, brinca com o alimento, joga-o longe.	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser.	**Café da manhã** - Fruta e leite materno **ou** - Cereal (pães caseiros ou processados, aveia, cuscuz de milho) e leite materno ou - Raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame) e leite materno
	Lanche manhã – fruta e leite materno
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta Quantidade aproximada — de 5 a 6 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.
	Lanche da tarde Leite materno e fruta **ou** Leite materno e cereal (pães caseiros, pães processados, aveia, cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim/ macaxeira, batata-doce, inhame)
	Antes de dormir – leite materno
Consistência – Ofereça os alimentos em pedaços maiores e na mesma consistência da comida da família.	

Assinado por 1 pessoa: EGUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Alimentação de crianças vegetarianas

Assim como as demais, a criança vegetariana deve ser amamentada por 2 anos ou mais e nos primeiros 6 meses só receber leite materno. Tendo em vista que os alimentos do grupo das carnes e ovos fornecem nutrientes importantes para o crescimento e desenvolvimento, é necessário atenção redobrada à escolha dos alimentos para prevenir deficiências nutricionais. É fundamental que a criança vegetariana, como qualquer outra criança, seja acompanhada por profissionais de saúde que monitorem seu crescimento e desenvolvimento, orientem sobre a alimentação e a suplementação de vitaminas e minerais.



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES QUE NÃO ESTÃO SENDO AMAMENTADAS EXCLUSIVAMENTE

O melhor alimento é sempre o leite materno. Recomenda-se retirar o leite do peito e guardá-lo na geladeira, freezer ou congelador para oferta pelo cuidador, na ausência da mãe. Saiba que é possível voltar a amamentar exclusivamente. Procure um serviço de saúde! Vale a pena por todos os benefícios que essa prática oferece.

	Menores de 4 meses	Entre 4 e 6 meses
Se tiver pouco leite materno	oferecer o leite materno que tiver armazenado e complementar com fórmula infantil (vide box a seguir).	oferecer o leite materno que tiver armazenado e complementar com outros alimentos, de acordo com o tempo de ausência da mãe e avaliação do profissional de saúde sobre o desenvolvimento da criança.
Se não tiver leite materno	oferecer a fórmula infantil (vide box a seguir).	oferecer outros alimentos que podem ser fruta, almoço, jantar e/ou fórmulas infantis e outros leites, dependendo do tempo em que a mãe se ausentar e do desenvolvimento da criança e da sua aceitação pelos demais alimentos.

Quando é importante oferecer água para a criança?

A necessidade de água da criança é atendida exclusivamente pelo leite materno quando ela está em amamentação exclusiva. A criança que recebe somente fórmula infantil, desde que preparada de forma adequada, também não precisa receber água. Se você começar a dar qualquer outro alimento para a criança, que não o leite materno ou fórmula infantil, ofereça água para a criança nos intervalos das refeições.

Assinado por 1 pessoa: GUILHERME PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS NÃO AMAMENTADAS

As crianças não amamentadas requerem cuidados adicionais no acompanhamento do seu crescimento e desenvolvimento. A idade da oferta de novos alimentos e o tipo de alimento a ser ofertado para crianças poderá ser diferente dependendo se ela ainda recebe um pouco de leite materno ou se não é mais amamentada e recebe fórmula infantil ou leite de vaca.

Na impossibilidade de relactação, a recomendação é a de que as crianças recebam fórmula infantil. O uso de leite de vaca antes de 9 meses não é recomendado, mas é considerado em função do elevado consumo na população brasileira e deve ser avaliado por um profissional de saúde.

Fórmula infantil e leite de vaca modificado em casa: as principais diferenças entre esses dois alimentos

Fórmula infantil

Elaborado pela indústria a partir da modificação do leite de vaca, buscando elaborar um produto compatível com a maturidade do organismo de crianças pequenas e que atenda às suas necessidades nutricionais. Para oferecer à criança, use as quantidades de pó e água para reconstituição indicadas no rótulo do produto.

Leite de vaca modificado em casa

Modificação caseira sob orientação de profissional de saúde a fim de diminuir as quantidades excessivas de proteínas, sódio, potássio e cloro do leite de vaca, evitando a sobrecarga dos rins da criança. O leite desnatado e semidesnatado não são indicados para crianças menores de 2 anos, porque possuem menor quantidade de gordura e ela é importante para o desenvolvimento neurológico da criança. Não oferece todas as vitaminas e minerais de que a criança precisa.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Parece fórmula infantil ou leite de vaca integral, mas não é

Atenção! Existem produtos chamados "**compostos lácteos**" que não devem ser confundidos com fórmulas infantis nem com leite de vaca integral. Eles são produzidos com uma mistura de leite (no mínimo 51%) e outros ingredientes lácteos ou não lácteos e costumam conter açúcar e aditivos alimentares. Os compostos lácteos têm embalagens e rótulos muito parecidos com os das fórmulas infantis ou leite de vaca, por isso leia o rótulo com atenção.

Crianças menores de 6 meses que não estão sendo amamentadas

- Recebendo fórmula infantil

	Aos 6 meses	Entre 7 e 8 meses	Entre 9 e 11 meses	Entre 1 e 2 anos
Café da manhã	fórmula infantil	fórmula infantil	leite de vaca integral	leite de vaca integral e fruta ou leite de vaca integral e cereal (pães caseiros, processados, aveia, cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim, batata-doce, inhame)
Lanche da manhã	fruta			
Almoço	É recomendado que tenha: 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos 1 alimento do grupo dos feijões 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras 1 alimento do grupo das carnes e ovos Se a criança aceitar, pode ser oferecido um pedaço pequeno de fruta			
Quantidade aproximada	De 2 a 3 colheres de sopa no total	De 3 a 4 colheres de sopa no total	De 4 a 5 colheres de sopa no total	De 5 a 6 colheres de sopa no total
Lanche da tarde	fórmula infantil e fruta	fórmula infantil e fruta	leite de vaca integral e fruta	igual ao café da manhã
Jantar	fórmula infantil	igual ao almoço	igual ao almoço	igual ao almoço
Ceia	fórmula infantil	fórmula infantil	leite de vaca integral	leite de vaca integral

- Recebendo leite de vaca: Avaliar com profissional de saúde.

Assinado por 1 pessoa: GUARINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

COZINHAR EM CASA

Cozinhar em casa geralmente tem sido uma tarefa de responsabilidade exclusiva da mãe ou das outras mulheres da casa, mas elas não devem ser as únicas responsáveis. Essa pode ser uma tarefa de toda a família. Com organização e conhecimentos básicos de culinária, é possível fazer da comida caseira a melhor opção para a criança e para a família.

Por que cozinhar?

Porque quando uma pessoa ou a família cozinha, ela sabe o que come, já que, por conta própria, toma as decisões sobre quais ingredientes utilizar e as formas de preparo. Cozinhar é uma ação que promove saúde e interação entre os membros da família, preserva as culturas e protege o ambiente. Abra um espaço maior para as atividades culinárias no seu cotidiano.

Quem pode cozinhar?

Toda a família pode e deve participar, compartilhando as tarefas da cozinha. Quando todos participam, nenhuma pessoa fica sobrecarregada. Com tantas tarefas ao longo do dia, especialmente após a chegada da criança, parece que não sobra tempo para nada.

Se você sabe cozinhar, procure aprimorar e compartilhar seus conhecimentos. Se não sabe, converse com familiares, vizinhos e feirantes, peça receitas saudáveis, pesquise em livros, revistas ou na internet e, quando possível, faça cursos. Comece a cozinhar, pois é fazendo que se aprende.

As refeições da criança poderão ser as mesmas da família. A chegada de uma criança é a chance de melhorar a alimentação de toda a família. Preparar a mesma comida para todos, com alimentos *in natura* ou

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

minimamente processados, sem excesso de gordura, sal e condimentos, agiliza o dia a dia na cozinha e é uma oportunidade de oferecer alimentação adequada e saudável à família e à criança.

Apesar de não se recomendar a oferta de leite de vaca como uma refeição antes de a criança completar 9 meses de idade, o leite de vaca e seus derivados podem ser oferecidos para crianças após os 6 meses de idade, em pequenas quantidades, como ingredientes de receitas caseiras, como purê de batata.

Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família.

Figura 23 – Exemplos de refeições que podem ser preparadas para a criança e toda a família. Incluir o texto

As imagens trazem quantidades de alimentos para crianças de 9 meses de idade. As refeições estão em prato de sobremesa.

A consistência das preparações pode ser mudada conforme aceitação da criança e preferência da família. Por exemplo, preparar batatas cozidas no lugar de purê de batatas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Organizando o que a família vai comer durante a semana

Organizar as refeições facilita a vida de quem prepara a comida em casa. É importante incluir alimentos produzidos na região e aqueles que estão na safra (época da colheita). Geralmente, eles são mais saborosos, frescos e nutritivos, são fáceis de encontrar e baratos.

Se não for possível organizar com antecedência as refeições para cada dia, uma sugestão é comprar alguns tipos de legumes coloridos e de vegetais folhosos. Em relação aos lanches, podem ser escolhidas diferentes frutas da estação, se possível, em quantidade suficiente para a semana toda.

Do planejamento de compras ao armazenamento dos alimentos

PLANEJANDO AS COMPRAS
- Sempre que possível, compre alimentos da estação (safra), da sua região, da produção de base agroecológica e orgânica; - Deixe papel e caneta por perto para anotar o que acabou ou está próximo de acabar; - No dia da compra, não se esqueça de olhar a geladeira e os armários para verificar o que ainda tem em casa; - A dica já conhecida de não ir ao mercado com fome continua valendo, pois evita compras desnecessárias.
NO MOMENTO DA COMPRA
- Ao chegar a qualquer estabelecimento, observe as condições de limpeza e de exposição dos alimentos; - Observar sempre a validade dos alimentos; - Frutas, verduras e legumes, não devem ter partes estragadas ou mofadas; - Peixes frescos devem estar sob refrigeração e apresentar escamas bem aderidas ou corpo íntegro, guelras úmidas de cor rosa a vermelha intensa e olhos brilhantes e transparentes. Os congelados devem estar devidamente embalados e conservados em temperaturas adequadas; - Carnes que apresentem cor escurecida ou esverdeada, cheiro desagradável ou consistência alterada não devem ser compradas. Deve-se observar se apresentam certificação sanitária dos órgãos de inspeção sanitária; - Embalagens não devem estar rasgadas, estufadas, amassadas, enferrujadas ou sujas. O conteúdo não deve apresentar alterações de cor, cheiro ou consistência.

Assinado por 1 pessoa: GUILHERME PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

ORGANIZANDO OS ALIMENTOS NA COZINHA
– É bom organizar os alimentos na cozinha assim que se chega das compras; – Organizar de maneira visível, evita, por exemplo, ter mais de uma embalagem aberta do mesmo alimento ou perder verduras e legumes porque estavam escondidos no fundo da geladeira e estragaram.
TEMPO DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS
– Geladeira • Carnes cruas (bovinas, suínas, aves e pescados), carnes cozidas e comidas caseiras prontas – 3 dias • Pescados cozidos – 1 dia • Carnes cruas temperadas – 1 dia – Congelador (existente em geladeiras de 1 porta) • Comidas caseiras prontas – 10 dias – Freezer (presente nas geladeiras de duas portas. Atinge temperatura bem mais fria que o congelador) • Comidas caseiras prontas e carnes cruas - 30 dias

Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família.

Higiene na cozinha

Antes de começar a cozinhar, é muito importante o cuidado com a higiene no preparo e na oferta dos alimentos. São procedimentos simples que previnem a contaminação dos alimentos e o risco de doenças. O cuidado com a higiene na cozinha envolve quatro aspectos: qualidade da água, lavagem das mãos e antebraços, limpeza de utensílios e superfícies e higienização dos alimentos.

Figura 24 – Esquema dos quatro aspectos envolvidos na higiene da cozinha

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERISSO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Qualidade da água:

Se a água for fornecida pela rede pública de abastecimento, basta filtrá-la em casa. Em locais onde não há tratamento de água, ela deverá ser filtrada e tratada, conforme explicado no tópico "Água" na seção "Conhecendo os alimentos". Essa água será usada para o preparo inicial dos alimentos. Para a etapa de cozimento dos alimentos, quando há fervura, basta que a água seja filtrada.

Lavagem das mãos e antebraços:

Antes de iniciar o preparo dos alimentos e de oferecer comida à criança, lave bem as mãos e antebraços com água e sabão, enxágue e seque com papel toalha ou toalha limpa.

Limpeza de utensílios e superfícies:

Todos os utensílios e superfícies que entrarão em contato com os alimentos em qualquer etapa do preparo, tais como fogão, bancadas, mesa, pia, talheres, pratos, potes e travessas, devem ser lavados e enxaguados com água limpa. Panos de prato e esponjas de louça podem ser fontes de contaminação dos alimentos. Após o uso, mantenha as buchas ou esponjas em local seco e troque-as 1 vez por semana, de preferência evitando usá-las quando estiverem com aparência muito usada. Para limpar esponjas de espuma e que não tenham partes metalizadas, se na casa tiver micro-ondas, pode-se colocar a esponja em um recipiente, cobrir com água, pingar algumas gotas de detergente e esquentar por 2 minutos. Espere esfriar e use normalmente. Evite secar as louças com o pano de prato. A melhor forma é deixá-las secar naturalmente, protegidas de insetos e outros animais.

Higienização dos alimentos:

Deve-se ter atenção especial em relação à higienização de frutas, verduras e legumes consumidos crus e com cascas. Higienizar não é só lavar. A higienização adequada inclui retirar sujeiras e partes estragadas, lavar, eliminar pequenos bichinhos e germes microscópicos que não conseguimos ver.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Preparo da solução clorada

O preparo da solução clorada pode ser feito com água sanitária, com hipoclorito de sódio ou produtos feitos para desinfetar alimentos.

Água sanitária – O único tipo de água sanitária que pode ser usado para higienizar alimentos é o que vem somente com água e hipoclorito de sódio (numa concentração que pode variar de 1,0 a 2,5%). Marcas com alvejante e perfume não podem ser usadas para essa finalidade. Leia o rótulo para identificar o produto adequado.

Hipoclorito de sódio – O hipoclorito de sódio é encontrado nas concentrações de 1,0% ou 2,5%, em frascos de 1 litro.

Modo de preparo:

- Água sanitária com 1,0% de hipoclorito de sódio ou hipoclorito de sódio de 1,0% — 2 colheres de sopa do produto para cada litro de água própria para consumo.
- Água sanitária com 2,5% de hipoclorito de sódio ou hipoclorito de sódio de 2,5% — 1 colher de sopa do produto para cada litro de água própria para consumo.

Figura 25 – Passo a passo da higienização de frutas e hortaliças

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Produtos feitos para desinfetar alimentos – Existem produtos na forma líquida e em comprimidos para higienizar alimentos que podem ser comprados em mercados. O uso desses produtos deve obedecer às instruções recomendadas no rótulo da embalagem. Atenção aos produtos que não têm rótulo, pois eles podem conter substâncias desconhecidas e prejudiciais à saúde.

Após a higienização, os alimentos podem ser guardados. Se preferir, alguns já podem ser descascados e picados, de acordo com o uso. As folhas, depois de secas, devem ser guardadas em potes para mantê-las frescas por mais tempo.

Congelando os alimentos para comer depois

- Preparações caseiras devem ser guardadas em potes pequenos, preferencialmente de vidro, já na quantidade a ser ofertada à criança ou em potes maiores para a família toda.
- Só descongele o que for consumir na refeição. O descongelamento de alimentos deve ser feito dentro da geladeira ou o alimento congelado pode ser levado diretamente para o aquecimento ou cozimento. Os alimentos não devem ser descongelados em temperatura ambiente. Uma vez descongelados, eles não devem voltar para o congelador, pois isso pode fazer com que estraguem. Porém, alimentos crus que foram descongelados podem ser congelados novamente se forem cozidos antes. Por exemplo: descongelar frango cru, cozinhar frango em cubos e congelar em porções para comer em outros dias.
- Se for usar o micro-ondas para aquecer o alimento, prefira aquecê-lo em prato ou pote de vidro, sem frisos de metal, em vez de potes plásticos. Os filmes plásticos (PVC) utilizados para cobrir os alimentos também não devem ser submetidos ao calor.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

O que fazer com sobras e restos

As sobras são os alimentos não consumidos que permaneceram nos utensílios (panelas, travessas ou potes) em que foram servidos. Elas não devem ser deixadas nesses utensílios em cima do fogão, mas sim guardadas na geladeira. Não espere o alimento esfriar antes de armazená-lo na geladeira. Caso não seja possível armazenar os alimentos na geladeira, a refeição deverá ser preparada o mais próximo possível do momento em que será oferecida. Os restos são os alimentos deixados no prato. Mesmo que não tenham sido tocados pela criança, eles não devem ser oferecidos novamente para ela em outra refeição.

Na cozinha se aprende fazendo!

Cozinhar é um conhecimento adquirido, acima de tudo, pela prática. Com a prática, aprende-se: o tom certo de dourar os alimentos para ressaltar o sabor sem deixá-los amargos; o ponto de cozimento pela mudança de consistência, cor e textura dos alimentos; a reconhecer aromas que perfumam a cozinha e criam as boas lembranças da comida caseira para a criança e para a família!

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

bicas para preparar as refeições

ALMOÇO E JANTAR	
Tempero natural	- Alho, cebola, ervas frescas e secas como salsa e louro, além de pimentão, açafrão, cominho, páprica etc., podem ser utilizados em todas as preparações, desde carnes e feijões até saladas; - Não há quantidades definidas para cada erva e nem a combinação perfeita. Descubra a receita que agrada mais a família!
Feijão	Etapas sugeridas para o cozimento: 1. Grãos devem ser selecionados e lavados; 2. Deixar de molho de 8 a 12 horas, de preferência na geladeira, ajuda a agilizar o cozimento, diminuir a presença de substâncias que causam gases intestinais e de substâncias que interferem no aproveitamento de alguns nutrientes. A água usada no remolho deve ser descartada antes do cozimento; Se não for possível fazer o remolho no dia anterior, para diminuir o tempo de cozimento e economizar gás, o feijão deve ser fervido por poucos minutos, e deixado na panela tampada e desligada de 30 minutos a 1 hora. Depois desse tempo, acenda o fogo e inicie o cozimento, que será mais rápido, pois os grãos já estarão mais macios; 3. Coloque uma nova água e folhas de louro, se a família gostar, e cozinhe o feijão sem outros temperos, de preferência em panela de pressão para ser mais rápido; 4. Refogue os temperos naturais de sua preferência em um pouco de óleo, somente para que os temperos não grudem na panela, e acrescente o feijão cozido; 5. Acrescente pouco sal, apenas para ressaltar o sabor do alimento e para que toda a família possa comer o mesmo feijão. É suficiente adicionar 1 colher rasa de café de sal e 1 colher de sopa rasa de óleo para o preparo de 1 xícara de feijão cru, evitando quantidades maiores do que essas; - Amassar alguns grãos ajuda para que o caldo fique mais grosso; - Não utilize tempero pronto, temperos em cubos, em pó ou líquido e evite o uso de carne seca, linguiça, pé de porco.
Legumes e verduras	Algumas formas de cozimento: 1. Na panela comum com pouca água para ajudar a preservar as vitaminas nos alimentos. Caso sobre água de cozimento, você pode usar para preparar arroz, feijão e carnes; 2. Na panela de pressão são suficientes de 3 a 5 minutos para o cozimento com a metade da água utilizada na panela comum. A pressão deve sair naturalmente da panela, assim o alimento termina de cozinhar no vapor da panela desligada. No entanto, o alimento não deve se desfazer ou desmanchar; 3. No vapor, em panela própria ou em cuscuzeira; 4. No forno até que fiquem macios; - Quando os alimentos apresentam textura macia, cores vibrantes, bonitas e atraentes, é sinal de que o ponto de cozimento está ótimo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Óleos vegetais	- Todos os alimentos podem ser preparados com óleos vegetais (óleo de soja, de milho, de girassol, azeite de oliva) em pequenas quantidades e temperados com o tempero natural e o mínimo necessário de sal. - Os óleos vegetais têm substâncias importantes para a saúde. Porém, seu uso não pode ser exagerado, pois podem aumentar muito a quantidade de calorias da preparação. - Frituras não devem compor as refeições da criança porque, além de utilizarem óleo em excesso, deixam os alimentos mais endurecidos e gordurosos e produzem substâncias que fazem mal à saúde.
Carnes	- Carnes mais macias são mais aceitas pelas crianças; - Sempre que possível, utilize uma tábua de fácil limpeza e uma faca amolada para limpar e cortar carnes. Para que a tábua não escorregue e cause acidentes, coloque um pano limpo ou papel úmido embaixo dela. Quando apoiada assim, ela não se move na bancada da cozinha; - O excesso de gordura e de nervos das carnes deve ser retirado. Existem carnes que naturalmente têm muitos nervos no meio, como o músculo. Nesses casos, essas partes não precisam ser retiradas, é só cozinhar com água, caldo ou molho natural até que fiquem macias; - O tipo e o corte das carnes devem atender à preferência da família, por exemplo: moída, em cubos, em lascas, em postas, em bifes ou em partes inteiras, como coxas e sobrecoxas; - Carnes bovinas e de frango podem ser guardadas temperadas na geladeira para serem cozidas no momento da refeição. Temperar as carnes com antecedência é uma forma de amaciá-las. Para isso, utilize o tempero caseiro da sua preferência; - Diferentemente dos legumes e verduras, as carnes podem ser cozidas por mais tempo sem tanta perda de nutrientes. Uma boa estratégia para ganhar tempo é cozinhar a carne na panela de pressão. Ela pode ser uma boa alternativa para garantir que carnes fiquem prontas e macias em menos tempo e com menor consumo de gás de cozinha. - Fazer o refogado e dourar a carne na panela antes de adicionar a água ajuda a formar esse caldo e dar mais sabor à preparação. Para isso, usar um pouco de óleo para dourar alimentos ajuda a criar uma cor bonita. - A técnica de assar é uma boa alternativa para dias em que é possível dedicar mais tempo ao preparo dos alimentos. Com o forno ligado, pode-se cozinhar em maior quantidade e fazer mais de uma preparação. Essa também é uma forma de ganhar tempo. Depois, basta guardar na geladeira ou no congelador; - Tubérculos e legumes, como batata, cenoura, cebola, tomate e chuchu podem ser cozidos junto com a carne para economizar tempo e gás. Como os vegetais demoram menos tempo para cozinhar, eles devem entrar na panela depois de iniciado o cozimento da carne; - Cozinhar no vapor é uma boa alternativa para peixes, que ficam cozidos em poucos minutos. Use a cuscuzeira para isso também. É mais seguro retirar as espinhas antes do cozimento, deslizando os dedos sobre o peixe aberto. Para evitar engasgos e acidentes, antes de servi-lo à criança, deve-se conferir novamente para ver se ainda ficaram espinhas;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Ovos	- Cozido inteiro: é suficiente cozinhar de 7 a 8 minutos após o início da fervura. Depois desse tempo, esfrie e descasque o ovo, senão ele continua cozinhando na panela desligada ou dentro da casca quente; • Depois de cozido, o ovo deve ter a gema firme na cor amarelo vibrante. Quando a gema fica com a cor escurecida ou esverdeada, é sinal de que o ovo foi cozido além do necessário e já até perdeu alguns nutrientes. - Ovo mexido: ficam prontos em poucos minutos. Assim que o ovo se tornar consistente, sem partes líquidas, já é hora de tirar do fogo.
CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE	
Frutas	- Frutas que não escurecem, como mamão, manga, morango, abacaxi, podem ser guardadas higienizadas, sem casca e picadas para facilitar o seu consumo; - Podem ser consumidas cozidas ou assadas, em forma de purês ou compotas sem açúcar. Prefira frutas mais maduras para essas preparações; - Pode usar suco de laranja no cozimento das preparações para deixar mais doce sem a necessidade de adicionar açúcar.

SUGESTÕES PARA TORNAR O DIA A DIA NA COZINHA MAIS PRÁTICO

- Organize temperos, sal e óleo juntos e em local acessível.
- Mantenha as facas amoladas.
- Tenha na geladeira alguns alimentos previamente preparados: temperos naturais, alho picado, cebola descascada, abóbora cortada, folhas higienizadas etc. Assim você não precisa começar do zero a preparação de cada refeição.
- Coloque uma panela de água para ferver antes de iniciar o preparo dos alimentos e utilize a água já quente para o seu cozimento.
- Cozinhe uma quantidade maior do que a necessária para uma refeição e guarde adequadamente a preparação já para próximas vezes.
- Compartilhe as tarefas da cozinha com os outros membros da família.

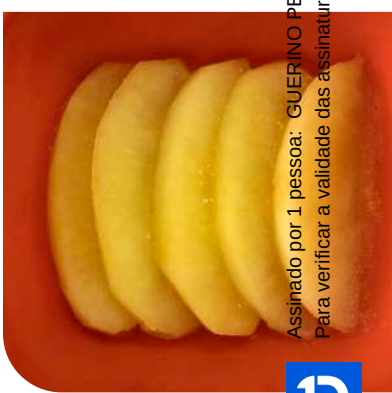


Figura 26 – Maçã cozida no suco de laranja

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Figura 27 – Cozinhando no vapor com a cuscuzeira

1. colocar na cuscuzeira
2. alimentos já cozidos

Figura 28 – Retirar as espinhas do peixe ainda cru

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Cozinhando em uma panela só

Cozinhar todos os alimentos em uma única panela pode ser uma boa estratégia para preparar mais rapidamente uma refeição completa para a criança e a família.

Figura 29 – Cozinhando com ovo em uma única panela

Enquanto prepara a refeição, experimente os alimentos, observando textura, consistência e sabor. Antes de servir, amasse pequenas porções diretamente no prato da criança com um pouco de óleo ou azeite. Se precisar amolecer mais a consistência do alimento no prato, adicione um pouco da água utilizada no cozimento.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

LIDANDO COM OS DESAFIOS DO COTIDIANO

Em seu cotidiano, as famílias podem se deparar com alguns desafios para tornar a alimentação adequada e saudável uma prática cotidiana e compartilhada. Reconhecer e refletir sobre as causas desses desafios contribui para o desenvolvimento do senso crítico e da cidadania e favorecem a prática da alimentação adequada e saudável.

Desafio: Manter a amamentação após o retorno da mãe ao trabalho.	
O que acontece: com o retorno ao trabalho, manter a amamentação pode ser um desafio. Na maior parte dos casos é possível evitar que ocorra o desmame precoce e manter a amamentação exclusiva até os seis meses e continuada até os dois anos ou mais.	**Como lidar**: para manter a amamentação quando voltar ao trabalho, a mãe pode: • amamentar quando for levar ou buscar a criança na creche ou no local onde o bebê fica sob cuidados de outra pessoa; • amamentar nos intervalos do trabalho, se este for em casa ou perto de casa ou perto do local onde a criança é cuidada. Se for possível, alguém pode levar a criança para ser amamentada no local de trabalho; • retirar o leite do peito em casa e armazená-lo para ser oferecido à criança na sua ausência; • retirar e armazenar o leite no local de trabalho e/ou na creche, caso haja condições para isso.

Desafio: Entrada da criança na creche.	
O que acontece: a entrada na creche é um importante momento de socialização. A criança passará a ter contato com outras crianças da mesma idade e com pessoas que não fazem parte de sua família. Será exposta a novas práticas e regras, diferentes das vivenciadas em casa, como se alimentar com outras pessoas, utensílios e temperos.	**Como lidar**: para uma melhor adaptação da criança, é fundamental conversar com a equipe da creche sobre os hábitos alimentares dela, suas preferências, intolerâncias e alergias alimentares. As mães que optam em deixar o leite retirado do peito para ser oferecido à criança durante o período em que estiver longe dela devem explicar aos cuidadores sobre os procedimentos para armazenar e oferecer esse leite, bem como demais recomendações apresentadas neste Guia.

Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa

Assinado por pessoa física: EUGENIO FERREIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Desafio: Alteração da rotina.	
O que acontece: algumas vezes a rotina de alimentação da criança pode sofrer alterações, como a ida à casa de parentes e vizinhos, a festas e passeios fora de casa. Nesses momentos, será necessário um planejamento especial para evitar que alimentos ultraprocessados sejam oferecidos à criança.	**Como lidar**: enviar alimentos, pratos e talheres utilizados habitualmente pela criança contribui para evitar a oferta de alimentos inadequados. Refeições arrumadas em porções individuais podem ser levadas para comer fora de casa em passeios, festas, consultas de saúde e outras situações. Frutas, legumes crus e frutas secas podem ficar em temperatura ambiente por algum tempo. Para as frutas que escurecem após o corte, pingar algumas gotas de limão ajuda a conservá-las. Já o almoço e o jantar podem ser levados em bolsa térmica para conservar melhor a refeição.

Desafio: Situações de ruptura e mudanças nos arranjos familiares.	
O que acontece: rupturas na estrutura familiar podem acontecer. A separação dos pais, perda de um ente da família, uma nova gestação, o nascimento de uma irmã ou irmão, a chegada de gente nova na família são exemplos de momentos de mudanças que podem interferir de maneira negativa ou positiva no comportamento alimentar da criança.	**Como lidar**: os acordos sobre a alimentação da criança devem ser discutidos entre os responsáveis e repassados aos demais cuidadores presentes no cotidiano dela. Em momentos de mudanças é fundamental perceber os sinais que a criança dá, apoiando e estimulando a sua evolução, evitando fortes censuras ou comportamentos violentos, mas sem ceder a todas as vontades dela.

Desafio: A criança que não quer comer (e não está doente).	
O que acontece: a partir do primeiro ano de vida da criança, é comum a criança apresentar menos apetite porque seu ritmo de crescimento começa a diminuir. Muitas vezes, cuidadoras ou cuidadores colocam comida demais no prato e, quando a criança não aceita tudo, ficam com a sensação de que ela comeu pouco. O apetite da criança pode estar diminuído pelo fato de ela comer algo no intervalo entre as refeições ou estar com sono ou irritada na hora de comer. A criança também, a partir dessa idade, presta mais atenção aos detalhes dos alimentos que estão no prato e pode comer menos ou recusar alguns alimentos que antes eram bem aceitos.	**Como lidar**: é importante ter paciência no horário das refeições, respeitar os sinais de saciedade da criança e evitar comportamentos que possam piorar a situação, como: forçar a comer, não deixar sair da mesa enquanto não acabar de comer, brigar, bater ou chantagear a criança. Também não é recomendado oferecer recompensas e prêmios como presentes ou guloseimas para convencê-la a comer. Outra prática importante é prestar atenção à quantidade de comida servida. É muito importante respeitar o apetite de cada criança, lembrando que, para as menores de 1 ano, o leite materno ainda é a principal fonte de energia e de nutrientes.

Assinado por 1 pessoa: GUILHERME PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

Desafio: Alimentação da criança doente.	
O que acontece: quando a criança está doente, tende a comer menos e a expressar menos a fome por meio de sinais.	**Como lidar**: é importante que a pessoa que cuida da criança esteja atenta à quantidade de água e comida oferecida e seja paciente ao alimentá-la: oferecer o leite materno com maior frequência; se não estiver mais em amamentação exclusiva, oferecer água ao longo do dia, principalmente a cada episódio de vômito e diarreia; flexibilizar os horários das refeições e alimentá-la com mais frequência com alimentos in natura e minimamente processados; arrumar o prato de forma que estimule a criança e oferecer o alimento na consistência que ela prefira.

Desafio: Falas e condutas que desencorajam práticas alimentares saudáveis.	
O que acontece: é comum que familiares e amigos deem vários conselhos, depoimentos e opiniões sobre alimentação. Muitas vezes esses conselhos são conflitantes com as orientações de profissionais de saúde.	**Como lidar**: recomendar a leitura deste Guia a toda a família e demais pessoas envolvidas no cuidado da criança, incluindo profissionais de saúde e da creche, pode ser de grande ajuda. Na era da internet, é muito comum encontrar *blogs* de pessoas divulgando informações com base somente em suas experiências pessoais ou até dando depoimentos que são verdadeiras propagandas de um ou outro produto. Por isso, é fundamental confirmar as informações com profissionais de confiança ou em sites de órgãos governamentais. O cuidado da alimentação de crianças pequenas é mais fácil quando todos colaboram e atuam na mesma direção.

Proteger a criança da publicidade de alimentos

Desafio: Exposição massiva à propaganda de alimentos.	
O que acontece: as propagandas de alimentos, em sua maioria de ultraprocessados, estão presentes nos comerciais de televisão, rádio, outdoor, cartazes em ônibus e em elevadores, rótulos de alimentos, revistas, jornais, jogos eletrônicos, sites e redes sociais.	**Como lidar**: recomenda-se que a criança menor de 2 anos não tenha acesso a TV, tablet e celular. O contato com ambientes como parques, praças, praias, rios e áreas verdes estimula não só a parte física, mas também a parte sensorial da criança, além de promover interação com outras crianças, animais, sons, cheiros, realidades diferentes daquelas já conhecidas. Ao levá-la a supermercados, saia de casa com a criança alimentada, leve um lanche saudável para comer durante as compras, converse sobre as regras entre vocês.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PEREIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

CONHECENDO OS DIREITOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO INFANTIL

O Brasil tem uma série de leis, portarias e regulamentos que protegem a criança quanto a sua saúde, alimentação e nutrição adequadas. Há marcos gerais e específicos; entre os gerais destacam-se a Constituição Federal, o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA, Lei nº 8.069, de 13/07/1990), a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, a Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança – PNAISC e o Marco Legal da Primeira Infância (Lei nº 13.257, de 8/3/2016). Além desses, há outros que atuam em temas específicos e que estão descritos a seguir:

Licença-maternidade

Prevista pela Constituição, garante 120 dias de afastamento da mulher. A licença-maternidade é um direito de todas as mulheres, tanto da trabalhadora rural como da urbana, incluindo trabalhadoras rurais e indígenas e as empregadas domésticas. Vale também em casos de adoção (Lei n° 12.873, de 24/10/2013). Para servidoras públicas e empresas que aderiram ao Programa Empresa Cidadã, a licença é de 180 dias (Lei nº 11.770 de 09/09/2008).

Mães estudantes também são protegidas por lei quanto à licença-maternidade. A partir do 8º mês de gestação e durante 3 meses, a estudante terá direito ao regime de exercícios domiciliares, com garantia de prestação dos exames finais (Lei nº 6.202 de 17/04/1975). Estudantes de pós-graduação também têm direito à licença-maternidade de 120 dias (inclusive em caso de adoção) e a bolsa deverá ser mantida durante a licença (Lei 13.536, de 15/12/2017). De acordo com a Portaria nº 604,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

de 10/05/2017, é garantido o direito de lactantes e lactentes à amamentação nas áreas de livre acesso ao público ou de uso coletivo nas instituições do sistema federal de ensino.

Licença-paternidade

Tem duração de 5 dias e é garantida pela Constituição. Caso a empresa em que o pai trabalha esteja vinculada ao Programa Empresa Cidadã, ele terá direito a 20 dias de licença-paternidade (Lei 13.257 de 2016 - Lei da Primeira Infância). Nos casos de adoção, pode requerer licença-paternidade aquele que adotar criança de até 12 anos incompletos. Deve ser requerida até 2 dias úteis após o nascimento ou a adoção da criança.

Pausas para amamentar se a mãe voltar a trabalhar antes de a criança completar 6 meses

O artigo 396 da CLT prevê que, para amamentar seu filho, a mulher terá direito, durante a jornada de trabalho, a uma hora de descanso, para além dos intervalos regulares do local de trabalho, que poderá ser parcelada em dois períodos de meia hora cada um, até a criança completar 6 meses. As mulheres também podem optar por terminar o expediente uma hora mais cedo ou chegar ao trabalho uma hora mais tarde.

Sala de apoio à amamentação

Qualquer empresa, pública ou privada pode ter uma sala de apoio à amamentação. O espaço serve para que a mulher retire e armazene com segurança seu leite durante a jornada de trabalho e o leve para casa, ao final do expediente, para oferecê-lo posteriormente ao bebê.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Filhos de mães submetidas à medida privativa de liberdade

A Lei nº 11.942, de 28/05/2009, determina que os estabelecimentos penais destinados às mulheres deverão possuir berçário, onde as privadas de liberdade possam cuidar de seus filhos, inclusive amamentá-los, até, no mínimo, os 6 meses de idade. A penitenciária de mulheres deverá ser dotada de seção para gestante e parturiente e de creche para abrigar crianças maiores de 6 meses e menores de 7 anos de idade, com a finalidade de assistir a criança desamparada cuja responsável estiver privada de liberdade.

Direito à creche

Segundo a CLT, todo estabelecimento que empregue mais de 30 mulheres com mais de 16 anos deve ter um local apropriado para que seus filhos permaneçam, durante o período de amamentação, sob vigilância e assistência. Na ausência de creches no local de trabalho, podem ser feitos convênios ou pagamento de auxílio-creche.

Alimentação na escola

A alimentação adequada e saudável das crianças frequentadoras das instituições públicas de ensino é garantida por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei nº 11.947, de 16/06/2009, incluindo creches e pré-escolas. O PNAE oferece alimentação adequada e balanceada, com cardápios elaborados por nutricionistas e respeitam a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis de alunas e alunos, atendendo às necessidades nutricionais conforme faixa etária e estado de saúde.

Mulheres que vivem com HIV

Não devem amamentar seus filhos para evitar a transmissão do vírus pelo leite materno. Recomenda-se a não amamentação e a substituição do leite materno por fórmula infantil após aconselhamento. O aleitamento misto também é contraindicado. A criança exposta,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

infectada ou não, terá direito a receber fórmula láctea infantil, pelo menos até completar 6 meses de idade. Em alguns estados, a fórmula infantil é fornecida até os 12 meses de idade ou mais.

Propaganda e comercialização de alimentos para crianças

O Código Brasileiro de Defesa do Consumidor proíbe propaganda abusiva, que se aproveita da imaturidade de escolha da criança, para a promoção de seus produtos, seja por meio de comerciais televisivos, spots de rádio, banner, sites, embalagens, canais da internet ou promoções que sejam voltados diretamente às crianças. Considera também como abusiva qualquer comunicação mercadológica no interior de creches e escolas de educação infantil e fundamental.

A Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras - NBCAL

A Lei nº 11.265, de 3/01/2006, regulamentada pelo Decreto nº 9.579, de 22/11/2018, tem o intuito de regulamentar a promoção comercial, a rotulagem e demais práticas de comercialização de alimentos e produtos como leites, papinhas, bicos, chupetas e mamadeiras, além de vetar que profissionais de saúde estimulem a utilização desses produtos.

Garantia dos seus direitos

Se você não teve um desses direitos concedidos, entre em contato com o Ministério Público de sua cidade. Lá, você e sua família serão orientados sobre os seus direitos e encaminhados para a instituição ou órgão responsável pela garantia dos direitos violados. Dependendo da estrutura da sua cidade, essas instituições e órgãos podem estar ligados ao Ministério do Trabalho, Secretarias de Assistência e Saúde, Ordem dos Advogados, Defensoria Pública, Promotoria da Infância e Juventude, entre outros.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

Doze Passos para uma Alimentação Saudável

1. Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses.
2. Oferecer alimentos *in natura* ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses.
3. Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas.
4. Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno.
5. Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade.
6. Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança.
7. Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família.
8. Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família.
9. Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição.
10. Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família.
11. Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa.
12. Proteger a criança da publicidade de alimentos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código

DISQUE SAÚDE 136

Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde
bvsms.saude.gov.br

SUS | MINISTÉRIO DA SAÚDE Governo Federal

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o có

MINISTÉRIO DA SAÚDE

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

2ª edição
1ª reimpressão

Brasília — DF
2014

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA VENDA PROIBIDA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

2ª edição
1ª reimpressão

Brasília — DF
2014

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

2006 Ministério da Saúde.

Esta obra é disponibilizada nos termos da Licença Creative Commons – Atribuição – Não Comercial – Compartilhamento pela mesma licença 4.0 Internacional. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte.

A coleção institucional do Ministério da Saúde pode ser acessada, na íntegra, na Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde: <www.saude.gov.br/bvs>.

Tiragem: 2ª edição – 1ª reimpressão – 2014 – 60.000 exemplares

Elaboração, distribuição e Informações:
MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção à Saúde
Departamento de Atenção Básica
Edifício Premium, SAF Sul, Quadra 2,
lotes 5/6, bloco II, Subsolo
CEP: 70070-600 – Brasília/DF
Fone: (61) 3315-9031
E-mail: dab@saude.gov.br
Site: dab.saude.gov.br

Editor Geral:
Eduardo Alves Melo

Coordenação Técnica Geral:
Patrícia Constante Jaime
Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Elaboração Técnica:
Carlos Augusto Monteiro
Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Colaboração Técnica:
Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Ana Carolina Feldenheimer da Silva
Ana Luisa Souza de Paiva
Bruna Pitasi Arguelhes
Fernanda Rauber
Gisele Ane Bortolini
Kelly Poliany de Souza Alves
Kimielle Cristina Silva
Lorena Toledo de Araújo Melo
Mara Lucia dos Santos Costa
Renata Guimarães Mendonça de Santana

Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Ana Paula Bortoletto Martins
Carla Adriano Martins
Carlos Augusto Monteiro (Coordenador)
Daniela Silva Canella
Denise Costa Coitinho
Enrique Jacoby
Francine Lima
Geoffrey Cannon
Jean-Claude Moubarac
Josefa Maria Fellegger Garzillo
Larissa Galastri Baraldi
Maluh Barciotte
Maria Laura da Costa Louzada
Rafael Moreira Claro
Regina Rodrigues
Renata Bertazzi Levy
Semíramis Martins Álvares Domene

Organização Pan-Americana da Saúde
Ana Carolina Feldenheimer da Silva
Janine Giuberti Coutinho

Coordenação Editorial:
Laeticia Jensen Eble
Marco Aurélio Santana da Silva

Fotografias:
Acervo DAB
Acervo USP
Luciana Melo - DAB

Projeto gráfico, diagramação, capa:
Sávio Marques

Ajustes de diagramação:
Roosevelt RibeiroTeixeira

Normalização:
Daniela Ferreira Barros da Silva – Editora MS/CGDI

Revisão:
Ana Paula Reis
Laeticia Jensen Eble

Impresso no Brasil / *Printed in Brazil*

Ficha Catalográfica

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.
Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.
156 p. : il.

ISBN 978-85-334-2176-9

1. Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação. 2. Alimentação. 3. Preparação de alimentos. I. Título.

CDU 612.3

Catalogação na fonte – Coordenação-Geral de Documentação e Informação – Editora MS – OS 2014/0681

Títulos para indexação:
Em inglês: Dietary Guidelines for the Brazilian population
Em espanhol: Guía alimentar para la población brasileña

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SUMÁRIO

Apresentação	5
Preâmbulo	7
Introdução	11
Capítulo 1 . Princípios	15
Capítulo 2 . A escolha dos alimentos	25
Capítulo 3 . Dos alimentos à refeição	53
Capítulo 4 . O ato de comer e a comensalidade	91
Capítulo 5 . A compreensão e a superação de obstáculos	103
Dez passos para uma alimentação adequada e saudável	125
Para saber mais	131
Anexo A – Processo de elaboração da nova edição do Guia Alimentar para a População Brasileira	145

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

APRESENTAÇÃO

Nas últimas décadas, o Brasil passou por diversas mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciaram transformações no modo de vida da população. A ampliação de políticas sociais na área de saúde, educação, trabalho e emprego e assistência social contribuiu para a redução das desigualdades sociais e permitiu que o País crescesse de forma inclusiva. Também se observou rápida transição demográfica, epidemiológica e nutricional, apresentando como consequência maior expectativa de vida e redução do número de filhos por mulher, além de mudanças importantes no padrão de saúde e consumo alimentar da população brasileira.

As principais doenças que atualmente acometem os brasileiros deixaram de ser agudas e passaram a ser crônicas. Apesar da intensa redução da desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônica ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população, como em indígenas, quilombolas e crianças e mulheres que vivem em áreas vulneráveis. Simultaneamente, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras.

Para o enfrentamento desse cenário, é emergente a necessidade da ampliação de ações intersetoriais que repercutam positivamente sobre os diversos determinantes da saúde e nutrição. Nesse contexto, o setor saúde tem importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde. A promoção da alimentação adequada e saudável no Sistema Único de Saúde (SUS) deve fundamentar-se nas dimensões de incentivo, apoio

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

e proteção da saúde e deve combinar iniciativas focadas em políticas públicas saudáveis, na criação de ambientes saudáveis, no desenvolvimento de habilidades pessoais e na reorientação dos serviços de saúde na perspectiva da promoção da saúde.

O *Guia Alimentar para a População Brasileira*, publicado em 2006, apresentou as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. Diante das transformações sociais vivenciadas pela sociedade brasileira, que impactaram sobre suas condições de saúde e nutrição, fez-se necessária a apresentação de novas recomendações. A segunda edição do guia passou por um processo de consulta pública, que permitiu o seu amplo debate por diversos setores da sociedade e orientou a construção da versão final, aqui apresentada.

Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, o guia é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores. Considerando os múltiplos determinantes das práticas alimentares e, a complexidade e os desafios que envolvem a conformação dos sistemas alimentares atuais, o guia alimentar reforça o compromisso do Ministério da Saúde de contribuir para o desenvolvimento de estratégias para a promoção e a realização do direito humano à alimentação adequada.

Ministério da Saúde

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREÂMBULO

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda, por meio da Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, que os governos formulem e atualizem periodicamente diretrizes nacionais sobre alimentação e nutrição, levando em conta mudanças nos hábitos alimentares e nas condições de saúde da população e o progresso no conhecimento científico. Essas diretrizes têm como propósito apoiar a educação alimentar e nutricional e subsidiar políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição.

A elaboração de guias alimentares insere-se no conjunto de diversas ações intersetoriais que têm como objetivo melhorar os padrões de alimentação e nutrição da população e contribuir para a promoção da saúde. Neste sentido, a OMS propõe que os governos forneçam informações à população para facilitar a adoção de escolhas alimentares mais saudáveis em uma linguagem que seja compreendida por todas as pessoas e que leve em conta a cultura local.

No escopo das ações do governo brasileiro para a promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional, o Ministério da Saúde publicou, em 2006, o *Guia Alimentar para a População Brasileira – Promovendo a Alimentação Saudável*, com as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. O referido guia se constituiu em um marco de referência para indivíduos e famílias, governos e profissionais de saúde sobre a promoção da alimentação adequada e saudável.

Em consonância com a recomendação da OMS de atualizar periodicamente as recomendações sobre alimentação adequada e saudável, a partir de 2011, o Ministério da Saúde desencadeou o processo de elaboração de uma nova edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*. Esta atualização foi incluída como uma das metas do Plano Plurianual e do I Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, ambos relativos ao período de 2012 a 2015.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

O *Guia Alimentar para a População Brasileira* se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

A diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável compreende um conjunto de estratégias que objetivam proporcionar aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas. Essa diretriz também é uma prioridade na Política Nacional de Promoção da Saúde e, como tal, deve ser implementada pelos gestores e profissionais do Sistema Único de Saúde em parceria com atores de outros setores, privilegiando a participação popular.

A ampliação da acessibilidade e qualidade da rede de serviços de atenção básica à saúde nos últimos anos configura-se como oportunidade para estimular e apoiar a inclusão das práticas de promoção da saúde nos processos de trabalho das equipes de saúde nos diferentes territórios do País. Corroboram para isso outras políticas e planos desenvolvidos no âmbito do SUS, como a Política Nacional de Educação Popular em Saúde e o Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil.

No contexto intersetorial, a elaboração desta nova edição do guia alimentar ocorre em meio ao fortalecimento da institucionalização da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, desencadeada a partir da publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e do reconhecimento e inclusão do direito à alimentação como um dos direitos sociais na Constituição Federal.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional institui o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formula e implementa políticas, planos, programas e ações com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável, ou seja, o direito de cada pessoa ter acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada e saudável ou aos meios para obter essa alimentação, sem comprometer os recursos para assegurar outros direitos fundamentais, como saúde e educação.

Cabe destaque também para a publicação de dois marcos de referência para políticas públicas intersetoriais que apontam elementos importantes para as práticas promotoras de saúde e da alimentação adequada e saudável: Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional e Marco de Referência da Educação Popular. Esta segunda edição do guia alimentar reconhece e considera os princípios e diretrizes desses dois marcos de referência, configurando-se em um instrumento para apoiar ações de educação alimentar e nutricional no setor saúde e também em outros setores.

Assim, o *Guia Alimentar para a População Brasileira* se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

Coordenação-Geral
de Alimentação e Nutrição
do Ministério da Saúde

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

INTRODUÇÃO

O *Guia Alimentar para a População Brasileira* apresenta um conjunto de informações e recomendações sobre alimentação que objetivam promover a saúde de pessoas, famílias e comunidades e da sociedade brasileira como um todo, hoje e no futuro. Ele substitui a versão anterior, publicada em 2006.

Este guia é para todos os brasileiros. Alguns destes serão trabalhadores cujo ofício envolve a promoção da saúde da população, incluindo profissionais de saúde, agentes comunitários, educadores, formadores de recursos humanos e outros. Esses trabalhadores serão fundamentais para a ampla divulgação deste material e para que o conteúdo seja compreendido por todos, incluídas as pessoas que tenham alguma dificuldade de leitura.

Almeja-se que este guia seja utilizado nas casas das pessoas, nas unidades de saúde, nas escolas e em todo e qualquer espaço onde atividades de promoção da saúde tenham lugar, como centros comunitários, centros de referência de assistência social, sindicatos, centros de formação de trabalhadores e sedes de movimentos sociais.

Embora o foco deste material seja a promoção da saúde e a prevenção de enfermidades, suas recomendações poderão ser úteis a todos aqueles que padeçam de doenças específicas. Neste caso, é imprescindível que nutricionistas adaptem as recomendações às condições específicas de cada pessoa, apoiando profissionais de saúde na organização da atenção nutricional.

Orientações específicas sobre alimentação de crianças menores de dois anos, consistentes com as recomendações gerais deste guia, são encontradas em outras publicações do Ministério da Saúde.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

O QUE VOCÊ ENCONTRA NESTE GUIA

O capítulo 1 descreve os princípios que nortearam sua elaboração. Estes princípios justificam, de início, o tratamento abrangente dado à relação entre alimentação e saúde, levando em conta nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, refeições e dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.

A seguir, esses princípios fundamentam a proposição de recomendações que consideram o cenário da evolução da alimentação e da saúde no Brasil e a interdependência entre alimentação adequada e saudável e sustentabilidade do sistema alimentar. Por fim, apoiam o uso que este guia faz do conhecimento gerado por diferentes saberes e sustentam o seu compromisso com a ampliação da autonomia das pessoas nas escolhas alimentares e com a defesa do direito humano à alimentação adequada e saudável.

O capítulo 2 enuncia recomendações gerais sobre a escolha de alimentos. Estas recomendações, consistentes com os princípios orientadores deste guia, propõem que alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, sejam a base da alimentação.

O capítulo 3 traz orientações sobre como combinar alimentos na forma de refeições. Essas orientações se baseiam em refeições consumidas por uma parcela substancial da população brasileira que ainda baseia sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com esses alimentos.

O capítulo 4 traz orientações sobre o ato de comer e a comensalidade, abordando as circunstâncias – tempo e foco, espaço e companhia – que influenciam o aproveitamento dos alimentos e o prazer proporcionado pela alimentação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

O capítulo 5 examina fatores que podem ser obstáculos para a adesão das pessoas às recomendações deste guia – informação, oferta, custo, habilidades culinárias, tempo e publicidade – e propõe para sua superação a combinação de ações no plano pessoal e familiar e no plano do exercício da cidadania.

As recomendações deste guia são oferecidas de forma sintetizada em "Dez Passos para uma Alimentação Adequada e Saudável".

Em uma seção final, são relacionadas sugestões de leituras adicionais, organizadas por capítulos, as quais aprofundam os temas abordados e discutidos neste material.

Assinado por 1 pessoa: CUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 1. PRINCÍPIOS

Toda ação humana estruturada é implícita ou explicitamente guiada por princípios. A formulação de guias alimentares não foge a esta regra. Os princípios que orientaram a elaboração deste guia são apresentados neste capítulo.

ALIMENTAÇÃO É MAIS QUE INGESTÃO DE NUTRIENTES

Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.

A ingestão de nutrientes, propiciada pela alimentação, é essencial para a boa saúde. Igualmente importantes para a saúde são os alimentos específicos que fornecem os nutrientes, as inúmeras possíveis combinações entre eles e suas formas de preparo, as características do modo de comer e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares.

A ciência da nutrição surge com a identificação e o isolamento de nutrientes presentes nos alimentos e com os estudos do efeito de nutrientes individuais sobre a incidência de determinadas doenças. Esses estudos foram

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

fundamentais para a formulação de políticas e ações destinadas a prevenir carências nutricionais específicas (como a de proteínas, vitaminas e minerais) e doenças cardiovasculares associadas ao consumo excessivo de sódio ou de gorduras de origem animal.

Entretanto, o efeito de nutrientes individuais foi se mostrando progressivamente insuficiente para explicar a relação entre alimentação e saúde. Vários estudos mostram, por exemplo, que a proteção que o consumo de frutas ou de legumes e verduras confere contra doenças do coração e certos tipos de câncer não se repete com intervenções baseadas no fornecimento de medicamentos ou suplementos que contêm os nutrientes individuais presentes naqueles alimentos. Esses estudos indicam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados.

Outros estudos revelam que os efeitos positivos sobre a saúde de padrões tradicionais de alimentação, como a chamada "dieta mediterrânea", devem ser atribuídos menos a alimentos individuais e mais ao conjunto de alimentos que integram aqueles padrões e à forma como são preparados e consumidos. Há igualmente evidências de que circunstâncias que envolvem o consumo de alimentos – por exemplo, comer sozinho, sentado no sofá e diante da televisão ou compartilhar uma refeição, sentado à mesa com familiares ou amigos – são importantes para determinar quais serão consumidos e, mais importante, em que quantidades.

Finalmente, alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, consequentemente, com o seu estado de bem-estar.

Por olhar de forma abrangente a alimentação e sua relação com a saúde e o bem-estar, as recomendações deste guia levam em conta nutrientes, alimentos, combinações de alimentos, preparações culinárias e as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

RECOMENDAÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO DEVEM ESTAR EM SINTONIA COM SEU TEMPO

Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.

Padrões de alimentação estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras) e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados prontos para consumo. Essas transformações, observadas com grande intensidade no Brasil, determinam, entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias.

Na maioria dos países e, novamente, em particular naqueles economicamente emergentes como o Brasil, a frequência da obesidade e do diabetes vem aumentando rapidamente. De modo semelhante, evoluem outras doenças crônicas relacionadas ao consumo excessivo de calorias e à oferta desequilibrada de nutrientes na alimentação, como a hipertensão (pressão alta), doenças do coração e certos tipos de câncer. Inicialmente apresentados como doenças de pessoas com idade mais avançada, muitos desses problemas atingem agora adultos jovens e mesmo adolescentes e crianças.

Em contraste com a obesidade, a tendência mundial de evolução da desnutrição tem sido de declínio, embora haja grandes variações entre os países e ainda que o problema persista com magnitude importante na maioria dos países menos desenvolvidos. No Brasil, como resultado de políticas públicas bem-sucedidas de distribuição da renda, de erradicação da pobreza absoluta e de ampliação do acesso da população a serviços básicos de saúde, saneamento e educação, o declínio da desnutrição, e de doenças infecciosas associadas a essa condição, foi excepcional nos últimos anos. Com a continuidade dessas políticas públicas e o aperfeiçoamento de programas de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

controle de carências específicas de micronutrientes em grupos vulneráveis da população, projeta-se o controle da desnutrição em futuro próximo.

Sintonizado com seu tempo, este guia oferece recomendações para promover a alimentação adequada e saudável e, nessa medida, acelerar o declínio da desnutrição e reverter as tendências desfavoráveis de aumento da obesidade e de outras doenças crônicas relacionadas à alimentação.

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL DERIVA DE SISTEMA ALIMENTAR SOCIALMENTE E AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL

Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente.

A depender de suas características, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Aspectos que definem o impacto social do sistema alimentar incluem: tamanho e uso das propriedades rurais que produzem os

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

alimentos; autonomia dos agricultores na escolha de sementes, de fertilizantes e de formas de controle de pragas e doenças; condições de trabalho e exposição a riscos ocupacionais; papel e número de intermediários entre agricultores e consumidores; capilaridade do sistema de comercialização; geração de oportunidades de trabalho e renda ao longo da cadeia alimentar; e partilha do lucro gerado pelo sistema entre capital e trabalho.

Em relação ao impacto ambiental de diferentes formas de produção e distribuição dos alimentos, há de se considerar aspectos como técnicas empregadas para conservação do solo; uso de fertilizantes orgânicos ou sintéticos; plantio de sementes convencionais ou transgênicas; controle biológico ou químico de pragas e doenças; formas intensivas ou extensivas de criação de animais; uso de antibióticos; produção e tratamento de dejetos e resíduos; conservação de florestas e da biodiversidade; grau e natureza do processamento dos alimentos; distância entre produtores e consumidores; meios de transporte; e a água e a energia consumidas ao longo de toda a cadeia alimentar.

Recentemente, na maior parte do mundo, as formas de produzir e distribuir alimentos vêm se modificando de forma desfavorável para a distribuição social das riquezas, assim como para a autonomia dos agricultores, a geração de oportunidades de trabalho e renda, a proteção dos recursos naturais e da biodiversidade e a produção de alimentos seguros e saudáveis.

Estão perdendo força sistemas alimentares centrados na agricultura familiar, em técnicas tradicionais e eficazes de cultivo e manejo do solo, no uso intenso de mão de obra, no cultivo consorciado de vários alimentos combinado à criação de animais, no processamento mínimo dos alimentos realizado pelos próprios agricultores ou por indústrias locais e em uma rede de distribuição de grande capilaridade integrada por mercados, feiras e pequenos comerciantes. No lugar, surgem sistemas alimentares que operam baseados em monoculturas que fornecem matérias-primas para a produção de alimentos ultraprocessados ou para rações usadas na criação intensiva de animais. Esses sistemas dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

transgênicas, agrotóxicos e antibióticos e, ainda, do transporte por longas distâncias. Completam esses sistemas alimentares grandes redes de distribuição com forte poder de negociação de preços em relação a fornecedores e a consumidores finais.

Este guia leva em conta as formas pelas quais os alimentos são produzidos e distribuídos, privilegiando aqueles cujo sistema de produção e distribuição seja socialmente e ambientalmente sustentável.

DIFERENTES SABERES GERAM O CONHECIMENTO PARA A FORMULAÇÃO DE GUIAS ALIMENTARES

Em face das várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.

Conhecimentos gerados por estudos experimentais ou clínicos são importantes para a formulação de recomendações sobre alimentação na medida em que fornecem a base para se entender como diferentes componentes dos alimentos interagem com a fisiologia e o metabolismo. Graças a esses estudos, sabemos sobre as várias funções dos nutrientes no organismo humano. Pesquisas mais recentes têm demonstrado a existência nos alimentos de vários compostos químicos com atividade biológica, destacando-se a presença de compostos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias em alimentos como frutas, legumes, verduras, castanhas, nozes e peixes. Os efeitos da interação entre nutrientes e outros compostos com atividade biológica é outra área na qual importantes descobertas científicas têm sido feitas.

Estudos populacionais em alimentação e nutrição são essenciais para determinar a relevância prática de conhecimentos obtidos por pesquisas experimentais e clínicas e, às vezes, para gerar hipóteses que serão investigadas por aqueles estudos. Além disso, combinados a estudos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

antropológicos, estudos populacionais provêm preciosas informações sobre padrões vigentes de alimentação, sua distribuição social e tendência de evolução. Essas informações são essenciais para assegurar que recomendações sobre alimentação sejam consistentes, apropriadas e factíveis, respeitando a identidade e a cultura alimentar da população.

Padrões tradicionais de alimentação, desenvolvidos e transmitidos ao longo de gerações, são fontes essenciais de conhecimentos para a formulação de recomendações que visam promover a alimentação adequada e saudável. Esses padrões resultam do acúmulo de conhecimentos sobre as variedades de plantas e de animais que mais bem se adaptaram às condições do clima e do solo, sobre as técnicas de produção que se mostraram mais produtivas e sustentáveis e sobre as combinações de alimentos e preparações culinárias que bem atendiam à saúde e ao paladar humanos. O processo de seleção subjacente ao período de desenvolvimento dos padrões tradicionais de alimentação constitui verdadeiro experimento natural e, nesta qualidade, deve ser considerado pelos guias alimentares.

Este guia baseia suas recomendações em conhecimentos gerados por estudos experimentais, clínicos, populacionais e antropológicos, bem como em conhecimentos implícitos na formação dos padrões tradicionais de alimentação.

GUIAS ALIMENTARES AMPLIAM A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

A ampliação da autonomia nas escolhas de alimentos implica o fortalecimento das pessoas, famílias e comunidades para se tornarem

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

agentes produtores de sua saúde, desenvolvendo a capacidade de autocuidado e também de agir sobre os fatores do ambiente que determinam sua saúde.

A constituição da autonomia para escolhas mais saudáveis no campo da alimentação depende do próprio sujeito, mas também do ambiente onde ele vive. Ou seja, depende da capacidade individual de fazer escolhas de governar e produzir a própria vida e também de condições externas ao sujeito, incluindo a forma de organização da sociedade e suas leis, os valores culturais e o acesso à educação e a serviços de saúde.

Adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual. Muitos fatores – de natureza física, econômica, política, cultural ou social – podem influenciar positiva ou negativamente o padrão de alimentação das pessoas. Por exemplo, morar em bairros ou territórios onde há feiras e mercados que comercializam frutas, verduras e legumes com boa qualidade torna mais factível a adoção de padrões saudáveis de alimentação. Outros fatores podem dificultar a adoção desses padrões, como o custo mais elevado dos alimentos minimamente processados diante dos ultraprocessados, a necessidade de fazer refeições em locais onde não são oferecidas opções saudáveis de alimentação e a exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis.

Assim, instrumentos e estratégias de educação alimentar e nutricional devem apoiar pessoas, famílias e comunidades para que adotem práticas alimentares promotoras da saúde e para que compreendam os fatores determinantes dessas práticas, contribuindo para o fortalecimento dos sujeitos na busca de habilidades para tomar decisões e transformar a realidade, assim como para exigir o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável. É fundamental que ações de educação alimentar e nutricional sejam desenvolvidas por diversos setores, incluindo saúde, educação, desenvolvimento social, desenvolvimento agrário e habitação.

Este guia foi elaborado com o objetivo de facilitar o acesso das pessoas, famílias e comunidades a conhecimentos sobre características e determinantes de uma alimentação adequada e saudável, possibilitando que ampliem a autonomia para fazer melhores escolhas para sua vida, reflitam sobre as situações cotidianas, busquem mudanças em si próprios e no ambiente onde vivem, contribuam para a garantia da segurança alimentar e nutricional para todos e exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

OS CINCO PRINCÍPIOS QUE ORIENTARAM A ELABORAÇÃO DESTE GUIA

Alimentação é mais que ingestão de nutrientes

Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, como também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar.

Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo

Recomendações feitas por guias alimentares devem levar em conta o cenário da evolução da alimentação e das condições de saúde da população.

Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável

Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente.

Diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares

Em face das várias dimensões da alimentação e da complexa relação entre essas dimensões e a saúde e o bem-estar das pessoas, o conhecimento necessário para elaborar recomendações sobre alimentação é gerado por diferentes saberes.

Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares

O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 2. A ESCOLHA DOS ALIMENTOS

Este capítulo apresenta recomendações gerais que orientam a escolha de alimentos para compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada e, ao mesmo tempo, promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. Essas recomendações foram elaboradas de acordo com os princípios explicitados no capítulo anterior e, como as demais recomendações deste guia, visam a maximizar a saúde e o bem-estar de todos, agora e no futuro.

As recomendações deste capítulo dão grande importância ao tipo de processamento a que são submetidos os alimentos antes de sua aquisição, preparo e consumo. Como se verá mais à frente, o tipo de processamento empregado na produção deles condiciona o perfil de nutrientes, o gosto e o sabor que agregam à alimentação, além de influenciar com quais outros alimentos serão consumidos, em quais circunstâncias (quando, onde, com quem) e, mesmo, em que quantidade. O impacto social e ambiental da produção também é influenciado pelo tipo de processamento utilizado.

Quatro categorias de alimentos, definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção, são abrangidas pelas recomendações deste capítulo.

A primeira reúne alimentos *in natura* ou minimamente processados. Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos *in*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

natura que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos incluem grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas, raízes e tubérculos lavados, cortes de carne resfriados ou congelados e leite pasteurizado.

A segunda categoria corresponde a produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias. Exemplos desses produtos são: óleos, gorduras, açúcar e sal.

A terceira categoria corresponde a produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado, como legumes em conserva, frutas em calda, queijos e pães.

A quarta categoria corresponde a produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial. Exemplos incluem refrigerantes, biscoitos recheados, "salgadinhos de pacote" e "macarrão instantâneo".

A seguir, apresentamos as sugestões para o consumo das quatro categorias de alimentos consideradas por este guia. As recomendações são acompanhadas por uma definição detalhada de cada categoria, por uma lista dos alimentos que dela fazem parte e pelas razões principais que justificam as orientações feitas quanto ao seu consumo.

ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

Faça de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base de sua alimentação

Alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alimentos in natura ou minimamente processados incluem muitas variedades de grãos, tubérculos e raízes, legumes e verduras, frutas, leite, ovos, peixes, carnes e, também, a água.

Como vimos, alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza.

A aquisição de alimentos *in natura* é limitada a algumas variedades como frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos e ovos. E, ainda assim, é comum que mesmo esses alimentos sofram alguma alteração antes de serem adquiridos, como limpeza, remoção de partes não comestíveis e refrigeração. Outros alimentos como arroz, feijão, leite e carne são comumente adquiridos após

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1E

secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento ou congelamento. Outros grãos como os de milho e trigo e raízes como a mandioca costumam ainda ser moídos e consumidos na forma de farinhas ou de massas feitas de farinhas e água, como o macarrão. O leite pode ser fermentado e consumido na forma de iogurtes e coalhadas.

Limpeza, remoção de partes não comestíveis, secagem, embalagem, pasteurização, resfriamento, congelamento, moagem e fermentação são exemplos de processos mínimos que transformam alimentos *in natura* em minimamente processados. Note-se que, como em todo processamento mínimo, não há agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento.

Alimentos *in natura* tendem a se deteriorar muito rapidamente e esta é a principal razão para que sejam minimamente processados antes de sua aquisição. Processos mínimos aumentam a duração dos alimentos *in natura*, preservando-os e tornando-os apropriados para armazenamento. E podem também abreviar as etapas da preparação (limpeza e remoção de partes não comestíveis) ou facilitar a sua digestão ou torná-los mais agradáveis ao paladar (moagem, fermentação).

Em algumas situações, técnicas de processamento mínimo, como o polimento excessivo de grãos, podem diminuir o conteúdo de nutrientes dos alimentos e, nesses casos, deve-se preferir o alimento menos processado (como a farinha de trigo menos refinada e o arroz integral). Entretanto, na grande maioria das vezes, os benefícios do processamento mínimo superam eventuais desvantagens.

O quadro a seguir define a categoria de alimentos *in natura* ou minimamente processados e oferece uma lista detalhada de exemplos. Na sequência, são apresentadas as justificativas que amparam a recomendação deste guia de fazer deles a base da alimentação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

O que são?

Alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

Exemplos:

Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados;

arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado;

milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais;

feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cogumelos frescos ou secos;

frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias;

castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas;

farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água;

carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados;

leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar);

ovos;

chá, café, e água potável.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Por que basear a alimentação em uma grande variedade de alimentos in natura *ou minimamente processados e de origem predominantemente vegetal?*

RAZÕES BIOLÓGICAS E CULTURAIS

Alimentos *in natura* ou minimamente processados variam amplamente quanto à quantidade de energia ou calorias por grama (densidade de energia ou calórica) e quanto à quantidade de nutrientes por caloria (teor de nutrientes).

Alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais de que necessitamos, mas não contêm fibra e podem apresentar elevada quantidade de calorias por grama e teor excessivo de gorduras não saudáveis (chamadas gorduras saturadas), características que podem favorecer o risco de obesidade, de doenças do coração e de outras doenças crônicas.

Por sua vez, alimentos de origem vegetal costumam ser boas fontes de fibras e de vários nutrientes e geralmente têm menos calorias por grama do que os de origem animal. Mas, individualmente, tendem a não fornecer, na proporção adequada, todos os nutrientes de que necessitamos.

De fato, com exceção do leite materno nos primeiros seis meses de vida, nenhum alimento sozinho proporciona aos seres humanos o teor de nutrientes que seu organismo requer. Isso explica a razão de a espécie humana ter evoluído de modo a se tornar apta a consumir grande variedade de alimentos. Também explica porque diversas sociedades e sistemas alimentares tradicionais se estabeleceram combinando alimentos de origem vegetal com perfis de nutrientes que se complementam e consumindo pequenas quantidades de alimentos de origem animal.

Exemplos de combinações de alimentos de origem vegetal que se complementam do ponto de vista nutricional são encontrados na mistura de cereais com leguminosas (comum na culinária mexicana e presente no nosso arroz com feijão), de cereais com legumes e verduras (comum na culinária de países asiáticos e presente no arroz com jambu do Pará), de tubérculos com leguminosas (comum em

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

países africanos e presente no nosso tutu com feijão) e de cereais ou tubérculos com frutas (comum em várias culinárias e presente no arroz com pequi de Goiás e na farinha de mandioca com açaí da Amazônia).

Em muitas das culinárias tradicionais, carnes, peixes e ovos são consumidos como parte de preparações culinárias que têm como base alimentos oriundos de plantas. A adição de alimentos de origem animal acrescenta sabor à comida, realça o sabor de cereais, feijões, legumes, verduras e tubérculos e melhora a composição nutricional da preparação final. Papel semelhante tem a adição às preparações de alimentos de sabor intenso como alho, cebola, pimentas, manjericão e coentro.

Com a complementação de pequenas quantidades de alimentos de origem animal, combinações de alimentos de origem vegetal – vários tipos de grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas e castanhas – constituem base excelente para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa e culturalmente apropriada.

RAZÕES SOCIAIS E AMBIENTAIS

A opção por vários tipos de alimentos de origem vegetal e pelo limitado consumo de alimentos de origem animal implica indiretamente a opção por um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o ambiente físico, para os animais e para a biodiversidade em geral.

O consumo de arroz, feijão, milho, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local, favorecendo assim formas solidárias de viver e produzir e contribuindo para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos.

A diminuição da demanda por alimentos de origem animal reduz notavelmente as emissões de gases de efeito estufa (responsáveis pelo aquecimento do planeta), o desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e o uso intenso de água.

O menor consumo de alimentos de origem animal diminui ainda

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

a necessidade de sistemas intensivos de produção animal, que são particularmente nocivos ao meio ambiente. Típica desses sistemas é a aglomeração de animais, que, além de estressá-los, aumenta a produção de dejetos por área e a necessidade do uso contínuo de antibióticos, resultando em poluição do solo e aumento do risco de contaminação de águas subterrâneas e dos rios, lagos e açudes da região.

Sistemas intensivos de produção animal consomem grandes quantidades de rações fabricadas com ingredientes fornecidos por monoculturas de soja e de milho. Essas monoculturas, por sua vez, dependem de agrotóxicos e do uso intenso de fertilizantes químicos, condições que acarretam riscos ao meio ambiente, seja por contaminação das fontes de água, seja pela degradação da qualidade do solo e aumento da resistência de pragas, seja ainda pelo comprometimento da biodiversidade. O uso intenso de água e o emprego de sementes geneticamente modificadas (transgênicas), comuns às monoculturas de soja e de milho, mas não restritos a elas, são igualmente motivo de preocupações ambientais.

Alimentos de origem vegetal ou animal oriundos de sistemas que promovem o uso sustentável dos recursos naturais, que produzem alimentos livres de contaminantes, que protegem a biodiversidade, que contribuem para a desconcentração das terras produtivas e para a criação de trabalho e que, ao mesmo tempo, respeitam e aperfeiçoam saberes e formas de produção tradicionais são chamados de alimentos orgânicos e de base agroecológica.

Quanto mais pessoas buscarem por alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio que os produtores da agroecologia familiar receberão e mais próximos estaremos de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Embora uma alimentação nutricionalmente balanceada possa conter apenas alimentos *in natura* ou minimamente processados, grãos, raízes e tubérculos, farinhas, legumes e verduras, carnes e pescados são habitualmente consumidos na forma de preparações culinárias salgadas ou doces feitas com óleos, gorduras, sal ou açúcar. Esses produtos são utilizados nas cozinhas das casas das pessoas ou nas cozinhas de restaurantes para temperar, misturar e

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

cozinhar alimentos *in natura* ou minimamente processados e para com eles criar preparações culinárias agradáveis ao paladar. Sobre esta categoria de produtos, aplica-se a segunda recomendação deste capítulo.

ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.

Desde que utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, os óleos, as gorduras, o sal e o açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem que fique nutricionalmente desbalanceada.

Óleos, gorduras, sal e açúcar são produtos alimentícios usados para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Óleos vegetais (como os de soja, milho, girassol ou oliva), gorduras (como a manteiga e a gordura de coco), sal e açúcar são produtos alimentícios fabricados pela indústria com a extração de substâncias presentes em alimentos *in natura* ou, no caso do sal, presentes na natureza.

Esses produtos são utilizados pelas pessoas, nas cozinhas de suas casas ou em refeitórios e restaurantes, para temperar e cozinhar alimentos *in natura* ou minimamente processados e para criar preparações culinárias variadas e agradáveis ao paladar. Raramente são consumidos na ausência daqueles alimentos.

Óleos ou gorduras, por exemplo, são utilizados para cozinhar arroz e feijão, para refogar legumes, verduras e carnes, para fritar ovos e tubérculos e no preparo de caldos e sopas. Óleos são também adicionados em saladas de verduras e legumes como forma de tempero. O sal é usado como tempero em todas essas preparações. Ele também é usado no preparo culinário de conservas de legumes feitas em casa e é adicionado à massa de farinha de trigo e água usada no preparo culinário de tortas e pães caseiros. O açúcar de mesa é utilizado para criar doces caseiros à base de frutas, leite e ovos e para fazer bolos e tortas à base de farinhas. Óleos, gorduras, sal e açúcar não substituem alimentos *in natura* ou minimamente processados.

ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

O que são?

São produtos extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. São usados nas cozinhas das casas e em refeitórios e restaurantes para temperar e cozinhar alimentos e para criar preparações culinárias variadas e saborosas, incluindo caldos e sopas, saladas, tortas, pães, bolos, doces e conservas.

Exemplos

Óleos de soja, de milho, de girassol ou de oliva, manteiga, banha de porco, gordura de coco, açúcar de mesa branco, demerara ou mascavo, sal de cozinha refinado ou grosso.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

POR QUE ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR DEVEM SER UTILIZADOS EM PEQUENAS QUANTIDADES EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS?

Óleos, gorduras, sal e açúcar são produtos alimentícios com alto teor de nutrientes cujo consumo pode ser prejudicial à saúde: gorduras saturadas (presentes em óleos e gorduras, em particular nessas últimas), sódio (componente básico do sal de cozinha) e açúcar livre (presente no açúcar de mesa). O consumo excessivo de sódio e de gorduras saturadas aumenta o risco de doenças do coração, enquanto o consumo excessivo de açúcar aumenta o risco de cárie dental, de obesidade e de várias outras doenças crônicas.

Além disso, óleos, gorduras e açúcar têm elevada quantidade de calorias por grama. Óleos e gorduras têm 6 vezes mais calorias por grama do que grãos cozidos e 20 vezes mais do que legumes e verduras após cozimento. O açúcar tem 5 a 10 vezes mais calorias por grama do que a maioria das frutas.

Entretanto, dado que o sal, óleos, gorduras e açúcar são produtos usados para temperar e cozinhar alimentos, seu impacto sobre a qualidade nutricional da alimentação dependerá essencialmente da quantidade utilizada nas preparações culinárias.

É verdade que esses produtos tendem a ser bastante acessíveis, tanto porque podem ser estocados por muito tempo, como porque, em geral, não são caros. Isso pode favorecer o uso excessivo. Mas, utilizados com moderação e apropriadamente combinados com alimentos *in natura* ou minimamente processados, permitem a criação de preparações culinárias variadas, saborosas e ainda nutricionalmente balanceadas.

Como se verá no próximo capítulo deste guia, alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com base nesses alimentos e no uso de óleos, gorduras, sal e açúcar propiciam aos brasileiros uma alimentação de qualidade nutricional bastante superior à que seria propiciada por alimentos processados ou ultraprocessados, aos quais se referem as duas próximas recomendações.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ALIMENTOS PROCESSADOS

Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, queijos e pães – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam.

Alimentos processados incluem alimentos em conserva, frutas em calda, queijos e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alimentos processados são produtos relativamente simples e antigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a um alimento *in natura* ou minimamente processado. As técnicas de processamento desses produtos se assemelham a técnicas culinárias, podendo incluir cozimento, secagem, fermentação, acondicionamento dos alimentos em latas ou vidros e uso de métodos de preservação como salga, salmoura, cura e defumação. Alimentos processados em geral são facilmente reconhecidos como versões modificadas do alimento original.

Alimentos processados incluem conservas de alimentos inteiros preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre, frutas inteiras preservadas em açúcar, vários tipos de carne adicionada de sal e peixes conservados em sal ou óleo, queijos feitos de leite e sal (e micro-organismos usados para fermentar o leite) e pães feitos de farinha de trigo, água e sal (e leveduras usadas para fermentar a farinha).

Em todos os exemplos citados, o objetivo do processamento industrial é aumentar a duração de alimentos *in natura* ou minimamente processados – legumes, frutas, carnes, peixe, leite e farinha de trigo – e, frequentemente, torná-los mais agradáveis ao paladar.

Alimentos processados são frequentemente consumidos como ingredientes de preparações culinárias, como no caso do queijo adicionado ao macarrão e das carnes salgadas adicionadas ao feijão. Em outras vezes, como no caso de pães e peixes enlatados, alimentos processados compõem refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados. Mas, às vezes, sós ou em combinação com outros alimentos processados ou ultraprocessados, eles podem substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Isso acontece, por exemplo, quando preparações culinárias são substituídas por sanduíches. Este uso dos alimentos processados não é recomendado por este guia.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ALIMENTOS PROCESSADOS

O que são?

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

Exemplos

Cenoura, pepino, ervilhas, palmito, cebola, couve-flor preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); frutas em calda e frutas cristalizadas; carne seca e toucinho; sardinha e atum enlatados; queijos; e pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.

POR QUE LIMITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS?

Embora o alimento processado mantenha a identidade básica e a maioria dos nutrientes do alimento do qual deriva, os ingredientes e os métodos de processamento utilizados na fabricação alteram de modo desfavorável a composição nutricional.

A adição de sal ou açúcar, em geral em quantidades muito superiores às usadas em preparações culinárias, transforma o alimento original em fonte de nutrientes cujo consumo excessivo está associado a doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas.

Além disso, a perda de água que ocorre na fabricação de alimentos processados e a eventual adição de açúcar ou óleo transformam alimentos com baixa ou média quantidade de calorias por grama – por exemplo, leite, frutas, peixe e trigo – em alimentos de alta densidade calórica– queijos, frutas em calda, peixes em conserva de óleo e pães. A alimentação com alta densidade calórica, como já se disse, está associada ao risco de obesidade.

Pelas razões descritas acima, o consumo de alimentos processados deve ser limitado a pequenas quantidades, seja como ingredientes de preparações culinárias, seja como acompanhamento de refeições

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados. No caso do seu consumo, é importante consultar o rótulo dos produtos para dar preferência àqueles com menor teor de sal ou açúcar.

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Evite alimentos ultraprocessados

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, salgadinhos "de pacote", refrigerantes e macarrão "instantâneo" – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente

Alimentos ultraprocessados incluem biscoitos recheados e salgadinhos "de pacote", refrigerantes e macarrão "instantâneo"

A fabricação de alimentos ultraprocessados, feita em geral por indústrias de grande porte, envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial.

Ingredientes de uso industrial comuns nesses produtos incluem proteínas de soja e do leite, extratos de carnes, substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

como substâncias sintetizadas em laboratório a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas como petróleo e carvão. Muitas dessas substâncias sintetizadas atuam como aditivos alimentares cuja função é estender a duração dos alimentos ultraprocessados ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes.

Quando presentes, alimentos *in natura* ou minimamente processados representam proporção reduzida dos ingredientes de produtos ultraprocessados.

As técnicas de processamento utilizadas na fabricação de alimentos ultraprocessados incluem: tecnologias exclusivamente industriais, como a extrusão da farinha de milho para fazer salgadinhos "de pacote", versões industriais de técnicas culinárias, como o pré-processamento com fritura ou cozimento; e o emprego de embalagens sofisticadas em vários tamanhos e apropriadas para estocagem do produto ou para consumo imediato sem utensílios domésticos.

Alimentos ultraprocessados incluem vários tipos de guloseimas, bebidas adoçadas com açúcar ou adoçantes artificiais, pós para refrescos, embutidos e outros produtos derivados de carne e gordura animal, produtos congelados prontos para aquecer, produtos desidratados (como misturas para bolo, sopas em pó, "macarrão" instantâneo e "tempero" pronto), e uma infinidade de novos produtos que chegam ao mercado todos os anos, incluindo vários tipos de salgadinhos "de pacote", cereais matinais, barras de cereal, bebidas energéticas, entre muitos outros. Pães e produtos panificados tornam-se alimentos ultraprocessados quando, além da farinha de trigo, leveduras, água e sal, seus ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.

Uma forma prática de distinguir alimentos ultraprocessados de alimentos processados é consultar a lista de ingredientes que, por lei, deve constar dos rótulos de alimentos embalados que possuem mais de um ingrediente. Um número elevado de ingredientes (frequentemente cinco ou mais) e, sobretudo, a presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não usados em preparações culinárias (gordura vegetal hidrogenada, óleos interesterificados, xarope de frutose, isolados proteicos, agentes de massa, espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

de sabor e vários outros tipos de aditivos) indicam que o produto pertence à categoria de alimentos ultraprocessados.

Diferentemente dos alimentos processados, a imensa maioria dos ultraprocessados é consumida, ao longo do dia, substituindo alimentos como frutas, leite e água ou, nas refeições principais, no lugar de preparações culinárias. Portanto, alimentos ultraprocessados tendem a limitar o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

O que são?

Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Exemplos

Vários tipos de biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas em geral, cereais açucarados para o desjejum matinal, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos 'instantâneos', molhos, salgadinhos "de pacote", refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, bebidas energéticas, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo *nuggets,* salsichas e outros embutidos, pães de forma, pães para hambúrguer ou *hot dog,* pães doces e produtos panificados cujos ingredientes incluem substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos

POR QUE EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?

Há muitas razões para evitar o consumo de alimentos ultraprocessados. Essas razões estão relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alimentos ultraprocessados têm composição nutricional desbalanceada

Os ingredientes principais dos alimentos ultraprocessados fazem com que, com frequência, eles sejam ricos em gorduras ou açúcares e, muitas vezes, simultaneamente ricos em gorduras e açúcares. É comum que apresentem alto teor de sódio, por conta da adição de grandes quantidades de sal, necessárias para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor, ou mesmo para encobrir sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultraprocessamento.

Para que tenham longa duração e não se tornem rançosos precocemente, os alimentos ultraprocessados são frequentemente fabricados com gorduras que resistem à oxidação, mas que tendem a obstruir as artérias que conduzem o sangue dentro do nosso corpo. São particularmente comuns em alimentos ultraprocessados óleos vegetais naturalmente ricos em gorduras saturadas e gorduras hidrogenadas, que, além de ricas em gorduras saturadas, contêm também gorduras trans.

Alimentos ultraprocessados tendem a ser muito pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer. A ausência de fibras decorre da ausência ou da presença limitada de alimentos *in natura* ou minimamente processados nesses produtos. Essa mesma condição faz com que os alimentos ultraprocessados sejam pobres também em vitaminas, minerais e outras substâncias com atividade biológica que estão naturalmente presentes em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Em paralelo ao crescente conhecimento de profissionais de saúde e da população em geral acerca da composição nutricional desbalanceada dos alimentos ultraprocessados, nota-se aumento na oferta de versões reformuladas desses produtos, às vezes denominadas *light* ou *diet.* Entretanto, com frequência, a reformulação não traz benefícios claros. Por exemplo, quando o conteúdo de gordura do produto é reduzido à custa do aumento no conteúdo de açúcar ou vice-versa. Ou quando se adicionam fibras ou micronutrientes sintéticos aos produtos, sem a garantia de que o nutriente adicionado reproduza no organismo a função do nutriente naturalmente presente nos alimentos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

O problema principal com alimentos ultraprocessados reformulados é o risco de serem vistos como produtos saudáveis, cujo consumo não precisaria mais ser limitado. A publicidade desses produtos explora suas alegadas vantagens diante dos produtos regulares ("menos calorias", "adicionado de vitaminas e minerais"), aumentando as chances de que sejam vistos como saudáveis pelas pessoas.

Assim, em resumo, a composição nutricional desbalanceada inerente à natureza dos ingredientes dos alimentos ultraprocessados favorece doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais. Ademais, embora cada aditivo utilizado nesses produtos tenha que passar por testes e ser aprovado por autoridades sanitárias, os efeitos de longo prazo sobre a saúde e o efeito cumulativo da exposição a vários aditivos nem sempre são bem conhecidos.

Alimentos ultraprocessados favorecem o consumo excessivo de calorias

Alimentos ultraprocessados "enganam" os dispositivos de que nosso organismo dispõe para regular o balanço de calorias. Em essência, esses dispositivos (situados no sistema digestivo e no cérebro) são responsáveis por fazer com que as calorias ingeridas por meio dos alimentos igualem as calorias gastas com o funcionamento do organismo e com a atividade física. Dito de modo bastante simplificado, esses dispositivos tendem a subestimar as calorias que provêm de alimentos ultraprocessados e, nesta medida, a sinalização de saciedade após a ingestão desses produtos não ocorre ou ocorre tardiamente.

Como consequência, quando consumimos alimentos ultraprocessados, tendemos, sem perceber, a ingerir mais calorias do que necessitamos; e calorias ingeridas e não gastas inevitavelmente acabam estocadas em nosso corpo na forma de gordura. O resultado é a obesidade.

A elevada quantidade de calorias por grama, comum à maioria dos alimentos ultraprocessados, é um dos principais mecanismos que desregulam o balanço de energia e aumentam o risco de obesidade.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A quantidade de calorias dos alimentos ultraprocessados varia de cerca de duas e meia calorias por grama (maioria dos produtos panificados) a cerca de quatro calorias por grama (barras de cereal), podendo chegar a cinco calorias por grama, no caso de biscoitos recheados e salgadinhos "de pacote". Essa quantidade de calorias por grama é duas a cinco vezes maior que a da tradicional mistura de duas partes de arroz para uma de feijão.

Outros atributos comuns a muitos alimentos ultraprocessados podem comprometer os mecanismos que sinalizam a saciedade e controlam o apetite, favorecendo, assim, o consumo involuntário de calorias e aumentando o risco de obesidade. Entre esses atributos, destacam-se:

Hipersabor: com a "ajuda" de açúcares, gorduras, sal e vários aditivos, alimentos ultraprocessados são formulados para que sejam extremamente saborosos, quando não para induzir hábito ou mesmo para criar dependência. A publicidade desses produtos comumente chama a atenção, com razão, para o fato de que eles são "irresistíveis".

Comer sem atenção: a maioria dos alimentos ultraprocessados é formulada para ser consumida em qualquer lugar e sem a necessidade de pratos, talheres e mesas. É comum o seu consumo em casa enquanto se assiste a programas de televisão, na mesa de trabalho ou andando na rua. Essas circunstâncias, frequentemente lembradas na propaganda de alimentos ultraprocessados, também prejudicam a capacidade de o organismo "registrar" devidamente as calorias ingeridas.

Tamanhos gigantes: em face do baixo custo dos seus ingredientes, é comum que muitos alimentos ultraprocessados sejam comercializados em recipientes ou embalagens gigantes e a preço apenas ligeiramente superior ao de produtos em tamanho regular. Diante da exposição a recipientes ou embalagens gigantes, é maior o risco do consumo involuntário de calorias e maior, portanto, o risco de obesidade.

Calorias líquidas: no caso de refrigerantes, refrescos e muitos outros produtos prontos para beber, o aumento do risco de obesidade é em

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

função da comprovada menor capacidade que o organismo humano tem de "registrar" calorias provenientes de bebidas adoçadas.

Como a alta densidade calórica e os demais atributos que induzem o consumo excessivo de calorias são intrínsecos à natureza dos alimentos ultraprocessados, a estratégia de reformulação aqui é pouco aplicável.

Alimentos ultraprocessados tendem a afetar negativamente a cultura, a vida social e o ambiente

As razões descritas até aqui, tomadas em conjunto, já seriam suficientes para justificar a recomendação de evitar o uso de alimentos ultraprocessados, que, por natureza, não são saudáveis.

Mas há outras razões para evitá-los. Estas são relativas ao impacto da sua produção, distribuição, comercialização e consumo na cultura, na vida social e no ambiente, afetando também, indiretamente, a saúde e o bem-estar das pessoas.

Impacto na cultura: marcas, embalagens, rótulos e conteúdo de alimentos ultraprocessados tendem a ser idênticos em todo o mundo. As marcas mais conhecidas são promovidas por campanhas publicitárias milionárias e muito agressivas, incluindo o lançamento, todos os anos, de centenas de produtos que sugerem falso sentido de diversidade. Diante dessas campanhas, culturas alimentares genuínas passam a ser vistas como desinteressantes, especialmente pelos jovens. A consequência é a promoção do desejo de consumir mais e mais para que as pessoas tenham a sensação de pertencer a uma cultura moderna e superior.

Impacto na vida social: alimentos ultraprocessados são formulados e embalados para serem consumidos sem necessidade de qualquer preparação, a qualquer hora e em qualquer lugar. O seu uso torna a preparação de alimentos, a mesa de refeições e o compartilhamento da comida totalmente desnecessários. Seu consumo ocorre com frequência sem hora fixa, muitas vezes quando a pessoa vê televisão ou trabalha no computador, quando ela caminha na rua, dirige um veículo ou fala no telefone, e em outras ocasiões de relativo

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

isolamento. A “interação social” usualmente mostrada na propaganda desses produtos esconde essa realidade.

Impacto no ambiente: a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias-primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais.

Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A REGRA DE OURO

PREFIRA SEMPRE ALIMENTOS IN NATURA *OU MINIMAMENTE PROCESSADOS E PREPARAÇÕES CULINÁRIAS A ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS*

A regra que facilita a observação das quatro recomendações gerais feitas neste capítulo é simples como devem ser as regras de ouro: prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.

Ou seja: opte por água, leite e frutas no lugar de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados; não troque comida feita na hora (caldos, sopas, saladas, molhos, arroz e feijão, macarronada, refogados de legumes e verduras, farofas, tortas) por produtos que dispensam preparação culinária (sopas "de pacote", macarrão "instantâneo", pratos congelados prontos para aquecer, sanduíches, frios e embutidos, maioneses e molhos industrializados, misturas prontas para tortas); e fique com sobremesas caseiras, dispensando as industrializadas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FINALMENTE

Este capítulo abordou o valor dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, das substâncias usadas para temperar e cozinhar esses alimentos e criar preparações culinárias e dos alimentos processados e ultraprocessados. Dele resultam quatro recomendações gerais para proteger e promover nossa saúde e bem-estar, agora e no futuro, e uma regra de ouro que facilita a observação dessas recomendações. As recomendações e a regra de ouro, lembradas uma vez mais ao final deste capítulo, são universais e, portanto, podem se aplicar às populações de todos os países. Orientações específicas para a população brasileira, que detalham aquelas recomendações, são apresentadas no próximo capítulo deste guia.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

QUATRO RECOMENDAÇÕES E UMA REGRA DE OURO

Faça de alimentos in natura *ou minimamente processados a base de sua alimentação*

Alimentos *in natura* ou minimamente processados, em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, são a base de uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias

Desde que utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura *ou minimamente processados*

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compotas de frutas, queijos e pães – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

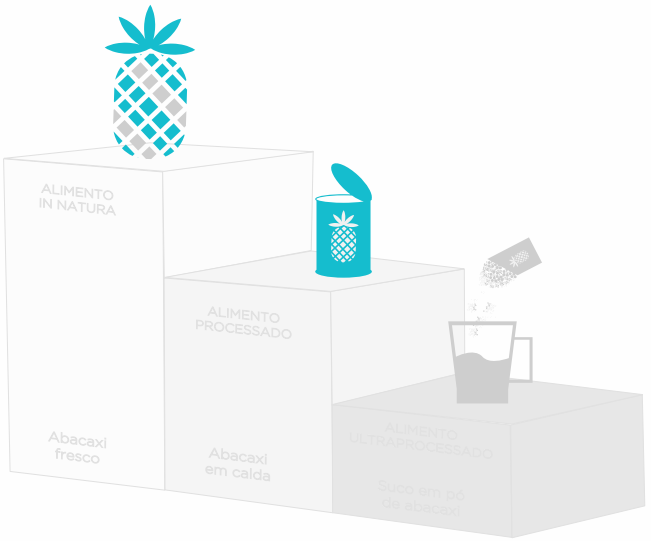
Evite alimentos ultraprocessados

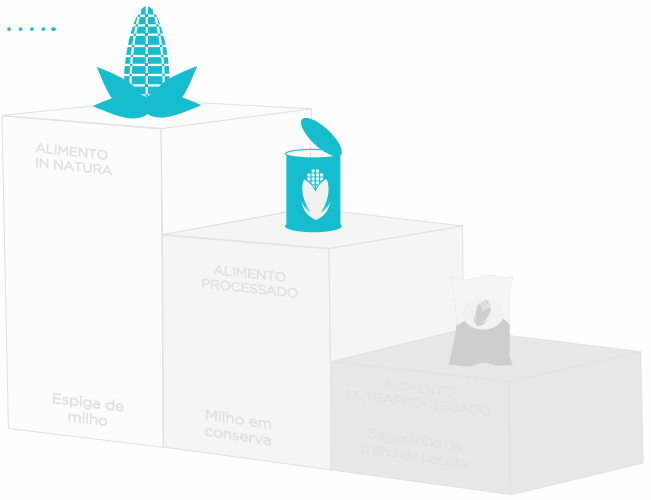
Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, "salgadinhos de pacote", refrigerantes e "macarrão instantâneo" – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

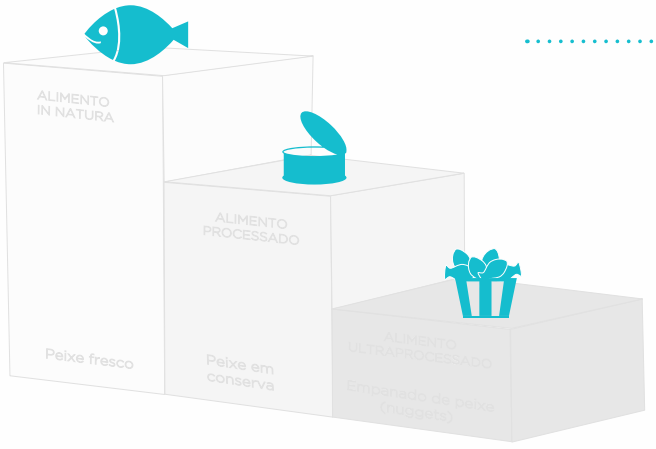
A regra de ouro. Prefira sempre alimentos in natura *ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados*

Opte por água, leite e frutas no lugar de refrigerantes, bebidas lácteas e biscoitos recheados; não troque a "comida feita na hora" (caldos, sopas, saladas, molhos, arroz e feijão, macarronada, refogados de legumes e verduras, farofas, tortas) por produtos que dispensam preparação culinária ("sopas de pacote", "macarrão instantâneo", pratos congelados prontos para aquecer, sanduíches, frios e embutidos, maioneses e molhos industrializados, misturas prontas para tortas) e fique com sobremesas caseiras, dispensando as industrializadas.

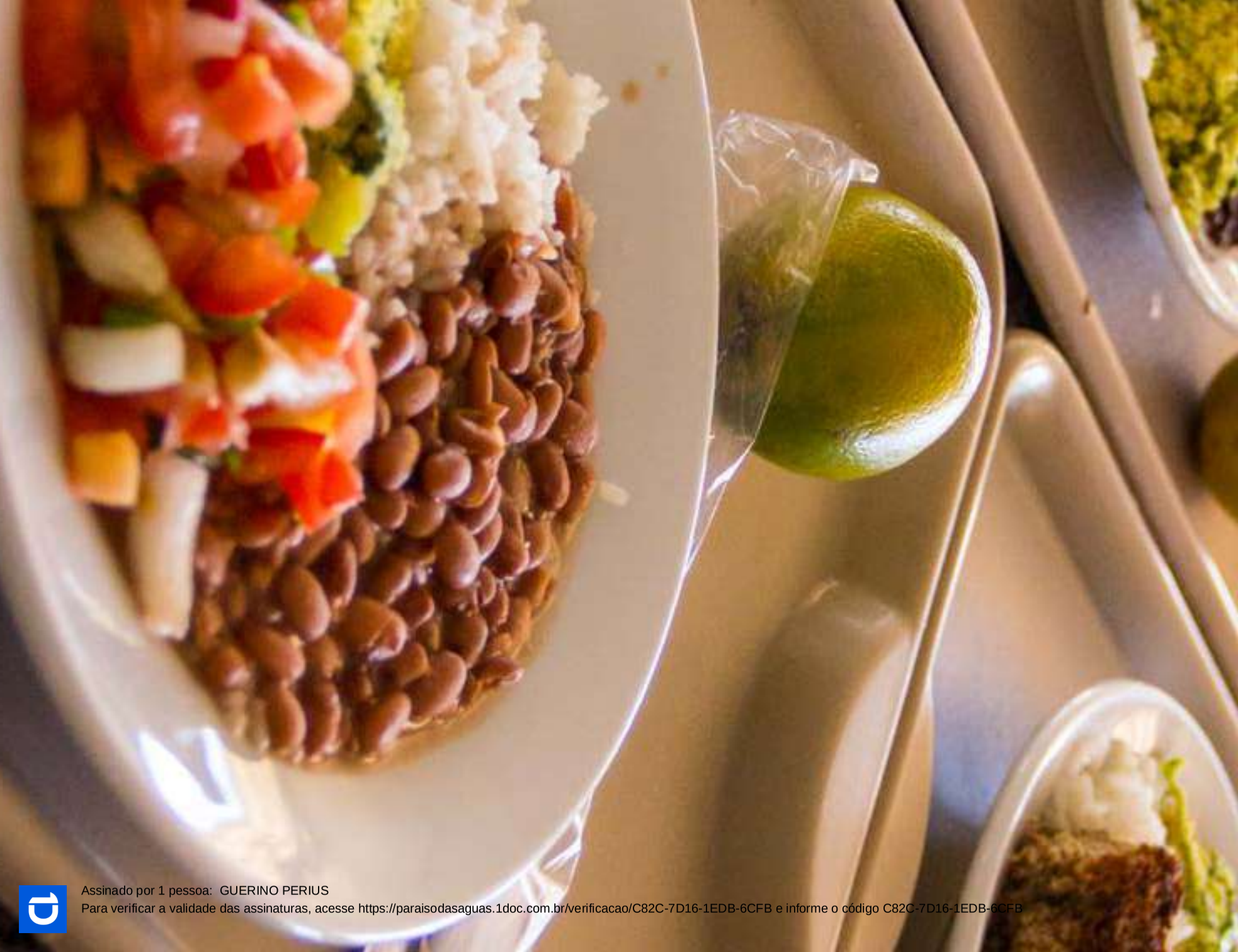
Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB







Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 3. DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO

No capítulo anterior, apresentamos recomendações gerais sobre a escolha de alimentos visando compor uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis.

Em essência, dissemos que a base dessa alimentação consiste na grande variedade de alimentos *in natura* ou minimamente processados, predominantemente de origem vegetal, e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos. Também dissemos que alimentos processados podem integrar a alimentação desde que consumidos em pequenas quantidades e sempre como parte ou acompanhamento de preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

Este capítulo fornece orientações específicas para a população brasileira sobre como combinar alimentos na forma de refeições. Conforme será detalhado na primeira seção do capítulo, essas orientações se baseiam no consumo alimentar de brasileiros que privilegiam em sua alimentação alimentos *in natura* ou minimamente processados. Na seção seguinte, mostraremos exemplos de refeições consumidas por esses brasileiros. Em uma seção final, forneceremos informações que permitem a multiplicação desses exemplos.

A ALIMENTAÇÃO DOS BRASILEIROS

As características da alimentação brasileira descritas a seguir resultam de análises da Pesquisa de Orçamentos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Familiares (POF), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), entre maio de 2008 e maio de 2009. Essas análises foram feitas especialmente para apoiar a elaboração deste guia.

A POF 2008-2009 estudou detalhadamente a alimentação de uma amostra de mais de 30 mil brasileiros com dez ou mais anos de idade e representativa de todas as regiões do País, de suas áreas urbanas e rurais e dos vários estratos socioeconômicos da população. Todos os alimentos que esses brasileiros consumiram durante dois dias da semana, em casa ou fora de casa, foram cuidadosamente registrados.

Embora pesquisas anteriores do IBGE indiquem forte tendência de aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, a POF 2008-2009 mostra que alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias feitas com esses alimentos ainda correspondem, em termos do total de calorias consumidas, a quase dois terços da alimentação dos brasileiros.

Arroz e feijão correspondem a quase um quarto da alimentação. A seguir, aparecem carnes de gado ou de porco (carnes vermelhas), carne de frango, leite, raízes e tubérculos (em especial, mandioca e batata), frutas, peixes, legumes e verduras e ovos.

Entre os alimentos processados ou ultraprocessados, os que fornecem mais calorias são pães e sanduíches, bolos industriais, biscoitos doces e guloseimas em geral, refrigerantes, "salgadinhos de pacote", bebidas lácteas, salsichas e outros embutidos e queijos.

Análises da POF 2008-2009, de grande relevância para as recomendações deste guia, mostram que, em seu conjunto, alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias apresentam composição nutricional muito superior à do conjunto de alimentos processados ou ultraprocessados.

A superioridade dos alimentos *in natura* ou minimamente processados é particularmente evidente com relação a nutrientes cujo teor na alimentação brasileira, segundo critérios da Organização Mundial da Saúde,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

é considerado insuficiente (como no caso de fibras e alguns minerais e vitaminas), ou excessivo (como no caso do açúcar ou de gorduras não saudáveis gorduras saturadas e gorduras trans).

A POF 2008-2009 revela também que um quinto da população brasileira (cerca de 40 milhões de pessoas, se considerarmos todas as idades) ainda baseia sua alimentação largamente em alimentos *in natura* ou minimamente processados. Esses alimentos e suas preparações culinárias correspondem a 85% ou mais do total das calorias que consomem no dia. Análises da mesma pesquisa evidenciam que a alimentação desses brasileiros se aproxima das recomendações internacionais da Organização Mundial da Saúde para o consumo de proteína, de gorduras (vários tipos), de açúcar e de fibras e que o seu teor em vitaminas e minerais é, na maior parte das vezes, bastante superior ao teor médio observado no Brasil.

Pequenas mudanças no consumo desses brasileiros que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados, incluindo o aumento na ingestão de legumes e verduras e a redução no consumo de carnes vermelhas, tornariam o perfil nutricional de sua alimentação praticamente ideal. A alimentação desses brasileiros, que são encontrados em todas as regiões do País e em todas as classes de renda, será tomada como base para as opções de refeições mostradas na seção seguinte deste capítulo.

OPÇÕES DE REFEIÇÕES SAUDÁVEIS

Esta seção descreve exemplos de refeições saudáveis, todos extraídos do grupo de brasileiros cujo consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias correspondem a pelo menos 85% do total de calorias da alimentação. Procuramos representar homens e mulheres, os vários grupos etários (a partir de dez anos), as cinco grandes regiões do País, o meio urbano e o rural e todas as classes de renda.

Os exemplos focalizam as três principais refeições do dia: café da manhã, almoço e jantar. Entre os brasileiros que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados, essas três refeições fornecem cerca de 90% do total de calorias consumidas ao longo do dia.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Na seleção dos exemplos, para atender ao desejável consumo regular de legumes e verduras (pouco consumidos em todo o Brasil), foram selecionados almoços e jantares em que havia a presença de pelo menos um desses alimentos. Do lado oposto, carnes vermelhas (excessivamente consumidas no País) aparecem em apenas um terço dos almoços e jantares selecionados.

As refeições apresentadas não devem ser tomadas como recomendações rígidas ou como cardápios fixos a serem seguidos por todos. Mostram apenas combinações de alimentos que, em seu conjunto, atendem às recomendações gerais deste guia descritas no capítulo anterior e que são efetivamente praticadas por um grupo numeroso de homens e mulheres de todas as regiões do País, do meio urbano e do meio rural e de várias classes de renda.

Variações em torno das combinações mostradas são essenciais. Essas alterações, feitas com substituições entre tipos de alimentos com composição nutricional e uso culinário semelhantes (por exemplo, feijões substituídos por lentilhas ou grão-de-bico; batata por mandioca ou cará; quiabo por jiló ou abóbora), tornam a alimentação ainda mais saudável, pois as variedades dentro de um mesmo grupo de alimentos implicam maior diversidade no aporte de nutrientes.

As variações em torno dos alimentos de um mesmo grupo agradam também aos sentidos na medida em que permitem diversificar sabores, aromas, cores e texturas da alimentação. São também indispensáveis para acomodar preferências regionais e pessoais.

Finalmente, o leitor deste guia notará que não há destaque nas refeições apresentadas para a quantidade absoluta de cada alimento ou para a quantidade total de calorias nas refeições. Esta omissão é proposital uma vez que as necessidades nutricionais das pessoas, particularmente de calorias, são muito variáveis, dependendo da idade, sexo, tamanho (peso, altura) e nível de atividade física. Além disso, há bastante variabilidade entre as pessoas quanto a como distribuem sua alimentação ao longo das refeições do dia. O controle do peso corporal (não a contagem de calorias) é uma forma simples e eficiente para saber se a quantidade de alimentos consumida está adequada.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAFÉ DA MANHÃ

Café com leite, bolo de milho e melão

Leite, cuscuz, ovo de galinha e banana

Café, pão integral com queijo e ameixa

Café com leite, tapioca e banana

Aqui apresentamos a composição do café da manhã de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

O leitor notará que frutas e café com leite são presenças constantes na primeira refeição do dia. Em um dos exemplos, a fruta é substituída pelo suco de laranja e, em outro, o café é consumido puro.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Café com leite, pão de queijo e mamão

Café com leite, bolo de mandioca, queijo e mamão

Suco de laranja natural, pão francês com manteiga e mamão

Café com leite, cuscuz e manga

Com relação aos demais alimentos do café da manhã, a variedade é grande, incluindo o consumo de preparações à base de cereais ou de tubérculos e mesmo, em um dos exemplos, o consumo de ovos. A variedade reflete preferências regionais exemplificadas com o consumo da tapioca, do cuscuz e do bolo de milho.

Pães e queijo fazem parte do café da manhã em alguns dos exemplos, ilustrando como alimentos processados podem ser integrados a refeições com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ALMOÇO

Arroz, feijão, coxa de frango assada, beterraba e polenta com queijo

Arroz, feijão, omelete e jiló refogado

Feijoada, arroz, vinagrete de cebola e tomate, farofa, couve refogada e laranja

Salada de tomate, arroz, feijão, bife grelhado e salada de frutas

Aqui apresentamos a composição do almoço de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

A mistura de feijão com arroz aparece em quase todos os almoços selecionados. Esta situação traduz a realidade alimentar da imensa maioria dos brasileiros que privilegiam alimentos *in natura* ou minimamente processados e, de fato, da grande maioria da população brasileira.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alface, arroz, lentilha, pernil, batata, repolho e abacaxi

Alface, tomate, feijão, farinha de mandioca, peixe e cocada

Arroz, feijão, angu, abóbora, quiabo e mamão

Alface e tomate, arroz, feijão, berinjela e suco cupuaçu

Em um dos exemplos, nota-se o uso de lentilhas no lugar do feijão. Em outro, o feijão aparece ao lado da farinha de mandioca (e não do arroz). Em outros dois exemplos, preparações à base de milho (angu e polenta) acompanham o feijão com arroz.

Como antecipamos, verduras ou legumes estão presentes em todos os almoços exemplificados, embora esta situação não seja comum no Brasil, mesmo no grupo dos brasileiros que privilegiam alimentos e preparações culinárias. Para ilustrar as possibilidades de aumentar e diversificar o consumo desses alimentos, procuramos refeições em que diferentes tipos de verduras e legumes (alface, tomate, acelga, couve, repolho, abóbora, beterraba, quiabo, berinjela, jiló) aparecem preparados de diversas formas, crus em saladas ou em preparações cozidas ou refogadas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Carnes vermelhas (de gado ou de porco) estão restritas a um terço das refeições apresentadas, priorizando-se cortes magros e preparações grelhadas ou assadas. Visando ilustrar opções de alimentos para substituir carnes vermelhas, selecionamos refeições onde havia a presença de preparações grelhadas, assadas ou ensopadas de frango ou peixe, ovos (omelete) ou legumes (abóbora com quiabo).

Por fim, destacamos a presença alternada de frutas e doces caseiros nos exemplos de sobremesas e o uso de alimentos processados como ingredientes, e não substitutos de preparações culinárias, ilustrado pela presença de queijo na preparação de uma polenta de milho.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

JANTAR

Arroz, feijão, fígado bovino e abobrinha refogada

Salada de folhas, arroz, feijão, ovo e maçã

Sopa de legumes, farinha de mandioca e açaí

Salada de folhas, macarrão e galeto

Aqui apresentamos a composição do jantar de oito brasileiros selecionados entre aqueles que baseiam sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Repetindo a situação encontrada no almoço, a combinação de feijão com arroz é encontrada na grande maioria das refeições do jantar.

Em um dos exemplos, o feijão com arroz é substituído pela farinha de mandioca com açaí e, em outro, por uma preparação de macarrão, neste caso servida com frango.

Legumes e verduras aparecem em todas as refeições, por vezes crus, na forma de saladas, cozidos ou refogados acompanhando o feijão com o arroz e, ainda, utilizados no preparo de sopas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Arroz, feijão, coxa de frango, repolho, moranga e laranja

Alface, tomate, arroz, feijão, omelete, mandioca de forno

Arroz, feijão, peito de frango, abóbora com quiabo e compota de jenipapo

Arroz, feijão, carne moída com legumes

Carnes de boi ou de porco novamente estão restritas a um terço das refeições apresentadas. Nas demais refeições, frango, peixe, ovos e vários tipos de preparações de legumes e verduras ilustram opções para substituir carnes vermelhas.

Frutas aparecem como sobremesas ou como parte do jantar, como no caso do açaí misturado à farinha de mandioca.

O uso apropriado de alimentos processados para complementar e não substituir refeições com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados é exemplificado na sobremesa de compota de jenipapo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PEQUENAS REFEIÇÕES

Além das refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), algumas pessoas podem sentir necessidade – ou mesmo terem o hábito – de fazer outras refeições ao longo do dia. Crianças e adolescentes, por se encontrarem em fase de crescimento, usualmente precisam fazer uma ou mais pequenas refeições, mas isso pode ocorrer com pessoas em outras fases do curso da vida.

No caso de pequenas refeições, a escolha dos alimentos a serem consumidos deve seguir as recomendações gerais deste guia quanto a privilegiar alimentos *in natura* ou minimamente processados, limitar os processados e evitar os ultraprocessados.

Frutas frescas ou secas são excelentes alternativas, bem como leite, iogurte natural e castanhas ou nozes, na medida em que são alimentos com alto teor de nutrientes e grande poder de saciedade, além de serem práticos para transportar e consumir.

Iogurte com frutas

Castanhas

Leite batido com frutas

Salada de frutas

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

É muito importante planejar o que será consumido nas pequenas refeições, sobretudo quando se está fora de casa, por exemplo no trabalho ou na escola. Para evitar que, por falta de opções, você tenha que consumir alimentos ultraprocessados, traga de casa frutas frescas ou secas ou outros alimentos *in natura* ou minimamente processados ou uma preparação culinária que você aprecie.

PARA MAIS OPÇÕES

Conforme dissemos, as refeições exemplificadas neste capítulo mostram opções de combinar alimentos que podem ser multiplicadas com a substituição entre alimentos que pertençam a um mesmo grupo.

Para apoiar os leitores deste guia na criação de refeições baseadas em outras combinações de alimentos, descrevemos, a seguir, os principais grupos de alimentos que fazem parte da alimentação brasileira. Esses grupos correspondem a conjuntos de alimentos que possuem uso culinário e perfil nutricional semelhantes. Para cada um deles, relacionamos os alimentos que dele fazem parte, variedades existentes, usos culinários principais, sugestões de formas de preparo e propriedades nutricionais.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

GRUPO DOS FEIJÕES

Grão-de-bico em salada

Feijão preto

Este grupo inclui vários tipos de feijão e outros alimentos do grupo das leguminosas, como ervilhas, lentilhas e grão-de-bico.

Há muitas variedades de feijão no Brasil: preto, branco, mulatinho, carioca, fradinho, feijão-fava, feijão-de-corda, entre muitos outros. Entre os alimentos que fazem parte do grupo das leguminosas e compartilham propriedades nutricionais e usos culinários com o feijão, os mais consumidos são as ervilhas, as lentilhas e o grão-de-bico. A alternância entre diferentes tipos de feijão e de outras leguminosas amplifica o aporte de nutrientes e, mais importante, traz novos sabores e diversidade para a alimentação.

A mistura de feijão com arroz é a mais popular no País, mas são várias as preparações apreciadas pelos brasileiros, como tutu à mineira, feijão-

Feijão carioca

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

tropeiro, feijoada, sopa de feijão, acarajé, entre muitas outras. Feijão-branco, feijão-fradinho, ervilhas, lentilhas e grão-de-bico cozidos são consumidos também em saladas.

O preparo de feijões (e de outras leguminosas) pode ser demorado em face do período prolongado de cozimento. Estratégias que podem abreviar esse tempo incluem lavar os grãos e deixá-los de molho por algumas horas antes do cozimento (neste caso, recomenda-se descartar a água em que o feijão ficou de molho e usar outra para cozinhá-lo). Outra boa alternativa é cozinhá-lo em panela de pressão. Além disso, feijões cozidos em maior quantidade em um único dia podem ser armazenados no congelador para uso em preparações feitas ao longo da semana.

Como em todas as preparações de alimentos, deve-se atentar para a moderação no uso de óleo e de sal no feijão. Use o óleo vegetal de sua preferência – soja, milho, girassol, canola ou outro –, mas sempre na menor quantidade possível para não aumentar excessivamente o teor de calorias da preparação. A mesma orientação se aplica à quantidade de sal, que deve ser a mínima possível para não tornar excessivo o teor de sódio.

Para reduzir a quantidade de óleo e sal adicionada ao feijão, e o eventual uso de carnes salgadas, prepare-o com quantidades generosas de cebola, alho, louro, salsinha, cebolinha, pimenta, coentro e outros temperos naturais de que você goste e lembre-se de que todos esses temperos naturais pertencem ao saudável grupo dos legumes e verduras. Cozinhar o feijão com outros alimentos como cenoura e vagem igualmente acrescenta sabor e aroma à preparação.

Feijões, assim como todas as demais leguminosas, são fontes de proteína, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio. O alto teor de fibras e a quantidade moderada de calorias por grama conferem a esses alimentos alto poder de saciedade, que evita que se coma mais do que o necessário.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Arroz com legumes

GRUPO DOS CEREAIS

Polenta de milho com molho de tomate

Macarrão com molho de tomate e ervas frescas

Este grupo abrange arroz, milho (incluindo grãos e farinha) e trigo (incluindo grãos, farinha, macarrão e pães), além de outros cereais, como a aveia e o centeio.

ARROZ

O arroz é o principal representante do grupo dos cereais no Brasil. Como mencionado, o consumo mais frequente é na mistura com o feijão. Mas, sendo um alimento extremamente versátil, é também consumido em preparações com legumes, verduras, ovos e carnes, como em vários tipos de risoto, arroz à grega, arroz de cuxá, arroz carreteiro, galinhada e Maria Izabel. O arroz também é ingrediente de doces tradicionais brasileiros como o arroz-doce ou arroz de leite.

Da mesma forma que nas preparações de feijão, o uso de óleo e sal no preparo culinário

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

do arroz deve ser reduzido e a adição de cebola, alho, ervas e outros temperos naturais deve ser abundante.

MILHO

Embora menos consumido do que o arroz, o milho também é bastante versátil, sendo um item importante da alimentação brasileira. O consumo é frequente na forma do próprio grão – na espiga cozida, por exemplo – ou em preparações culinárias de cremes e sopas. O milho integra ainda receitas de vários quitutes e doces brasileiros, como canjica de milho, mungunzá, mingaus, pamonha e curau. A farinha de milho é muito usada para fazer cuscuz, angu, farofa, bolo de milho, polenta, pirão e xerém, preparações consumidas no almoço e no jantar e, em algumas regiões do País, também no café da manhã.

TRIGO

O consumo de trigo no Brasil se dá principalmente por meio da farinha de trigo. Entretanto, o grão do trigo pode ser utilizado em saladas, em preparações quentes com legumes e verduras ou em sopas (canjica de trigo). A salada de trigo partido, também conhecida como tabule, é comumente preparada com azeite, tomate, cebola, hortelã e salsa.

A farinha de trigo tem múltiplos usos culinários. Adicionada de óleo e sal e combinada a legumes, ovos e carnes, é usada para preparar tortas salgadas. Tortas doces e bolos são preparados com farinha de trigo, óleo, açúcar, leite, ovos e frutas. Pães caseiros são feitos com farinha de trigo, água, sal e leveduras usadas para fermentar a farinha. A farinha de trigo ainda é aproveitada para empanar legumes e carnes.

Como definido neste guia, o macarrão, feito de farinha de trigo e água (com ou sem a adição de ovos), é uma preparação culinária quando feito em casa e é um alimento minimamente processado quando produzido pela indústria.

As principais características culinárias do macarrão são a rapidez de preparo e a diversidade que imprime à alimentação. Vários tipos são consumidos simplesmente com alho e azeite ou com molhos feitos à base de tomate,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

abobrinha, carne moída e muitos outros alimentos. O acréscimo de queijo ralado a preparações de macarrão é muito comum, sendo um exemplo do uso apropriado de alimentos processados como integrante, e não substituto, de preparações culinárias.

O chamado macarrão "instantâneo" é um típico alimento ultraprocessado, o que pode ser comprovado com a leitura da longa lista de ingredientes informada no rótulo do produto. Sendo assim, o consumo deve ser evitado.

Como também definido neste guia, pães elaborados pela indústria podem ser processados ou ultraprocessados. São processados quando feitos com ingredientes iguais aos utilizados na preparação de pães caseiros, devendo ser consumidos em pequenas quantidades e como parte de refeições onde predominem alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Pães que, além da farinha de trigo, água, sal e leveduras, incluem em seus ingredientes gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos são alimentos ultraprocessados e, como tal, devem ser evitados.

Arroz, milho, trigo e todos os cereais são fontes importantes de carboidratos, fibras, vitaminas (principalmente do complexo B) e minerais. Combinados ao feijão ou outra leguminosa, os cereais constituem também fonte de proteína de excelente qualidade.

Cereais polidos excessivamente, como o arroz branco e os grãos de trigo usados na confecção da maioria das farinhas de trigo, apresentam menor quantidade de fibras e micronutrientes. Por esta razão, versões menos processadas desses alimentos devem ser preferidas, como o arroz integral e a farinha de trigo integral. O arroz parboilizado (descascado e polido após permanecer imerso em água) é também boa alternativa por seu conteúdo nutricional estar mais próximo do arroz integral e por ter propriedades sensoriais (aroma, sabor, textura) mais próximas do arroz branco.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

GRUPO DAS RAÍZES E TUBÉRCULOS

Mandioca cozida com cebolinha e/ou salsinha

Purê de batata-doce

Este grupo inclui a mandioca, também conhecida como macaxeira ou aipim, batata ou batata-inglesa, batata-doce, batata-baroa ou mandioquinha, cará e inhame.

Raízes e tubérculos são alimentos muito versáteis, podendo ser feitos cozidos, assados, ensopados ou na forma de purês. São frequentemente consumidos pelos brasileiros no almoço e no jantar, junto com feijão e arroz, legumes e carnes. Em algumas regiões do Brasil, a mandioca e a batata-doce são consumidas no café da manhã como substitutos do pão. A mandioca, em particular, também é usada no preparo de doces caseiros como pudins e bolos.

A mandioca consumida na forma de farinha é acompanhamento frequente de peixes, legumes, açaí e vários outros alimentos. A farinha de mandioca também é usada como ingrediente de receitas de pirão, cuscuz, tutu, feijão-tropeiro e farofas. Nas regiões Norte e Nordeste, substitui com frequência o arroz na mistura com o feijão.

Batata assada com alecrim

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A fécula extraída da mandioca, também conhecida como polvilho ou goma, é usada para o preparo de tapioca e em receitas de pão de queijo. Em algumas regiões do Brasil, a tapioca substitui o pão no café da manhã.

Na preparação de raízes e tubérculos, como na preparação de todos os alimentos, vale a mesma recomendação quanto ao uso moderado de óleo e de sal e o amplo uso de temperos naturais, incluindo alho, cebola, pimenta, salsa, salsinha e cebolinha. Raízes e tubérculos devem ser preferentemente cozidos ou assados, pois, quando fritos, absorvem grande quantidade de óleo ou gordura.

Raízes e tubérculos são fontes de carboidratos e fibras e, no caso de algumas variedades, também de minerais e vitaminas, como o potássio e as vitaminas A e C.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

GRUPO DOS LEGUMES E DAS VERDURAS

Mix de legumes refogados

Abóbora refogada com cebola, cebolinha e/ou salsinha

A diversidade de legumes e verduras é imensa no Brasil: abóbora ou jerimum, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, beterraba, brócolis, catalonha, cebola, cenoura, chicória, chuchu, couve, espinafre, gueroba, jiló, jurubeba, maxixe, mostarda, ora-pro-nóbis, pepino, pimentão, quiabo, repolho e tomate. Variedades dentro de um mesmo tipo são frequentes e variam conforme região, como no caso da abóbora, que pode ser a paulista, a baianinha, a de pescoço, a menina, a japonesa ou a moranga, ou da alface, que pode ser lisa, crespa, americana, roxa, romana.

Boa parte dos legumes e verduras é comercializada em quase todos os meses em todas as regiões do País. No entanto, tipos e variedades produzidos

Assinado por 1 pessoa: SUELEN [illegible]RIUS
Para verificar a validade das [illegible]as, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

localmente e no período de safra, quando a produção é máxima, apresentam menor preço, além de maior qualidade e mais sabor. Legumes e verduras orgânicos e de base agroecológica são particularmente saborosos, além de protegerem o meio ambiente e a saúde.

Legumes e verduras são consumidos de diversas maneiras: em saladas, em preparações quentes (cozidos, refogados, assados, gratinados, empanados, ensopados), em sopas e, em alguns casos, recheados ou na forma de purês. A escolha da forma de preparo pode variar bastante de acordo com o tipo de legume ou verdura. Alguns ficam mais saborosos cozidos (como a abóbora) ou refogados (como a couve), enquanto outros são mais apreciados sem cozimento, na forma de saladas (como alface, almeirão e chicória). Outros, como a cenoura e a beterraba, são apreciados de inúmeras formas (cozidos, no vapor, salteados, crus) e em diferentes apresentações (ralados, em rodelas, tiras ou cubos). Legumes e verduras podem também ser consumidos em preparações à base de arroz, em molhos de macarrão, em recheios de tortas, com farinhas na forma de farofas ou mesmo empanados.

A recomendação da adição de quantidades reduzidas de sal e óleo e do uso generoso de temperos naturais também se aplica a legumes e verduras. O uso do limão em saladas ajuda a reduzir a necessidade de adição de sal e óleo.

Em especial quando consumidos crus, legumes e verduras podem estar contaminados por micro-organismos que causam doenças, sendo muito importante a higienização adequada. Assim, antes de serem preparados e consumidos, devem ser lavados em água corrente e colocados em um recipiente com água adicionada de hipoclorito de sódio, que pode ser adquirido em supermercados e sacolões. O rótulo do hipoclorito informa a quantidade que deve ser utilizada e o tempo em que os alimentos devem ficar de molho. O molho em solução de vinagre não tem a mesma capacidade de eliminar os micro-organismos que podem contaminar legumes e verduras.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Legumes e verduras são alimentos muito saudáveis. São excelentes fontes de várias vitaminas e minerais e, portanto, muito importantes para a prevenção de deficiências de micronutrientes. Além de serem fontes de fibras, fornecem, de modo geral, muitos nutrientes em uma quantidade relativamente pequena de calorias, características que os tornam ideais para a prevenção do consumo excessivo de calorias e da obesidade e das doenças crônicas associadas a esta condição, como o diabetes e doenças do coração. A presença de vários antioxidantes em legumes e verduras justifica a proteção que conferem contra alguns tipos de câncer. Pelas excepcionais propriedades nutricionais e ampla versatilidade culinária, este grupo de alimentos é excelente alternativa para reduzir o consumo excessivo de carnes vermelhas no Brasil.

Legumes em solução de água e sal e, às vezes, vinagre, como conservas de cenoura, pepino ou cebola (assim como ervilha, batata e outros alimentos em conserva), são alimentos processados. Como outros alimentos em conserva, preservam grande parte dos nutrientes do alimento *in natura*, mas contêm quantidade excessiva de sódio, motivo pelo qual o consumo deve ser limitado.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Frutas variadas

GRUPO DAS FRUTAS

Salada de folhas com manga

Salada de frutas

O Brasil possui enorme variedade de frutas: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, araticum, atemoia, banana, bacuri, cacau, cagaita, cajá, caqui, carambola, ciriguela, cupuaçu, figo, fruta-pão, goiaba, graviola, figo, jabuticaba, jaca, jambo, jenipapo, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, murici, pequi, pitanga, pitomba, romã, tamarindo, tangerina, uva.

Valem para frutas as mesmas observações feitas para legumes e verduras quanto ao menor preço e mais sabor dos alimentos cultivados localmente e adquiridos no período de safra. Frutas produzidas em sistemas agroecológicos são particularmente saborosas, preservam o meio ambiente e promovem saúde.

Elas podem ser consumidas frescas ou secas (desidratadas), como parte das refeições

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

principais ou como pequenas refeições. Nas refeições principais, são componentes importantes do café da manhã e, no almoço e no jantar, podem ser usadas em saladas ou como sobremesas. Em algumas regiões do Brasil, são consumidas com peixe e farinha de mandioca (açaí) ou arroz e frango (pequi).

Especialmente quando ingeridas com a casca, as frutas também precisam passar pelo processo de higienização descrito para o grupo de legumes e verduras.

Assim como legumes e verduras, as frutas são alimentos muito saudáveis. São excelentes fontes de fibras, de vitaminas e minerais e de vários compostos que contribuem para a prevenção de muitas doenças.

Sucos naturais da fruta nem sempre proporcionam os mesmos benefícios da fruta inteira. Fibras e muitos nutrientes podem ser perdidos durante o preparo e o poder de saciedade é sempre menor que o da fruta inteira. Por isso, o melhor mesmo é consumi-las inteiras, seja nas refeições principais, seja em pequenas refeições. Frutas inteiras adicionadas de açúcar, como as cristalizadas e em calda, são alimentos processados. Como tal, preservam grande parte dos nutrientes do alimento *in natura*, mas o processamento aumenta excessivamente o conteúdo em açúcar. Como outros alimentos processados, devem ser consumidas em pequenas quantidades e como parte de preparações culinárias ou de refeições onde predominem alimentos *in natura* ou minimamente processados. Frutas cristalizadas, por exemplo, podem fazer parte de tortas e bolos, e frutas em calda podem ser alternativas ocasionais para sobremesas.

Sucos e bebidas à base de fruta fabricados pela indústria são em geral feitos de extratos de frutas e adicionados de açúcar refinado, de concentrados de uva ou maçã (constituídos, predominantemente, por açúcares) ou de adoçantes artificiais. Com frequência, são também adicionados de preservantes, aromatizantes e outros aditivos. Tendem, portanto, a ser alimentos ultraprocessados e, como tal, devem ser evitados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

GRUPO DAS CASTANHAS E NOZES

Castanhas

Salada de folhas com castanhas de caju

Quibe de carne assado com nozes

Este grupo de alimentos inclui vários tipos de castanhas (de caju, de baru, do-brasil ou do-pará) e nozes, e também, amêndoas e amendoim.

Castanhas, nozes, amêndoas e amendoins têm vários usos culinários. Podem ser usados como ingredientes de saladas, de molhos e de várias preparações culinárias salgadas e doces (farofas, paçocas, pé de moleque) e também ser adicionados a saladas de frutas. Por exigirem pouco ou nenhum preparo, são excelentes opções para pequenas refeições.

Todas os alimentos que integram este grupo são ricos em minerais, vitaminas, fibras e gorduras saudáveis (gorduras insaturadas) e, como frutas e legumes e verduras, contêm compostos antioxidantes que previnem várias doenças.

Castanhas, nozes, amêndoas e amendoins adicionados de sal ou açúcar são alimentos processados e, assim sendo, o consumo deve ser limitado.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

GRUPO DO LEITE E QUEIJOS

Iogurte natural com fruta

Vitamina de mamão com leite de vaca

Este grupo inclui alimentos minimamente processados, como leite de vaca, coalhadas e iogurtes naturais; e alimentos processados, como queijos.

No Brasil, o leite de vaca é consumido frequentemente na primeira refeição do dia, puro, com frutas ou com café. É também usado como ingrediente de cremes, tortas e bolos e outras preparações culinárias doces ou salgadas. O consumo de iogurtes naturais, alimentos resultantes da fermentação do leite, embora ainda reduzido, é crescente no País. Queijos são consumidos, sobretudo, como parte de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados, como na macarronada com molho de tomate ou na polenta feita com farinha de milho.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Leite e iogurtes naturais são ricos em proteínas, em algumas vitaminas (em especial, a vitamina A) e, principalmente, em cálcio. Quando na forma integral, são também ricos em gorduras, em particular em gorduras não saudáveis (gorduras saturadas). Versões sem gordura ou com menos gordura (desnatadas ou semidesnatadas) podem ser mais adequadas para os adultos.

Queijos são também ricos em proteínas, vitamina A e cálcio. Entretanto, além do conteúdo elevado de gorduras saturadas próprio do leite, são produtos com alta densidade de energia (em função da perda de água durante o processamento) e com alta concentração de sódio (devido à adição de sal). Por isso, queijos, como todos os alimentos processados, devem ser consumidos sempre em pequenas quantidades, como parte ou acompanhamento de preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Bebidas lácteas e iogurtes adoçados e adicionados de corantes e saborizantes são alimentos ultraprocessados e, como tal, devem ser evitados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

GRUPO DAS CARNES E OVOS

Cozido de carne com batata e legumes

Omelete com legumes

Peixe assado

Este grupo inclui carnes de gado, porco, cabrito e cordeiro (as chamadas carnes vermelhas), carnes de aves e de pescados e ovos de galinha e de outras aves.

Carnes de vários tipos e ovos são frequentemente consumidos no Brasil como acompanhamento do feijão com arroz ou de outros alimentos de origem vegetal, sendo muito valorizados em face do sabor que agregam à refeição. Possuem também em comum o fato de serem ricos em proteína e em vitaminas e minerais. Entretanto, diferenças quanto ao tipo gordura, relação com a saúde, preço e disponibilidade recomendam que carnes vermelhas, de aves, pescados e ovos sejam considerados individualmente nesta seção.

CARNES VERMELHAS

Carnes de gado e de porco, assim como outras carnes vermelhas, são muito apreciadas no Brasil e são consumidas com muita frequência em todas as regiões do País. Alguns cortes são consumidos grelhados e temperados apenas com sal. Há os que são consumidos ensopados ou assados com batatas, mandioca e legumes e vários temperos e outros podem ser moídos para a preparação de molhos ou recheios. A forma de preparo mais indicada para cortes com maior quantidade de gordura é assar,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

grelhar ou refogar; enquanto cortes com menos gordura podem ser utilizados no preparo de ensopados.

Como no caso dos demais alimentos, as carnes vermelhas devem ser preparadas com a menor quantidade possível de óleo e sal. Uma forma de reduzir o uso de sal no tempero dessas carnes é utilizar ervas como tomilho, sálvia e alecrim.

As carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta qualidade e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12. Porém tendem a ser ricas em gorduras em geral e, em especial, em gorduras saturadas, que, quando consumidas em excesso, aumentam o risco de doenças do coração e de várias outras doenças crônicas. Além disso, há evidências convincentes de que o consumo excessivo de carnes vermelhas pode aumentar o risco de câncer de intestino.

CARNES DE AVES

As carnes de aves são bastante apreciadas pelos brasileiros, em particular a carne de frango. Carnes de aves fazem parte de pratos tradicionais da culinária brasileira como a galinhada mineira e goiana, a galinha guisada, a galinha à cabidela e o pato no tucupi. Cortes de carnes de aves são também preparados de formas variadas. Cortes com mais gordura, como coxa, sobrecoxa e asas, devem ser assados ou grelhados; aqueles com menos gordura podem ser cozidos ou ensopados. Como no caso de outros alimentos, o uso de temperos naturais diminui a quantidade de sal adicionada a cortes de carne de aves.

Como as carnes vermelhas, as carnes de aves, embora ricas em proteínas de alta qualidade e em vários minerais e vitaminas, têm teor elevado de gorduras não saudáveis (gorduras saturadas). O que as faz diferentes de carnes vermelhas é que a gordura das aves está concentrada na pele. Neste sentido, recomenda-se que as carnes de aves sejam consumidas sem a pele.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PESCADOS

O grupo de pescados inclui peixes (de água doce e de água salgada), crustáceos (camarão, caranguejos e siris) e moluscos (polvos, lulas, ostras, mariscos).

No Brasil, de forma geral, os peixes são os alimentos mais consumidos do grupo de pescados, uma vez que o acesso a outros alimentos do grupo não é generalizado. No entanto, apesar de o País possuir enorme costa marítima e inúmeros rios de grande porte, na maior parte das regiões, a oferta de peixes também é muito pequena e os preços são relativamente altos em relação às carnes vermelhas e de aves. Isso certamente ajuda a explicar a baixa frequência de consumo de pescados no País.

Os peixes podem ser preparados assados, grelhados, ensopados (moqueca) ou cozidos. Podem, ainda, ser usados como ingredientes de pirão e saladas ou servir como recheio de tortas. Preparações culinárias de peixe com legumes como pimentão, tomate e cebola ou com frutas como banana e açaí são muito apreciadas.

Como as carnes vermelhas e de aves, os peixes são ricos em proteína de alta qualidade e em muitas vitaminas e minerais. Pelo menor conteúdo de gorduras e, em particular, pela alta proporção de gorduras saudáveis (gorduras insaturadas), os peixes, tanto quanto os legumes e verduras, são excelentes substitutos para as carnes vermelhas.

OVOS

Diferentemente de peixes, os ovos, em especial de galinha, são alimentos acessíveis e relativamente baratos no Brasil. São extremamente versáteis, podendo ser consumidos cozidos, mexidos ou fritos ou como ingredientes de omeletes e suflês e de várias outras preparações culinárias. Combinam muito bem com legumes e verduras como cenoura, couve-flor, espinafre,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

chuchu, brócolis, maxixe e abobrinha. São também usados com leite e açúcar na preparação de bolos, pudins e tortas doces.

Como as carnes e os peixes, os ovos são ricos em proteínas de alta qualidade, em minerais e em vitaminas, especialmente as do complexo B. São também considerados bons substitutos para as carnes vermelhas.

Por diversas razões, algumas pessoas optam por não consumir alimentos de origem animal, sendo assim denominadas vegetarianas. A restrição pode ser apenas com relação a carnes ou pode envolver também ovos e leite ou mesmo todos os alimentos de origem animal.

Embora o consumo de carnes ou de outros alimentos de origem animal, como o de qualquer outro grupo de alimentos, não seja absolutamente imprescindível para uma alimentação saudável, a restrição de qualquer alimento obriga que se tenha maior atenção na escolha da combinação dos demais alimentos que farão parte da alimentação. Quanto mais restrições, maior a necessidade de atenção e, eventualmente, do acompanhamento por um nutricionista.

Orientações específicas sobre a alimentação de vegetarianos, assim como no caso de outros tipos de restrição de alimentos, como a restrição ao consumo de leite ou de trigo, não são tratadas neste guia. Entretanto, as recomendações gerais quanto a basear a alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e a evitar alimentos ultraprocessados se aplicam a todos, incluindo os vegetarianos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ÁGUA

Água com limão

A água é essencial para a manutenção da vida. Sem ela, não sobrevivemos mais do que poucos dias. O total de água existente no corpo dos seres humanos corresponde a 75% do peso na infância e a mais da metade na idade adulta.

Como qualquer alimento, a quantidade de água que precisamos ingerir por dia é muito variável e depende de vários fatores. Entre eles estão a idade e o peso da pessoa, a atividade física que realiza e, ainda, o clima e a temperatura do ambiente onde vive. Para alguns, a ingestão de dois litros de água por dia pode ser suficiente; outros precisarão de três ou quatro litros ou mesmo mais, como no caso dos esportistas.

O importante é que os seres humanos são capazes de regular de maneira eficiente o balanço diário de água, de modo que, ao longo do dia, a quantidade ingerida corresponda à água que foi utilizada ou eliminada pelo corpo.

O balanço diário de água é controlado por sofisticados sensores localizados em

Água pura

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

nosso cérebro e em diferentes partes do nosso corpo. Esses sensores nos fazem sentir sede e nos impulsionam a ingerir líquidos sempre que a ingestão de água não é suficiente para repor a água que utilizamos ou eliminamos. Atentar para os primeiros sinais de sede e satisfazer de pronto a necessidade de água sinalizada por nosso organismo é muito importante.

Consistente com as recomendações gerais deste guia, a água que ingerimos deve vir predominantemente do consumo de água como tal e da água contida nos alimentos e preparações culinárias. É essencial que tanto a água bebida quanto a água utilizada nas preparações culinárias sejam potáveis para o consumo humano, ou seja, estejam isentas de micro-organismos e de substâncias químicas que possam constituir potencial de perigo para a saúde humana. A água fornecida pela rede pública de abastecimento deve atender a esses critérios, mas, na dúvida, filtrá-la e fervê-la antes do consumo garante sua qualidade.

A água pura (ou, como preferido por algumas pessoas, "temperada" com rodelas de limão ou folhas de hortelã) é a melhor opção para a ingestão de líquidos. Também faz parte da cultura alimentar do brasileiro o consumo na forma de bebidas como café e chá. Neste caso, entretanto, convém não adicionar açúcar ou, pelo menos, reduzir a quantidade ao mínimo.

Para proteger o ambiente, utensílios não descartáveis como copos de vidro ou canecas de louça devem ser usados para tomar água, café ou chá. Ter à mão cantis ou pequenas garrafas com água fresca é boa providência quando se está fora de casa. Tanto a água para beber quanto a água usada na preparação de alimentos devem ser seguras e próprias para o consumo.

A maioria dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e das preparações desses alimentos têm alto conteúdo de água. O leite e a maior parte das frutas contêm entre 80% e 90% de água. Verduras e legumes cozidos ou na forma de saladas costumam ter mais do que 90% do seu peso em água. Após o cozimento, macarrão, batata ou mandioca têm cerca de 70% de água. Um prato de feijão com arroz é constituído de dois terços

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

de água. Quando a alimentação é baseada nesses alimentos e preparações, é usual que eles forneçam cerca de metade da água que precisamos ingerir.

Diferentemente dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e das preparações culinárias desses alimentos, os alimentos ultraprocessados são em geral escassos em água, exatamente para que durem mais nas prateleiras. Este é o caso de salgadinhos "de pacote" e biscoitos que costumam ter menos do que 5% de água na sua composição. Outros produtos como refrigerantes e vários tipos de bebidas adoçadas possuem alta proporção de água, mas contêm açúcar ou adoçantes artificiais e vários aditivos, razão pela qual não podem ser considerados fontes adequadas para hidratação.

FINALMENTE

Com a combinação de feijões, cereais, raízes, tubérculos, farinhas, macarrão, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, carnes, ovos, café, chá e água, os leitores deste guia poderão multiplicar indefinidamente os exemplos de refeições mostrados neste capítulo, criando alternativas saudáveis, diversificadas e saborosas para o café da manhã, almoço, jantar e para as pequenas refeições. Essas opções aproximarão todos os leitores deste guia do grupo de homens e mulheres que selecionamos para ilustrar seleções de alimentação saudável no Brasil.

Uma alimentação saudável pressupõe alguns cuidados com os alimentos consumidos. Alimentos não corretamente higienizados, utensílios sujos, insetos e as próprias pessoas podem ser fontes de contaminação. Para assegurar a qualidade da alimentação e evitar riscos de infecções ou intoxicações, os alimentos devem ser escolhidos, conservados e manipulados de forma correta. Orientações para que o leitor deste guia possa escolher, manipular e armazenar corretamente os alimentos são fornecidas ao final deste capítulo capítulo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CUIDADOS NA ESCOLHA, CONSERVAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Como escolher os alimentos

Alimentos devem ser adquiridos em mercados, feiras, sacolões, açougues e peixarias que se apresentem limpos e organizados e que ofereçam opções de boa qualidade e em bom estado de conservação.

Frutas, legumes e verduras não devem ser consumidos caso tenham partes estragadas, mofadas ou com coloração ou textura alterada.

Peixes frescos devem estar sob refrigeração e apresentar escamas bem aderidas ou couro íntegro, guelras róseas e olhos brilhantes e transparentes. Peixes congelados devem estar devidamente embalados e conservados em temperaturas adequadas. Evite adquirir aqueles que apresentam acúmulo de água ou gelo na embalagem, pois podem ter sido descongelados e congelados novamente.

Carnes não devem ser adquiridas caso apresentem cor escurecida ou esverdeada, cheiro desagradável ou consistência alterada. Carnes frescas apresentam cor vermelho-brilhante (ou cor clara, no caso de aves), textura firme e gordura bem aderida e de cor clara.

Alimentos embalados devem estar dentro do prazo de validade, a embalagem deve estar lacrada e livre de amassados, furos ou áreas estufadas e o conteúdo não deve apresentar alterações de cor, cheiro ou consistência.

Como conservar os alimentos

Alimentos não perecíveis (arroz, milho, feijão, farinhas em geral, óleos, açúcar, sal, leite em pó e alguns tipos de frutas, verduras e legumes) devem ser armazenados em local seco e arejado, em temperatura ambiente e longe de raios solares. Alimentos que estragam com

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

maior facilidade devem ser mantidos sob refrigeração (carnes, ovos, leite, queijos, manteiga e a maioria das frutas, verduras e legumes) ou congelamento (carnes cruas, preparações culinárias, como o feijão já cozido). Preparações culinárias guardadas para a próxima refeição devem ser armazenadas sob refrigeração.

Como manipular os alimentos

A preocupação com a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos envolve também o processo de manipulação e preparo. Alguns cuidados devem ser tomados a fim de reduzir os riscos de contaminação: lavar as mãos antes de manipular os alimentos e evitar tossir ou espirrar sobre eles; evitar consumir carnes e ovos crus; higienizar frutas, verduras e legumes em água corrente e colocá-los em solução de hipoclorito de sódio; manter os alimentos protegidos em embalagens ou recipientes.

Para garantir alimentos e preparações adequados para o consumo, a cozinha deve ser mantida limpa, arejada e organizada. Dedicar tempo para limpar geladeira, fogão, armários, prateleiras, chão e paredes contribui para preservar a qualidade dos alimentos adquiridos ou das preparações feitas. Além disso, cozinhar em um ambiente limpo e organizado torna esse momento mais prazeroso, diminui o tempo de preparação das refeições e favorece o convívio entre as pessoas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 4. O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE

No capítulo anterior, fornecemos orientações sobre como combinar alimentos para criar alternativas de refeições saudáveis e saborosas para o café da manhã, almoço, jantar e para as pequenas refeições. Neste capítulo, falaremos do ato de comer e de dimensões deste ato que influenciam, entre outros aspectos, o aproveitamento dos alimentos consumidos e o prazer proporcionado pela alimentação. Abordaremos o tempo e a atenção dedicados ao comer, o ambiente onde ele se dá e a partilha de refeições. Trataremos da comensalidade.

Três orientações básicas são apresentadas: comer com regularidade e com atenção; comer em ambientes apropriados; e comer em companhia.

Como se verá, os benefícios da adoção dessas orientações são vários, incluindo melhor digestão dos alimentos, controle mais eficiente do quanto comemos, maiores oportunidades de convivência com nossos familiares e amigos, maior interação social e, de modo geral, mais prazer com a alimentação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

COMER COM REGULARIDADE E COM ATENÇÃO

Procure fazer suas refeições diárias em horários semelhantes. Evite "beliscar" nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.

Refeições feitas em horários semelhantes todos os dias e consumidas com atenção e sem pressa favorecem a digestão dos alimentos e também evitam que se coma mais do que o necessário. Os mecanismos biológicos que regulam nosso apetite são complexos, dependem de vários estímulos e levam certo tempo até sinalizarem que já comemos o suficiente. Em outras palavras, comer de forma regular, devagar e com atenção é uma boa maneira de controlar naturalmente o quanto comemos.

Muitas vezes, a necessidade de comer a qualquer hora, ou "beliscar", surge ou se torna mais forte quando somos estimulados visualmente pela presença do alimento. Isso é particularmente evidente quando a fonte de estímulo consiste em alimentos ultraprocessados, como guloseimas, salgadinhos "de pacote" e outros produtos cujos ingredientes e formulação lhes dão sabor muito acentuado. Portanto, é recomendável evitar ter esses produtos ao alcance da mão, seja em casa, seja no ambiente de trabalho ou estudo. Boas opções para ter ao alcance das mãos são frutas frescas ou secas e castanhas ou nozes.

Algumas providências simples podem evitar que se coma de forma rápida e dispersiva.

Quando mastigamos mais vezes os alimentos, naturalmente, aumentamos nossa concentração no ato de comer e prolongamos sua duração. Assim fazendo, também usufruímos de todo o prazer proporcionado pelos diferentes sabores e texturas dos alimentos e de suas preparações culinárias.

Optar por uma salada ou por uma sopa ou caldo antes do prato principal é outra maneira de conceder a nosso organismo o tempo necessário para que os alimentos sejam mais bem aproveitados e para que não se coma mais que o necessário.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

COMER EM AMBIENTES APROPRIADOS

Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.

As características do ambiente onde comemos influenciam a quantidade de alimentos que ingerimos e o prazer que podemos desfrutar da alimentação. Cheiros, sons, iluminação, conforto, condições de limpeza e outras características do lugar são importantes.

Locais limpos, tranquilos e confortáveis ajudam a concentração no ato de comer e convidam a que se coma devagar. Nesta medida, permitem que os alimentos e as preparações culinárias sejam apreciados adequadamente e contribuem para que não comamos em excesso.

Telefones celulares sobre a mesa e aparelhos de televisão ligados devem ser evitados. Também é importante evitar comer na mesa de trabalho, comer em pé ou andando ou comer dentro de carros ou de transportes públicos, embora, infelizmente, essas práticas possam ser comuns nos dias de hoje.

As pessoas tendem a comer mais que o necessário quando estão diante de grandes quantidades de alimentos ou quando há oferta de grandes porções. Boa providência para evitar comer demais é servir-se apenas uma vez ou, pelo menos, aguardar algum tempo para se servir uma segunda vez. Frequentemente, a segunda porção excede às nossas necessidades. Ao comer fora de casa, lugares como bufês ou aqueles onde se oferecem segundas ou terceiras porções sem custo devem ser limitados a ocasiões especiais. Restaurantes onde se paga pela quantidade (peso) da comida selecionada pelo cliente, conhecidos como restaurantes de comida a quilo, oferecem grande variedade de alimentos preparados na hora e são melhores alternativas para o dia a dia.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Os chamados restaurantes *fast-food* (comida rápida) são lugares particularmente inapropriados para comer. Além de oferecerem pouca ou nenhuma opção de alimentos *in natura* ou minimamente processados, são em geral muito barulhentos e pouco confortáveis, onde somos levados a comer muito rapidamente e, comumente, em quantidade excessiva.

COMER EM COMPANHIA

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Seres humanos são seres sociais e o hábito de comer em companhia está impregnado em nossa história, assim como a divisão da responsabilidade por encontrar ou adquirir, preparar e cozinhar alimentos. Compartilhar o comer e as atividades envolvidas neste ato é um modo simples e profundo de criar e desenvolver relações entre pessoas. Dessa forma, comer é parte natural da vida social.

Refeições compartilhadas feitas no ambiente da casa são momentos preciosos para cultivar e fortalecer laços entre pessoas que se gostam. Para os casais, é um momento de encontro para saber um do outro, para trocar opiniões sobre assuntos familiares e para planejar o futuro. Para as crianças e adolescentes, são excelentes oportunidades para que adquiram bons hábitos e valorizem a importância de refeições regulares e feitas em ambientes apropriados. Para todas as idades, propiciam o importante exercício da convivência e da partilha.

Comer em companhia quando se está fora de casa, no trabalho ou na escola ajuda colegas e amigos a se conhecerem melhor e trocarem experiências. Facilita o entrosamento de grupos, aumenta o senso de pertencimento e contribui para o bom desempenho de tarefas do trabalho ou da escola.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Em ocasiões especiais, como em casamentos, aniversários e celebrações em geral, o comer em companhia propicia momentos prazerosos a pessoas que se gostam e querem estar juntas.

Refeições feitas em companhia evitam que se coma rapidamente. Também favorecem ambientes de comer mais adequados, pois refeições compartilhadas demandam mesas e utensílios apropriados. Compartilhar com outra pessoa o prazer que sentimos quando apreciamos uma receita favorita redobra este prazer.

No Brasil, felizmente, compartilhar refeições ainda é frequente. Refeições diárias são comumente preparadas para toda a família. Colegas de trabalho ou escola preferem comer em companhia. Refeições compartilhadas especiais nos fins de semana e em celebrações são especialmente valorizadas pela convivência que proporcionam.

No momento em que, no mundo inteiro, culturas alimentares tradicionais, baseadas no consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, em preparações culinárias e em refeições compartilhadas, vêm perdendo espaço e valor, torna-se cada vez mais importante que nossas melhores tradições sejam preservadas.

Em casa, ainda melhor do que apenas comer em companhia, é compartilhar parte ou todas as atividades que precedem e sucedem o consumo das refeições, incluindo o planejamento do que se irá comer, a aquisição dos alimentos, a preparação das refeições e as atividades de limpeza necessárias para que as próximas refeições possam ser preparadas, servidas e apreciadas.

A participação de toda a família nas atividades de planejar as refeições, adquirir, preparar e servir os alimentos e cuidar da limpeza dos utensílios utilizados propicia momentos adicionais de convívio entre entes queridos. O envolvimento de crianças e adolescentes na compra de alimentos e no preparo de refeições permite que eles conheçam novos alimentos e novas formas de prepará-los e que saibam mais sobre de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

onde eles vêm e como são produzidos. A aquisição de bons hábitos de alimentação e a valorização do compartilhamento de responsabilidades são outros benefícios do envolvimento de crianças e adolescentes com as atividades relacionadas à preparação de refeições.

A vida moderna é marcada por crescentes demandas e pela falta crônica de tempo, e essas circunstâncias hoje são comuns a homens e mulheres. O compartilhamento de responsabilidades no processo doméstico envolvido com a preparação de refeições e a divisão das tarefas entre todos, incluindo homens e mulheres e crianças e adolescentes, são essenciais para que a carga de trabalho não pese de modo desproporcional sobre um dos membros da família.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FINALMENTE

As três recomendações apresentadas neste capítulo são mais fáceis de serem seguidas quando adotadas em conjunto. A regularidade e a duração adequada das refeições demandam ambiente apropriado e são favorecidas pelo comer em companhia. O ambiente apropriado ajuda a aumentar a concentração no ato de comer. O comer em companhia evita que comamos muito rapidamente.

As três recomendações, reunidas no final deste capítulo, são para que você aproveite melhor os alimentos que consome e desfrute de modo mais completo os prazeres proporcionados pela alimentação. As três recomendações pedem que se dê ao ato de comer grande valor.

Obstáculos que podem dificultar a adoção das orientações apresentadas neste e nos capítulos anteriores deste guia são examinados e discutidos no próximo capítulo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

TRÊS ORIENTAÇÕES SOBRE O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE

Comer com regularidade e com atenção

Procure fazer suas refeições diárias em horários semelhantes. Evite "beliscar" nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade.

Comer em ambientes apropriados

Procure comer sempre em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimentos.

Comer em companhia

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 5. A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DE OBSTÁCULOS

O processo de construção deste material deu grande importância à viabilidade de suas proposições, de modo que o recomendado fosse efetivamente possível de ser adotado. Nesse sentido, com frequência, o guia emprega termos como "prefira" e não "faça" e "na maior parte das vezes" em vez de "sempre". Evita também dizer "coma tantas porções deste ou daquele alimento", até porque são praticamente infinitas as combinações e quantidades de alimentos que podem resultar em uma alimentação saudável.

Aspecto particularmente importante deste guia é o fato de ele fundamentar as recomendações nos hábitos de consumo de uma parte substancial das famílias brasileiras, aquelas que seguem baseando sua alimentação em alimentos *in natura* ou minimamente processados e nas preparações culinárias feitas com esses alimentos. Ainda assim, a adoção integral de todas as recomendações nem sempre será fácil ou imediata para todos.

Este capítulo aborda obstáculos potenciais para a adoção das recomendações sobre a escolha de alimentos (Capítulo 2), sobre a combinação de alimentos na forma de refeições (Capítulo 3) e sobre o ato de comer e a comensalidade (Capítulo 4). Esses obstáculos são identificados como: informação, oferta, custo, habilidades culinárias, tempo e publicidade.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A superação de obstáculos poderá ser mais fácil ou mais difícil a depender da natureza do obstáculo, dos recursos com que as pessoas contam para superá-lo e do ambiente onde vivem. Alguns obstáculos poderão ser removidos totalmente e rapidamente, enquanto outros – possivelmente a maioria para grande parte das pessoas – vão requerer persistência.

Em algumas vezes, a remoção de obstáculos demandará, sobretudo, que as pessoas reflitam sobre a importância que a alimentação tem ou pode ter para suas vidas e concedam maior valor ao processo de adquirir, preparar e consumir alimentos. Mas, em outras vezes, a remoção dos obstáculos exigirá políticas públicas e ações regulatórias de Estado que tornem o ambiente mais propício para a adoção das recomendações. De fato, como estabelece a constituição brasileira, é dever do Estado garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável e, com ele, a soberania e a segurança alimentar e nutricional.

A atuação organizada das pessoas no exercício da sua cidadania é essencial para que políticas públicas e ações regulatórias facilitem a adoção das recomendações deste guia por todos os brasileiros. A atuação organizada, tal como enfatizada neste capítulo, pode ser a de vizinhos em uma mesma comunidade, de colegas de trabalho ou escola, de usuários de serviços públicos, de militantes de partidos políticos ou, de forma mais geral, de membros de organizações da sociedade civil.

A atuação organizada de cidadãos se vê facilitada em uma democracia participativa que conta com uma sociedade civil engajada na reivindicação de ações regulatórias e políticas públicas para proteção do bem comum. No Brasil, com o apoio da sociedade civil, ações e políticas de grande alcance social vêm contribuindo para a remoção de obstáculos que dificultam a adoção das recomendações deste guia.

Entre essas ações e políticas, estão aquelas que visam ao aumento da renda dos mais pobres, à universalização do acesso à educação e a serviços de saúde, ao apoio e à proteção ao aleitamento materno, à assistência técnica e ao suporte financeiro à agricultura familiar,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

à criação de equipamentos públicos que comercializam alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e à oferta de refeições saudáveis nas escolas.

Mas, como se verá, há um longo caminho a percorrer para que todas as recomendações deste guia possam ser adotadas por todos os brasileiros.

INFORMAÇÃO

Há muitas informações sobre alimentação e saúde, mas poucas são de fontes confiáveis

É crescente a quantidade de matérias na televisão, rádio, revistas e internet com informações e recomendações sobre alimentação e saúde. Entretanto, a utilidade da maioria dessas matérias é questionável. Com louváveis exceções, tendem a enfatizar alimentos específicos, propagados como "superalimentos", e ignoram a importância de variar e combinar alimentos. Nessa medida, induzem modismos e levam à depreciação de alimentos e práticas alimentares tradicionais. Não raro alimentação saudável é confundida com dietas para emagrecer. Por vezes, matérias que se dizem informativas são na verdade formas veladas de fazer publicidade de alimentos ultraprocessados.

O que você pode fazer

Em primeiro lugar, tenha este guia como fonte confiável de informações e recomendações sobre alimentação adequada e saudável. Seu conteúdo está baseado nos conhecimentos mais recentes produzidos pelas várias disciplinas científicas do campo da alimentação e nutrição, em estudos populacionais representativos de toda a população brasileira e em saberes valiosos contidos em padrões tradicionais de alimentação desenvolvidos, aperfeiçoados e transmitidos ao longo de gerações.

Será muito útil também que você discuta as informações e recomendações deste material com seus familiares, amigos e colegas

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

e com os profissionais de saúde que o atendem. Caso você seja profissional de saúde, agente comunitário, assistente social, educador ou formador de recursos humanos, procure utilizar as informações e recomendações deste guia nas atividades que você desenvolve.

Exercendo sua cidadania, você pode fazer mais. Por exemplo, na associação de pais e mestres da escola dos seus filhos, você pode propor que o tema alimentação e saúde seja priorizado e adequadamente abordado no currículo escolar. Nas organizações da sociedade civil de que participa, você pode sugerir a discussão das recomendações deste guia e sua disseminação em campanhas de esclarecimento da população.

OFERTA

Alimentos ultraprocessados são encontrados em toda parte, sempre acompanhados de muita propaganda, descontos e promoções, enquanto alimentos in natura *ou minimamente processados nem sempre são comercializados em locais próximos às casas das pessoas.*

Até recentemente, alimentos eram geralmente comprados em mercearias, quitandas, açougues e pequenos mercados e a oferta no comércio de alimentos ultraprocessados era limitada a poucos itens.

Hoje, centenas de variedades de alimentos ultraprocessados são comercializadas em inúmeros pontos de venda, incluindo grandes redes de supermercados, saguões de *shopping centers* e outros locais de grande circulação de pessoas, como estações de metrô e terminais rodoviários, redes de *fast-food*, pequenas vendas e locais onde alimentos não eram comumente comercializados, como farmácias, postos de gasolina, bancas de jornal, cinemas, escolas e hospitais. Alimentos ultraprocessados são também vendidos por ambulantes nas ruas e nas praças. Em todos os locais, a oferta desses alimentos é acompanhada de muita propaganda, cartazes com artistas, esportistas e outros personagens famosos, descontos, brindes e todo tipo de promoção.

Por outro lado, alimentos *in natura* ou minimamente processados – antes comumente comercializados em mercearias, quitandas,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

açougues e pequenos mercados localizados próximos às casas das pessoas – hoje tendem a ser adquiridos em supermercados distantes das moradias. A distância leva a que as compras de alimentos sejam quinzenais ou mensais, o que diminui a disponibilidade nas casas de alimentos perecíveis, como frutas, verduras e legumes. Além disso, nos supermercados, alimentos *in natura* ou minimamente processados dividem espaço, em geral com grande desvantagem, com refrigerantes, guloseimas, biscoitos, pratos congelados e uma infinidade de outros alimentos ultraprocessados, todos sempre acompanhados de muita propaganda e promoções.

O que você pode fazer

A primeira coisa é evitar fazer compras de alimentos em locais onde apenas são comercializados alimentos ultraprocessados e evitar comer em redes de *fast-food*.

Em supermercados e outros lugares onde você encontra todos os tipos de alimentos, uma boa providência é levar uma lista de compras para evitar comprar mais do que você precisa, sobretudo de produtos em promoção.

Sempre que possível, faça ao menos parte das suas compras de alimentos em mercados, feiras livres, feiras de produtores e outros locais, como “sacolões” ou “varejões”, onde são comercializados alimentos *in natura* ou minimamente processados, incluindo os orgânicos e de base agroecológica. Outras boas alternativas, existentes em algumas cidades, são veículos que percorrem as ruas comercializando frutas, verduras e legumes adquiridos em centrais de abastecimento.

A participação em grupos de compras coletivas, formados com vizinhos ou colegas de trabalho, pode ser uma boa opção para a compra de alimentos orgânicos da agricultura de base agroecológica. Dando preferência aos produtores e comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados e, mais ainda, àqueles que comercializam alimentos orgânicos e de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

base agroecológica, você estará contribuindo para a sobrevivência e expansão deste setor da economia.

O cultivo doméstico de alimentos orgânicos é outra opção que você deve considerar. Uma horta, mesmo que pequena, plantada nos quintais das casas ou em vasos pendurados em muros ou apoiados em lajes ou sacadas, oferece, a baixo custo, quantidade razoável de alimentos *in natura* muito saborosos. Procure obter orientações específicas para a produção orgânica em diversos ambientes e sobre os tipos de alimentos que melhor se adaptam a cada situação de cultivo e região. A produção doméstica de alimentos orgânicos pode ser trocada entre vizinhos de modo a ampliar o acesso a uma maior diversidade de alimentos.

Se você come fora de casa, excelentes alternativas às redes de *fast-food* são os restaurantes e bares que oferecem grande variedade de preparações culinárias, muitas vezes no sistema de pagamento por quantidade consumida (comida a quilo). Nestes locais, encontrados

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pa.cloud.gov.br e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://pa.cloud.gov.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

em todas as regiões do País, você gasta menos e tem à disposição grande variação de alimentos preparados na hora. Em muitos lugares do Brasil, você encontra também restaurantes populares e cozinhas comunitárias, que são espaços públicos que oferecem refeições variadas e saudáveis a preço reduzido. Levar comida feita em casa para o local de trabalho ou estudo é outra boa opção.

Na sua atuação como cidadão, você pode fazer mais. Por exemplo, pode propor à associação de moradores da sua comunidade que reivindique junto às autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializem alimentos in natura ou minimamente processados a preços acessíveis e a criação de "restaurantes populares" e de "cozinhas comunitárias". Junto com seus colegas de trabalho, pode lutar para a criação de refeitórios ou de espaços adequados para a alimentação dos trabalhadores. Você pode também participar dos conselhos municipais que fiscalizam a condução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e sua integração com a agricultura familiar. Você pode ainda se engajar em iniciativas públicas que visem à regulação dos alimentos que podem ser comercializados dentro de edifícios públicos, como cantinas de escolas ou de hospitais.

Você pode também exercer sua cidadania participando da organização de hortas comunitárias para produção de alimentos orgânicos ou aderindo a iniciativas já existentes. Essas hortas, feitas em praças e terrenos de escolas, centros sociais e unidades de saúde ou outros espaços públicos, favorecem a interação entre as pessoas e fortalecem a comunidade. Outra opção é o engajamento dos cidadãos na reivindicação junto às autoridades municipais para a implantação de projetos de agricultura urbana e periurbana, que visam estimular a produção orgânica de alimentos em áreas ociosas das cidades e do seu entorno. O cultivo de árvores frutíferas em espaços públicos é outra boa opção para aumentar o acesso das pessoas a alimentos saudáveis.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CUSTO

Embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos in natura *ou minimamente processados ainda é menor no Brasil do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados.*

É comum a impressão de que a alimentação saudável é necessariamente muito cara e, ainda mais importante, muito mais cara do que a alimentação não saudável. Essa ideia é muitas vezes criada pelo alto preço de alimentos ultraprocessados "enriquecidos" com vitaminas e outros nutrientes ou comercializados como ideais para quem quer emagrecer. Mas, como vimos nos capítulos anteriores, esses produtos estão longe de poderem ser considerados alimentos saudáveis.

Outras vezes, a impressão de que a alimentação saudável é necessariamente cara decorre do preço relativamente mais alto de alguns alimentos perecíveis como legumes, verduras e frutas. Aqui há dois problemas. O primeiro é que esses alimentos são, e devem ser, consumidos com outros que têm menor preço. Estamos falando aqui de arroz, feijão, batata, mandioca, entre tantos outros que fazem parte das tradições culinárias brasileiras. O segundo é que nem todas as variedades de legumes, verduras e frutas são caras, particularmente quando são compradas na época de safra e em locais onde se comercializam grandes quantidades de alimentos, ou mesmo diretamente dos produtores.

A ideia de que a alimentação saudável custa necessariamente mais do que a alimentação não saudável não é confirmada por dados da realidade. Cálculos realizados com base nas Pesquisas de Orçamentos Familiares do IBGE mostram que, no Brasil, a alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com esses alimentos não é apenas mais saudável do que a alimentação baseada em alimentos ultraprocessados, mas também mais barata.

Entretanto, é verdade que em outros países, sobretudo naqueles onde os alimentos ultraprocessados já dominam completamente

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

a alimentação, alimentos *in natura* ou minimamente processados tornaram-se relativamente mais caros e sua diferença de preço com os ultraprocessados vem aumentando ao longo do tempo. Com a tendência de aumento na oferta e uso de alimentos ultraprocessados em nosso meio, a mesma situação de preços relativamente menores para esses produtos poderia se repetir no Brasil. Com isso, haveria um obstáculo a mais para a adoção das recomendações deste guia.

O que você pode fazer

Para economizar na compra de legumes, verduras e frutas, você deve preferir variedades que estão na safra, pois essas sempre terão menor preço. Comprar esses alimentos em locais onde há menos intermediários entre o agricultor e o consumidor final, como "sacolões ou "varejões", também pode reduzir custos. Ainda melhor é comprar diretamente dos produtores, seja em feiras, seja por meio de grupos coletivos de compras. Nesse último caso, variedades orgânicas podem se tornar bastante acessíveis.

Como já dissemos neste guia, a ampliação da produção de alimentos *in natura* ou minimamente processados, em particular daqueles oriundos da agricultura agroecológica, depende do aumento da demanda. Com o aumento da demanda por esses alimentos, é natural que haja aumento no número de produtores e comerciantes e redução nos preços.

Para reduzir o custo de refeições feitas fora de casa, sem abrir mão de alimentos *in natura* ou minimamente processados, novamente são boas opções levar comida de casa para o trabalho ou comer em restaurantes que oferecem comida a quilo.

Atuando coletivamente, você pode reivindicar das autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializam alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e a criação de restaurantes populares e cozinhas comunitárias. Você pode também se engajar na luta por políticas fiscais que tornem mais baratos aqueles alimentos e mais caros os alimentos ultraprocessados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

HABILIDADES CULINÁRIAS

O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de alimentos ultraprocessados.

Em contraste com alimentos ultraprocessados, alimentos *in natura* ou minimamente processados usualmente precisam ser selecionados, pré-preparados, temperados, cozidos, combinados a outros alimentos e apresentados na forma de pratos para que possam ser consumidos. As habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos são as habilidades culinárias. Dessas habilidades, desenvolvidas em cada sociedade e aperfeiçoadas e transmitidas ao longo de gerações, dependem o sabor, o aroma, a textura e a aparência que os alimentos *in natura* ou minimamente processados irão adquirir e o quanto eles serão apreciados pelas pessoas.

No Brasil e em muitos outros países, o processo de transmissão de habilidades culinárias entre gerações vem perdendo força e as pessoas mais jovens possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar alimentos. As razões para isso são complexas e

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

envolvem a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social, a multiplicação das tarefas cotidianas e a incorporação da mulher no mercado formal de trabalho, além da oferta massiva e da publicidade agressiva dos alimentos ultraprocessados. As propagandas desses alimentos muitas vezes sugerem que sua fabricação reproduz exatamente os ingredientes e os passos das preparações culinárias, o que não é verdade. Segundo essas propagandas, preparar alimentos em casa seria uma perda de tempo, que poderia ser usado em outras atividades mais "produtivas".

Independentemente de seus determinantes, o processo de perda progressiva de habilidades culinárias implica que as preparações baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados podem se tornar cada vez menos atraentes. Nesse sentido, contrastam com os alimentos ultraprocessados, cada vez mais "irresistíveis" em função dos avanços tecnológicos que oferecem à indústria possibilidades praticamente infinitas de manipulação do gosto, aroma, textura e aparência dos produtos. Este é um grande obstáculo para a adoção das recomendações deste guia.

O que você pode fazer

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las com as pessoas com quem você convive, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero.

Se você não tem habilidades culinárias, e isso vale para homens e mulheres, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar!

Como todas as habilidades, a habilidade no preparo de alimentos melhora quando é praticada. Você vai se surpreender com os progressos que pode fazer em pouco tempo e com o prazer que o preparo de alimentos pode acrescentar à sua vida. Sempre que possível, cozinhe em companhia. O prazer compartilhado é redobrado.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Mesmo que você não tenha muitas oportunidades de exercer suas habilidades culinárias, valorize o ato de cozinhar e estimule as pessoas à sua volta a fazê-lo, em particular os mais jovens. Se você é um trabalhador cujo ofício envolve a promoção da saúde, procure incluir a culinária nos temas dos seus encontros ou conversas com a população.

Atuando como cidadão, você pode integrar associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais. Em associações de pais e mestres, você pode propor que habilidades culinárias façam parte do currículo das escolas.

TEMPO

Para algumas pessoas, as recomendações deste guia podem implicar a dedicação de mais tempo à alimentação.

Como dissemos no item anterior, o consumo de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados, recomendação central deste guia, pressupõe a seleção e aquisição dos alimentos, o pré-preparo, o tempero e cozimento e a finalização e apresentação dos pratos, além da limpeza de utensílios e da cozinha após o término das refeições. Isso evidentemente requer tempo da própria pessoa ou de quem, na sua casa, é responsável pela preparação das refeições.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

As recomendações deste guia quanto às circunstâncias que deveriam ser observadas com relação ao momento de comer – horários regulares, locais apropriados, não estar envolvido em outra atividade, desfrutar os alimentos, comer em companhia – também demandam tempo, neste caso da própria pessoa e daqueles que a acompanham.

Há de se considerar também que a vida moderna é marcada por crescentes demandas e que muitos trabalham mais horas do que o que seria razoável. Além disso, o aumento na distância entre as casas e os locais de trabalho ou estudo e o trânsito caótico de muitas cidades subtraem o tempo precioso das pessoas. O tempo, portanto, pode ser um obstáculo importante para a adoção das recomendações centrais deste guia.

O que você pode fazer

Inicialmente, é importante levar em conta que a falta de habilidades culinárias torna a preparação de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados desnecessariamente demorada. Assim, aplica-se aqui também a recomendação de adquirir ou aperfeiçoar habilidades culinárias e partilhá-las com quem você convive.

Com maior domínio de técnicas culinárias, você poderá reduzir em muito o tempo de preparo dos alimentos. Você ficará surpreso ao descobrir, por exemplo, que o tempo de preparo de um delicioso prato de macarrão com molho de tomate e temperos naturais é de apenas cinco minutos a mais do que você gastaria para dissolver em água quente um pacote de "macarrão instantâneo" carregado de gordura, sal e aditivos.

Habilidades culinárias não significam apenas o domínio de técnicas culinárias, mas também o planejamento das compras de alimentos e ingredientes culinários, organização da despensa doméstica e definição prévia do que vai se comer ao longo da semana.

Alguns alimentos que demandam maior tempo de cocção, como o feijão, podem ser cozidos em maior quantidade em um único dia, congelados e utilizados em preparações ao longo da semana. Determinados pratos como sopas, omeletes e arroz com legumes

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

refogados tomam pouco tempo e podem ser preferíveis em dias em que a disponibilidade de tempo é menor. Verduras podem ser higienizadas e secas com antecedência para uso ao longo da semana.

O tempo consumido no preparo de refeições preparadas na hora e com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados pode ser diminuído com o desenvolvimento de habilidades culinárias, mas não anulado. E esse tempo, consideradas todas as atividades, desde a aquisição e seleção dos alimentos até a limpeza de utensílios domésticos e da cozinha, pode ser excessivo para uma única pessoa. Assim, aplica-se aqui a recomendação feita anteriormente neste guia quanto à necessidade de se partilhar a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas à aquisição de alimentos e ao preparo e consumo de refeições.

Resta agora considerar o tempo extra requerido para cumprir as recomendações deste guia sobre o ato de comer e a comensalidade: fazer refeições regularmente, comer sem pressa, desfrutar o prazer proporcionado pela visão, aroma, textura e sabor dos alimentos e de suas preparações e partilhar deste prazer com familiares, amigos ou colegas.

Na introdução deste capítulo, dissemos que, em algumas vezes, a remoção de obstáculos para a adesão às recomendações deste guia demandaria que as pessoas refletissem sobre a importância que a alimentação tem ou pode ter para suas vidas e concedessem a ela maior valor.

Embora a atribuição de maior valor para a alimentação favoreça de modo geral a adesão a todas as recomendações deste material, ela tem papel especial no que se refere às circunstâncias que envolvem o ato de comer. Neste caso, a mensagem deste guia é: encare o ato de comer como um momento privilegiado de prazer, não como um fardo. E também: reavalie como você tem usado o seu tempo e considere quais outras atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A proposta da revisão crítica do uso do tempo de cada pessoa não deve ser entendida como indicação de que a falta de tempo não chega a ser um problema ou é problema cuja solução demanda apenas ações no plano individual. Como no caso dos demais obstáculos, o que este guia propõe para seus leitores é uma combinação de ações no plano pessoal e familiar e ações no plano da cidadania. A atuação no plano coletivo, neste caso, seria exemplificada pela defesa de políticas públicas eficazes para diminuir o tempo que as pessoas gastam no seu deslocamento, como o investimento no transporte público e o uso mais racional das vias de transporte.

PUBLICIDADE

A publicidade de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou incompletas sobre alimentação e atinge, sobretudo, crianças e jovens.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Os brasileiros de todas as idades são diariamente expostos a diversas estratégias utilizadas pelas indústrias de alimentos na divulgação dos seus produtos. Comerciais em televisão e rádio, anúncios em jornais e revistas, matérias na internet, amostras grátis de produtos, ofertas de brindes, descontos e promoções, colocação de produtos em locais estratégicos dentro dos supermercados e embalagens atraentes são alguns dos exemplos mais frequentes dos mecanismos adotados para a sedução e convencimento dos consumidores.

Mais de dois terços dos comerciais sobre alimentos veiculados na televisão se referem a produtos comercializados nas redes de *fast-food*, salgadinhos "de pacote", biscoitos, bolos, cereais matinais, balas e outras guloseimas, refrigerantes, sucos adoçados e refrescos em pó, todos esses ultraprocessados. A maioria desses anúncios é dirigida diretamente a crianças e adolescentes. O estímulo ao consumo diário e em grande quantidade desses produtos é claro nos anúncios.

Além disso, com base no que veem nos comerciais, crianças e adolescentes, e a população em geral, são levados a acreditar que os alimentos ultraprocessados têm qualidade superior a dos demais ou que tornarão as pessoas mais felizes, atraentes, fortes, "supersaudáveis" e socialmente aceitas ou, ainda, que suas calorias seriam necessárias para a prática de esportes.

Se comerciais, anúncios, ofertas, promoções e embalagens são convincentes e sedutores para os adultos, para as crianças são ainda mais. As crianças estão em um processo especial de desenvolvimento e, sozinhas, ainda não conseguem compreender muitos dos elementos do mundo adulto. Cada vez mais precocemente, as crianças se constituem no público-alvo da publicidade de alimentos. Isso por conta da influência que exercem na escolha das compras das famílias e também porque estão formando hábitos de consumo que poderão prolongar-se pelo resto de suas vidas.

A publicidade dirigida a crianças usa elementos de que elas mais gostam, como personagens, heróis, pessoas famosas, músicas, brinquedos, jogos e coleções; está presente nos espaços de sua

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

convivência, como escolas, espaços públicos, parques e restaurantes; e utiliza os meios de comunicação a que elas estão mais expostas, como televisão e internet.

O que você pode fazer

Pais e educadores devem esclarecer as crianças de que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Limitar a quantidade de tempo que as crianças passam vendo televisão é uma forma de diminuir sua exposição a propagandas e, ao mesmo tempo, torná-las mais ativas. Mas, atenção: ações podem falar mais do que palavras. As orientações dadas às crianças devem ser praticadas pelos adultos.

Atuando como cidadão, você pode fazer mais, exigindo, por exemplo, que a escola onde você trabalha ou estuda e a escola dos seus filhos sejam ambientes livres de propaganda de qualquer produto e que o currículo escolar discuta o papel da publicidade e capacite os estudantes para que entendam seu modo de operar. Como membro de organizações da sociedade civil, você pode propor o engajamento dessas organizações em campanhas para regulamentação da publicidade de alimentos e pelo respeito à legislação de proteção aos direitos das crianças e dos adolescentes. Como eleitor, você pode manifestar a seu representante no Congresso a sua opinião sobre a necessidade de projetos de lei que protejam a população, sobretudo crianças e adolescentes, da exposição à publicidade de alimentos.

Para que sua atuação como cidadão seja mais efetiva, é importante que você conheça a legislação brasileira que protege os consumidores de excessos publicitários praticados por empresas. Segundo o Código de Defesa do Consumidor, é ilegal fazer publicidade enganosa, seja veiculando informações falsas, seja omitindo informações sobre características e propriedades de produtos e serviços. Além disso, é considerada abusiva toda publicidade que se aproveita da deficiência de julgamento e experiência da criança (regulamentações que descrevem características da publicidade abusiva são descritas na seção “Para saber mais”). É importante também saber que órgãos do

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Poder Público, como Procon, Ministério Público, Defensoria Pública, Ministério da Justiça e Ministério da Educação, podem ser acionados para que tomem providências legais sempre que forem identificados casos de descumprimento da legislação.

FINALMENTE

Este capítulo examinou obstáculos que podem dificultar a adoção pelos brasileiros das várias recomendações feitas ao longo deste guia, incluindo a escassez de informações confiáveis sobre alimentação, problemas relacionados à oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, o custo relativamente alto de legumes, verduras e frutas, o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias, a falta de tempo das pessoas e a exposição incessante da população, em particular crianças e adolescentes, à publicidade de alimentos ultraprocessados.

Como já foi salientado, este guia reconhece que a superação dos obstáculos examinados está distante de ser simples e, em muitos casos, requer políticas públicas e ações regulatórias do Estado que tornem o ambiente mais propício para a adoção das recomendações. Entretanto, em muitos casos, a superação dos obstáculos também demanda que as pessoas reavaliem a importância que a alimentação tem ou pode ter nas suas vidas. Assim, as recomendações deste capítulo se dirigem às pessoas como indivíduos e membros de famílias e às pessoas como cidadãos e membros de comunidades e de organizações da sociedade civil que atuam de forma organizada pelo bem comum.

Os obstáculos para a adoção das recomendações deste guia são reunidos ao final deste capítulo ao lado de algumas das sugestões aventadas para sua superação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DOS OBSTÁCULOS

INFORMAÇÃO

Há muitas informações sobre alimentação e saúde, mas poucas são de fontes confiáveis

Utilize, discuta e divulgue o conteúdo deste guia na sua família, com seus amigos e colegas, e em organizações da sociedade civil de que você faça parte.

OFERTA

Alimentos ultraprocessados são encontrados em toda parte, sempre acompanhados de muita propaganda, descontos e promoções, enquanto alimentos in natura *ou minimamente processados nem sempre são comercializados em locais próximos às casas das pessoas.*

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e em outros locais que comercializam variedades de alimentos in natura ou minimamente processados, dando preferência a alimentos orgânicos da agroecologia familiar. Participe de grupos de compra de alimentos orgânicos adquiridos diretamente de produtores e da organização de hortas comunitárias. Evite fazer compras em locais que só vendem alimentos ultraprocessados.

CUSTO

Embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos in natura *ou minimamente processados ainda é menor no Brasil do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados*

Dê sempre preferência a legumes, verduras e frutas da estação e produzidos localmente e, quando comer fora de casa, prefira restaurantes que servem "comida feita na hora". Reivindique junto às autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializem

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

alimentos *in natura* ou minimamente processados a preços acessíveis e a criação de restaurantes populares e de cozinhas comunitárias.

HABILIDADES CULINÁRIAS

O enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de alimentos ultraprocessados

Desenvolva, exercite e partilhe suas habilidades culinárias; valorize o ato de preparar e cozinhar alimentos; defenda a inclusão das habilidades culinárias como parte do currículo das escolas; e integre associações da sociedade civil que buscam proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias locais.

TEMPO

Para algumas pessoas, as recomendações deste guia podem implicar a dedicação de mais tempo à alimentação

Para reduzir o tempo dedicado à aquisição de alimentos e ao preparo de refeições, planeje as compras, organize a despensa, defina com antecedência o cardápio da semana, aumente o seu domínio de técnicas culinárias e faça com que todos os membros de sua família compartilhem da responsabilidade pelas atividades domésticas relacionadas à alimentação. Para encontrar tempo para fazer refeições regulares, comer sem pressa, desfrutar o prazer proporcionado pela alimentação e partilhar deste prazer com entes queridos, reavalie como você tem usado o seu tempo e considere quais outras atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

PUBLICIDADE

A publicidade de alimentos ultraprocessados domina os anúncios comerciais de alimentos, frequentemente veicula informações incorretas ou incompletas sobre alimentação e atinge, sobretudo, crianças e jovens

Esclareça as crianças e os jovens de que a função da publicidade é essencialmente aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Procure conhecer a legislação brasileira de proteção aos direitos do consumidor e denuncie aos órgãos públicos qualquer desrespeito a esta legislação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

1 FAZER DE ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS A BASE DA ALIMENTAÇÃO

Em grande variedade e predominantemente de origem vegetal, alimentos *in natura* ou minimamente processados são a base ideal para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Variedade significa alimentos de todos os tipos – grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes – e variedade dentro de cada tipo – feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixes etc.

2 UTILIZAR ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR EM PEQUENAS QUANTIDADES AO TEMPERAR E COZINHAR ALIMENTOS E CRIAR PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

Utilizados com moderação em preparações culinárias com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, óleos, gorduras, sal e açúcar contribuem para diversificar e tornar mais saborosa a alimentação sem torná-la nutricionalmente desbalanceada.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

3 LIMITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS

Os ingredientes e métodos usados na fabricação de alimentos processados – como conservas de legumes, compota de frutas, pães e queijos – alteram de modo desfavorável a composição nutricional dos alimentos dos quais derivam. Em pequenas quantidades, podem ser consumidos como ingredientes de preparações culinárias ou parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados.

4 EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados – como biscoitos recheados, "salgadinhos de pacote", refrigerantes e "macarrão instantâneo" – são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos *in natura* ou minimamente processados. Suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

5 COMER COM REGULARIDADE E ATENÇÃO, EM AMBIENTES APROPRIADOS E, SEMPRE QUE POSSÍVEL, COM COMPANHIA

Procure fazer suas refeições em horários semelhantes todos os dias e evite "beliscar" nos intervalos entre as refeições. Coma sempre devagar e desfrute o que está comendo, sem se envolver em outra atividade. Procure comer em locais limpos, confortáveis e tranquilos e onde não haja estímulos para o consumo de quantidades ilimitadas de alimento. Sempre que possível, coma em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. A companhia nas refeições favorece o

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

comer com regularidade e atenção, combina com ambientes apropriados e amplia o desfrute da alimentação. Compartilhe também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

6 FAZER COMPRAS EM LOCAIS QUE OFERTEM VARIEDADES DE ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e outros locais que comercializam variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Prefira legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente dos produtores.

7 DESENVOLVER, EXERCITAR E PARTILHAR HABILIDADES CULINÁRIAS

Se você tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las, principalmente com crianças e jovens, sem distinção de gênero. Se você não tem habilidades culinárias – e isso vale para homens e mulheres –, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar!

8 PLANEJAR O USO DO TEMPO PARA DAR À ALIMENTAÇÃO O ESPAÇO QUE ELA MERECE

Planeje as compras de alimentos, organize a despensa doméstica e defina com antecedência o cardápio da semana. Divida com

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

os membros de sua família a responsabilidade por todas as atividades domésticas relacionadas ao preparo de refeições. Faça da preparação de refeições e do ato de comer momentos privilegiados de convivência e prazer. Reavalie como você tem usado o seu tempo e identifique quais atividades poderiam ceder espaço para a alimentação.

9 DAR PREFERÊNCIA, QUANDO FORA DE CASA, A LOCAIS QUE SERVEM REFEIÇÕES FEITAS NA HORA

No dia a dia, procure locais que servem refeições feitas na hora e a preço justo. Restaurantes de comida a quilo podem ser boas opções, assim como refeitórios que servem comida caseira em escolas ou no local de trabalho. Evite redes de *fast-food*.

10 SER CRÍTICO QUANTO A INFORMAÇÕES, ORIENTAÇÕES E MENSAGENS SOBRE ALIMENTAÇÃO VEICULADAS EM PROPAGANDAS COMERCIAIS

Lembre-se de que a função essencial da publicidade é aumentar a venda de produtos, e não informar ou, menos ainda, educar as pessoas. Avalie com crítica o que você lê, vê e ouve sobre alimentação em propagandas comerciais e estimule outras pessoas, particularmente crianças e jovens, a fazerem o mesmo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PARA SABER MAIS
SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
LEIA OS CAPÍTULOS DESTE GUIA.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PARA SABER MAIS

Nesta seção, você encontra sugestões de leituras adicionais que aprofundam os temas abordados e discutidos em cada um dos capítulos do *Guia Alimentar para a População Brasileira*.

CAPÍTULO 1 – PRINCÍPIOS

SCRINIS, G. **Nutritionism**: the Science and Politics of Dietary Advice. New York: Columbia University Press, 2013.

> *Este livro desenvolve vários dos argumentos que justificam o olhar abrangente da relação entre alimentação e saúde adotado por este guia, em particular quanto a não reduzir os alimentos aos nutrientes individuais neles contidos.*

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, [S.l.], v. 50, p. 528-548, 2011. Disponível em: <http://ssi.sagepub.com/content/50/3-4/528.full.pdf+html>.

> *As dimensões sociais e culturais da alimentação e a influência que exercem na saúde e bem-estar das pessoas são retratadas com grande propriedade nessas duas publicações.*

LANG, T.; BARLING, D; CARAHER, M. **Food Policy**: Integrating Health, Environment and Society. Oxford: Oxford University Press, 2009.

> *O capítulo 6 deste livro examina a relação entre a produção e consumo de alimentos e o ambiente físico e oferece elementos que justificam por que as recomendações deste guia levam em conta o impacto das escolhas alimentares sobre a ecologia e a biodiversidade. Os capítulos 7 e 8 aportam mais elementos para se compreender a relação entre as dimensões sociais e culturais da alimentação e a saúde e o bem-estar. Uma interessante abordagem das dimensões ambientais, sociais e culturais da alimentação e de suas relações com a saúde e o bem-estar pode ser apreciada na publicação do movimento Slow Food "A centralidade do alimento" (disponível em: http://www.slowfoodbrasil.com/documentos/a-centralidade-do-alimento-carlo-petrini.pdf).*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Sustainable diets and biodiversity**: directions and solutions for policy, research and action. Rome, 2010. Disponível em: <www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf>.

Esta publicação da FAO mostra, com exemplos e números, que o sistema alimentar predominante e os padrões de alimentação a ele associados não são sustentáveis, apesar de todos os avanços tecnocientíficos perseguidos há décadas pela agricultura e pela indústria de alimentos. Traz a seguinte importante mensagem: padrões de alimentação nutricionalmente equilibrados contribuem para reduzir o impacto ecológico da alimentação e promovem a biodiversidade.

WORLD HEALTH ORGANIZATION; FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Preparation and use of food-based dietary guidelines:** Report of a joint FAO/WHO consultation Nicosia, Cyprus. Geneva, 1996. Disponível em: <www.fao.org/docrep/X0243E/X0243E00.htm>.

O capítulo 2 desta publicação descreve o conjunto de evidências científicas relevantes para a construção de guias alimentares, incluindo conhecimentos gerados por disciplinas das ciências da saúde, da nutrição e dos alimentos e, também, por disciplinas das ciências sociais, comportamentais e do ambiente.

COMISSÃO NACIONAL SOBRE DETERMINANTES SOCIAIS DA SAÚDE (Brasil). **As causas sociais das iniquidades em saúde no Brasil.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2008. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/causas_sociais_iniquidades.pdf>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, 2012. Disponível em: <www.fasi.edu.br/files/biblioteca/nut/Marco_referencia_Textocompleto_educaoalimentar.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2012. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>.

A primeira publicação traça um panorama geral das condições de saúde da população brasileira, com ênfase nas iniquidades em saúde geradas pelos determinantes sociais. A necessidade de que a educação alimentar e nutricional seja acompanhada de políticas públicas que assegurem o suprimento seguro e sustentável de alimentos em quantidade e qualidade adequadas para todos é abordada na segunda publicação, enquanto a

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

terceira oferece relato circunstanciado da implementação dessas políticas no Brasil.

BRASIL. Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 149, n. 162, 21 ago. 2012. p. 4.

O Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo) é uma política pública do Governo Federal que objetiva ampliar e efetivar ações para orientar o desenvolvimento rural sustentável.

BRASIL. Decreto nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 143, n. 179, 18 set. 2006. p. 1.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 147, n. 164, 26 ago. 2010. p. 6.

A primeira publicação se refere à Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional que institucionalizou a responsabilidade do poder público na promoção do direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente a alimentos, em qualidade e quantidade, enquanto que a segunda trata do decreto que regulamentou esta lei e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

CAPÍTULO 2 – A ESCOLHA DOS ALIMENTOS

MOZZAFFARIAN, D.; LUDWIG, D. Dietary Guidelines in 21st Century: a time for food. **JAMA**, [S.l.], v. 304, p. 681-682, 2010.

WILLETT, W. C.; SKERRET, P. J. **Eat, Drink, and Be Healthy**: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. New York: Free Press, 2005.

A primeira publicação, um comentário publicado por dois pesquisadores da Universidade de Harvard na revista da Associação Médica Americana, descreve as limitações de se olhar a relação alimentação–saúde com base apenas na composição nutricional dos alimentos, em particular quando o perfil epidemiológico é dominado por doenças cardiovasculares, diabetes,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

obesidade, câncer e outras doenças crônicas. Destaca os efeitos protetores da alimentação que dependem da estrutura intacta dos alimentos e de interações entre nutrientes, explica por que a suplementação medicamentosa de nutrientes não reproduz os mesmos benefícios da alimentação e defende a necessidade de um novo enfoque para a formulação de guias alimentares que privilegie alimentos intactos ou minimamente processados e que desencoraje o consumo de produtos altamente processados. Este enfoque, adotado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, está presente na segunda publicação (também oriunda da Universidade de Harvard), que apresenta recomendações sobre alimentação saudável dirigidas particularmente à população americana.

LUDWIG, D. Technology, diet, and the burden of chronic disease. **JAMA**, [S.l.], v. 305, p. 1352-1353, 2011. Disponível em: <http://jama.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=896031>.

Esta apreciação, escrita por um dos autores do comentário que defende guias alimentares que privilegiem alimentos intactos ou minimamente processados, apresenta o conceito relativo ao ultraprocessamento de alimentos e descreve os mecanismos que ligam alimentos ultraprocessados à obesidade e a outras doenças crônicas.

MOODIE, R. et al. Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries. **The Lancet**, [S.l.], v., 381, n. 9867, p. 670-679, Feb. 2013. Disponível em: <www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736%2812%2962089-3/fulltext>.

Artigo publicado por um grupo internacional de pesquisadores da área da saúde pública na revista médica de maior impacto acadêmico em todo o mundo. O artigo estabelece comparações entre alimentos ultraprocessados, tabaco e bebidas alcoólicas e explica por que o aumento na produção e consumo desses três produtos é o principal determinante da atual epidemia mundial de doenças crônicas.

MOSS, M. **Salt Sugar Fat**: how the Food Giants Hooked Us. New York: Random House, 2013.

Este livro explica em detalhe por que alimentos ultraprocessados precisam ser adicionados de tanto sal, açúcar e gorduras.

MONTEIRO, C. A. et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Review**, [S.l.], v. 14, Suppl. 2, p. 21-28, Nov. 2013. Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.12107/pdf>.

Este artigo estuda o nível e a tendência de evolução da comercialização de alimentos ultraprocessados em 79 países do mundo, incluindo o Brasil. Os resultados indicam que esses produtos já dominam o suprimento de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

alimentos nos países de alta renda e que, naqueles de renda média, como o Brasil, a velocidade de crescimento de suas vendas é muito alta e compatível com um cenário de hegemonia em futuro não muito distante.

MARTINS, A. P. B. et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, p. 656-665, 2013.

Este artigo estuda a evolução do consumo domiciliar de alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários e alimentos processados e ultraprocessados no Brasil. Os resultados documentam que a participação de alimentos ultraprocessados na dieta vem crescendo nas áreas metropolitanas brasileiras desde a década de 1980. No Brasil, em um período de apenas cinco anos, esta participação aumentou cinco pontos percentuais (de 20,8%, em 2002-2003, para 25,4%, em 2008-2009), com correspondente redução da participação de alimentos in natura e minimamente processados e de ingredientes culinários. O aumento da participação de alimentos ultraprocessados ocorreu em todos os estratos de renda.

SCHLOSSER, E. **Fast Food Nation:** what the All-American Meal is Doing to the World. New York: Houghton Mifflin, 2001.

PETRINI, C. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

O primeiro livro aborda as consequências negativas de um sistema alimentar baseado em alimentos ultraprocessados, incluindo o enfraquecimento da cultura alimentar, a deterioração do ambiente físico e o esgotamento de recursos naturais como energia e água. O segundo livro advoga a necessidade de que a produção, a preparação e o consumo de alimentos voltem a ocupar lugares de destaque entre as principais atividades humanas. Apresenta o conceito do consumidor de alimentos como "coprodutor", cujo papel é essencial para direcionar o sistema alimentar para um horizonte mais justo e sustentável, e valoriza o valor simbólico dos alimentos e das preparações culinárias, o compartilhamento das refeições e outras importantes dimensões sociais e culturais da alimentação.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **World Livestock 2011**: Livestock in food security. Rome, 2011. Disponível em: <www.fao.org/docrep/014/i2373e/i2373e.pdf>.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Livestock's long shadow**: environmental issues and options. Rome, 2006. Disponível em: <www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>.

Publicações da FAO que sistematizam os impactos da pecuária sobre o meio ambiente em todo o mundo, considerando diferentes sistemas de

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

produção. Trazem à luz a urgência da mitigação destes impactos, uma vez que é esperado aumento significativo da demanda por alimentos de origem animal até 2050. Apontam para a necessidade de temperança no uso de carne na alimentação.

CARNEIRO, F. F. et al. **Dossiê ABRASCO**: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: ABRASCO, 2012. Parte 1.

Este dossiê, publicado pela Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), registra a preocupação com a escalada ascendente de uso de agrotóxicos no Brasil e a contaminação do ambiente e das pessoas dela resultante, com severos impactos sobre a saúde pública.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil); UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Rotulagem nutricional obrigatória**: manual de orientação aos consumidores. Brasília, 2005. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf>.

Essa publicação apresenta a legislação brasileira para a rotulagem de alimentos no País e discute como algumas informações obrigatoriamente presentes nos rótulos dos alimentos embalados, como a lista de ingredientes, podem contribuir na escolha dos produtos.

CAPÍTULO 3 – DOS ALIMENTOS À REFEIÇÃO

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008–2009**: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_aval_nutricional/pof20082009_avaliacao.pdf>.

Publicação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística que descreve mudanças na composição da cesta de alimentos adquiridos pelas famílias brasileiras entre 1974 e 2009, indicando a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados por alimentos ultraprocessados.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008–2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_analise_consumo/pofanalise_2008_2009.pdf>.

Publicação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística sobre o primeiro inquérito nacional sobre consumo alimentar individual realizado no Brasil em 2008–2009. A base de dados deste inquérito foi extensivamente utilizada nas análises conduzidas por este guia para descrever as principais características da alimentação dos brasileiros e, em particular, daqueles que

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ainda baseiam sua alimentação em alimentos in natura ou minimamente processados e em preparações culinárias feitas com esses alimentos.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva, 2003. (Technical Report, 916) Disponível em: <http://whqlibdoc.who.int/trs/who_trs_916.pdf>.

Publicação da Organização Mundial da Saúde que apresenta recomendações internacionais quanto à ingestão de proteínas, gorduras, carboidratos, açúcar livre, fibras e sódio. Essas sugestões orientaram as análises sobre o consumo alimentar dos brasileiros conduzidas com base no inquérito de 2008–2009.

WORLD CANCER RESEARCH FUND; AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. **Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer**: a Global Perspective. Washington DC: AICR, 2007. Disponível em: <www.dietandcancerreport.org/cancer_resource_center/downloads/Second_Expert_Report_full.pdf>.

Publicação que apresenta as recomendações sobre densidade de energia e consumo de carnes vermelhas adotadas por este guia nas análises do inquérito de 2008–2009.

SAWKA, M. N.; CHEUVRONT, S. N.; CARTER, R. Human Water Needs. **Nutrition Reviews,** [S.l.], v. 63, Supplement 1, p. S30-S39, 2005. Disponível em: <www.nap.edu/books/0309091691/html>.

Artigo que sumariza resultados de um painel de especialistas designado em 2004 pelo Instituto de Medicina dos Estados Unidos para estabelecer recomendações dietéticas para a ingestão de água e eletrólitos. O artigo enfatiza recomendações quanto à ingestão de água por pessoas sadias ao longo do ciclo da vida, considerando tanto a influência do nível de atividade física quanto a exposição ao calor. Essas orientações embasam as orientações sobre consumo de água feitas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. O conjunto das recomendações do painel de especialistas pode ser consultado na publicação Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Washington, DC: National Academies Press, 2004 (disponível em: http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=10925&page=4).

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Guia de alimentos e vigilância sanitária. Brasília**, [200?]. Disponível em: <www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf>.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Orientações aos Consumidores**. Disponível em: <http://anvisa.gov.br/alimentos/consumidor/index.asp>.

Duas publicações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que apresentam informações e orientações sobre os cuidados na escolha, manipulação e conservação dos alimentos.

WORLD HEALTH ORGANIZATION; FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Preparation and use of food-based dietary guidelines:** report of a joint FAO/WHO consultation, Nicosia, Cyprus. Geneva, 1996. Disponível em: <www.fao.org/docrep/X0243E/X0243E00.htm>.

Esta publicação das Nações Unidas sobre a preparação e uso de guias alimentares recomenda que esses guias sempre levem em conta o contexto sociocultural específico de cada sociedade e todos os fatores sociais, econômicos e ambientais que podem afetar a disponibilidade de alimentos e os padrões de alimentação. Recomenda, em particular, que eles tenham como ponto de partida padrões correntes de alimentação, mais do que metas numéricas relativas a nutrientes isolados, e que priorizem recomendações consistentes com os principais problemas de saúde enfrentados pela população. Insiste, ainda, no fato de que diversos padrões de alimentação podem ser consistentes com a promoção da saúde e do bem-estar.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo; Editora Estúdio Sonia Robatto, 2001.

Esses dois livros discorrem sobre a cozinha brasileira. O livro de Câmara Cascudo, editado pela primeira vez em 1967, é possivelmente o mais importante documento a retratar a história da cozinha brasileira, suas origens indígenas, africanas e portuguesas e a influência das migrações europeias mais recentes. Além do registro meticuloso das receitas e pratos típicos da cozinha brasileira, com seus sabores, cores e cheiros, o livro aborda os elementos sociais que permeiam essa cozinha como a simbologia dos alimentos, as características das refeições, o compartilhamento e os modos à mesa. O livro de Fernandes, como seu título indica, é uma saborosa e atualizada viagem gastronômica pelas diferentes regiões do Brasil. Livros específicos com receitas sobre a cozinha do dia a dia são recomendados nas leituras sugeridas para o capítulo 5.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília, 2014.

Publicação do Ministério da Saúde que divulga os vários tipos de frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais e ervas existentes no Brasil. Apresenta variedades típicas em cada uma das cinco macrorregiões do País e receitas de preparações culinárias que utilizam esses alimentos, ressaltando a riqueza da diversidade da alimentação brasileira.

CAPÍTULO 4 – O ATO DE COMER E A COMENSALIDADE

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n, 4, p. 483-492, 2003.

O artigo aborda a comensalidade contemporânea, destacando as mudanças alimentares urbanas no contexto da globalização. Focaliza, em particular, a desterritorialização da produção de alimentos e de serviços relacionados à alimentação e seu impacto sobre o comportamento alimentar das populações.

STROEBELE, N.; DE CASTRO, J. M. Effect of ambience on food intake and food choice. **Nutrition**, [S.l.], v. 20, p. 821-838, 2004. Disponível em: <www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0899900704001510#>.

WANSINK, B. **Mindless Eating:** why we eat more than we think. New York: Bantam, 2006.

COHEN, D. A; FARLEY, T. A. Eating as an automatic behavior. **Preventing Chronic Disease**, Atlanta, v. 5, p. 1-7, 2008. Disponível em: <www.cdc.gov/pcd/issues/2008/jan/07_0046.htm>.

Essas três publicações fornecem as bases científicas que sustentam as recomendações deste guia quanto a comer com regularidade e atenção e quanto a evitar ambientes que estimulam o consumo excessivo de calorias.

BRILLAT-SAVARIN, J-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

POLLAN, M. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. São Paulo: Instrínseca, 2014.

Esses dois livros, distanciados quase duzentos anos (a primeira edição francesa do livro de Brillat-Savarin é de 1825), discorrem de modo magistral sobre a essencialidade da dimensão do prazer em todas as ações humanas relacionadas à alimentação, da escolha de alimentos à preparação de pratos, do desfrute da comida ao convívio com os seres queridos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO 5 – A COMPREENSÃO E A SUPERAÇÃO DOS OBSTÁCULOS

Compreendendo obstáculos

STUCKLER, D. et al. Manufacturing epidemics: the role of global producers in increased consumption of unhealthy commodities including processed foods, alcohol, and tobacco. **PLoS Med**, [S.l.], v. 9, n. 6, p. e1001235, 2012. Disponível em: <www.plosmedicine.org/article/fetchObject.action?uri=info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pmed.1001235&representation=PDF>.

MONTEIRO, C. A.; CANNON, G. The impact of transnational "Big Food" companies on the South: a view from Brazil. **PLoS Med**, [S.l.], v. 9, n. 7, p. e1001252. Disponível em: <www.plosmedicine.org/article/fetchObject.action?uri=info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pmed.1001252&representation=PDF>.

> *Os obstáculos para a adoção de uma alimentação saudável representados pela oferta e publicidade agressivas de alimentos ultraprocessados são descritos nesses dois artigos, o primeiro sob uma perspectiva mundial, o segundo com ênfase no Brasil.*

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Recomendações da consulta de especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde sobre a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças nas Américas.** Washington, DC, 2012. Disponível em: <www2.paho.org/bra/index.php?option=com_docman&task=cat_view&Itemid=423&gid=997&orderby=dmdate_published&ascdesc=DESC)>.

CAIRNS, G. et al. Systematic reviews of the evidence on the nature, extent and effects of food marketing to children: a retrospective summary. **Appetite**, [S.l.], v. 62, p. 209-215, 2013.

> *Essas duas publicações tratam especificamente da publicidade de alimentos dirigida a crianças. A primeira, da Organização Pan-americana da Saúde, descreve a extrema vulnerabilidade infantil à publicidade, destaca a predominância de alimentos ultraprocessados nas propagandas, ressalta o uso de vários meios de comunicação e a eficácia da publicidade e recomenda que os países da região das Américas implantem políticas que reduzam a exposição das crianças à publicidade de produtos alimentícios não saudáveis. A segunda publicação, um artigo de revisão, confirma a predominância de alimentos ultraprocessados na publicidade de alimentos dirigida a crianças e evidencia o efeito negativo da publicidade de alimentos sobre preferências alimentares, hábitos de compra, padrões de consumo e várias condições de saúde relacionadas à alimentação.*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

MOUBARAC, J-C. et al. International differences in cost and consumption of ready-to-consume food and drink products: United Kingdom and Brazil, 2008-2009. **Global Public Health**, [S.l.], v. 8, p. 845-856, 2013.

Este artigo descreve estudo que aborda a influência de preços sobre a compra de alimentos no Brasil e no Reino Unido. Entre outros achados, a pesquisa demonstra que, no Reino Unido, preparar alimentos em casa onera mais o orçamento familiar do que comprar alimentos prontos para consumo e ultraprocessados, enquanto no Brasil ainda é economicamente mais vantajoso preparar alimentos. O estudo demonstra também que o preço relativamente menor dos alimentos ultraprocessados no Reino Unido explica em boa parte porque esses produtos são os que predominam na alimentação dos britânicos, mas ainda não na dos brasileiros.

SHAPIRO, L. **Something from the oven**. New York: Penguin, 2004.

Este livro, baseado na história americana do pós-guerra, desafia a noção comum de que a substituição de preparações culinárias por alimentos ultraprocessados nos Estados Unidos foi simples consequência do engajamento das mulheres no mercado de trabalho e da consequente falta de tempo para cozinhar. Papel extremamente relevante é atribuído às estratégias de marketing empregadas pela indústria de alimentos para convencer as pessoas de que cozinhar tomava muito tempo (que poderia ser usado em coisas mais interessantes) e de que preparar alimentos havia se tornado desnecessário diante de tantas opções de produtos prontos para consumo. A relação entre o valor atribuído à alimentação, o uso do tempo e a opção por preparar alimentos ou utilizar produtos prontos para consumo é abordada com grande sensibilidade por Michael Pollan no livro Cozinhar, já mencionado nas leituras relativas ao capítulo anterior deste guia.

Superando obstáculos

Publicações da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Disponíveis em: <http://dab.saude.gov.br/>.

As publicações disponibilizadas nesta página do Ministério da Saúde são fontes adicionais de informações confiáveis sobre alimentação saudável. Entre outros temas importantes, os leitores deste guia encontrarão nessas publicações informações detalhadas sobre aleitamento materno, alimentação de crianças menores de dois anos, alimentação saudável para idosos e alimentos regionais.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Segurança Alimentar. **Rede equipamentos**. Disponível em: <www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos>.

Informações sobre equipamentos públicos criados para reduzir os índices de insegurança alimentar da população e para promover o acesso à alimentação adequada e saudável são disponibilizadas nesta página do Ministério do Desenvolvimento Social. Nela, os leitores deste guia encontrarão informações sobre o que são e como podem ser criados restaurantes populares, cozinhas comunitárias, unidades de apoio à distribuição de alimentos da agricultura familiar, bancos de alimentos e mercados populares.

SANTOS, M. V. et al. Os restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, p. 641-649, 2011. Disponível em: www.scielo.br/pdf/rn/v24n4/v24n4a12.pdf52732011000400012>.

Este artigo descreve características da modalidade de restaurantes "por peso" no Brasil, destacando a oferta diversificada de alimentos e preparações culinárias, o preço relativamente acessível e a rapidez no atendimento, e considera seu potencial como facilitador da prática da alimentação saudável nas refeições feitas fora de casa.

HARTMANN, C.; DOHLE, S.; SIEGRIST, M. Importance of cooking skills for balanced food choices. **Appetite,** [S.l.], v. 65, p. 125-131, 2013.

CASTRO, I. R. R. et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20; p. 571-588, 2007. Disponível em: <www.scielo.br/pdf/rn/v20n6/a01v20n6.pdf>.

Esses dois artigos abordam a relação importante, ainda que pouco estudada, entre habilidades culinárias e alimentação saudável. O primeiro demonstra que habilidades culinárias estão relacionadas positivamente à frequência de consumo de legumes e verduras e negativamente ao consumo de alimentos ultraprocessados, enquanto o segundo descreve delineamento e resultados de trabalho pioneiro no Brasil que utiliza a culinária como eixo estruturante da promoção da alimentação saudável por meio de método educativo.

BRASIL. Resolução nº 163, de 13 de março de 2014. Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente. **Diário Oficial [da República Federativa do Brasil]**, Brasília, DF, 4 abr. 2014. Seção I, p. 4.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A Resolução nº 163/2014 do Conselho Nacional da Criança e do Adolescente (Conanda) dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade a crianças e adolescentes com a intenção de persuadi-los para o consumo de qualquer produto ou serviço, incluindo alimentos. Essa publicação permitirá que os leitores deste guia saibam o que caracteriza uma publicidade dirigida ao público infantil e conheçam os locais em que sua prática é considerada ilegal segundo o Código de Defesa do Consumidor.

POLLAN, M. **Regras da comida:** um manual da sabedoria alimentar. São Paulo: Editora Intrínseca, 2010.

WATERS, A. **A arte da comida simples**: lições e receitas de uma deliciosa revolução. Rio de Janeiro: Editora Agir, 2011.

LOBO, R. **Panelinha**: receitas que funcionam. 5. ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

Finalmente, nesses três livros, selecionados de uma longa lista de publicações semelhantes, os leitores encontrarão sugestões práticas que irão apoiá-los no processo de incorporar na sua vida diária as recomendações e orientações deste guia.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO A

PROCESSO DE ELABORAÇÃO DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

Esta nova edição foi elaborada pelo Ministério da Saúde (MS) em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP) e com o apoio da Organização Pan-Americana da Saúde (Opas/Brasil). Para promover a construção coletiva e proporcionar a ampla participação e discussão do conteúdo deste documento, a Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN), do Ministério da Saúde, organizou seis grandes etapas que merecem destaque e que contribuíram para a versão final da nova edição do *Guia Alimentar para a População Brasileira*:

ETAPA 1 – OFICINA DE ESCUTA

A primeira etapa do processo incluiu oficina, realizada em novembro de 2011, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com participantes de todo o Brasil. Estiveram presentes profissionais dos setores da saúde, educação, assistência social e agricultura, professores de universidades, dirigentes de conselhos profissionais e de associações profissionais e membros de organizações de controle social de políticas públicas e de defesa do consumidor (relação de participantes ao final deste Anexo).

Grupos de trabalho foram criados para discutir as seguintes questões: o que deve conter um guia ou material de referência de modo a contribuir efetivamente para as escolhas alimentares da população? Você já utilizou o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2006? De que forma? Considera a linguagem e forma utilizadas adequadas?

As discussões dos grupos foram relatadas em uma plenária final da oficina com exposição dos diferentes pontos de vista e observações resultantes dos debates em grupo. Os resultados desta oficina orientaram a primeira versão da nova edição do guia alimentar.

ETAPA 2 – ELABORAÇÃO DA PRIMEIRA VERSÃO DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR

Uma primeira versão da nova edição do guia alimentar foi elaborada entre novembro de 2011 e julho de 2013 por uma equipe integrada por técnicos da CGAN/MS, e da Opas e pesquisadores do Nupens/USP.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ETAPA 3 – OFICINA DE AVALIAÇÃO

A primeira versão da nova edição do guia alimentar foi avaliada em uma segunda oficina, realizada em agosto de 2013, na Faculdade de Saúde Pública (FSP) da Universidade de São Paulo (USP).

Participaram gestores, profissionais, representantes da sociedade civil organizada e pesquisadores (relação de participantes ao final deste Anexo).

Quatro grupos de trabalho foram criados para responder às seguintes questões: O capítulo não contemplou algum conteúdo essencial? Algum conteúdo não é pertinente ou deveria ser retirado? Alguma coisa poderia ser dita de maneira diferente? O que você destacaria como pontos fortes e pontos fracos no capítulo? Qual a sua avaliação geral da nova versão do *Guia Alimentar para a População Brasileira*?

As discussões dos grupos foram relatadas e discutidas em uma plenária final. Os resultados desta oficina orientaram a elaboração de uma segunda versão da nova edição do guia alimentar.

ETAPA 4 – ELABORAÇÃO DA SEGUNDA VERSÃO DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR

A segunda versão da nova edição do guia alimentar foi elaborada, entre setembro e dezembro de 2013, pela mesma equipe formada por técnicos e pesquisadores da Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição, do Ministério da Saúde, da Opas e do Nupens/USP. Essa versão, após avaliação e aprovação pelo Ministério da Saúde, foi colocada em Consulta Pública em 10 de fevereiro de 2014.

ETAPA 5 – CONSULTA PÚBLICA

A segunda versão da nova edição do guia alimentar foi divulgada na plataforma oficial de consulta pública na página do Ministério da Saúde e ficou disponível para receber manifestações no período de 10 de fevereiro a 7 de maio de 2014.

Durante o período de consulta pública, foram realizadas diversas reuniões por todo o Brasil, com o objetivo de fomentar a discussão do conteúdo da versão preliminar do guia alimentar, acolher as diferentes percepções, estimular a divulgação da consulta em outros espaços de diálogo e incentivar contribuições e sugestões por meio da plataforma da consulta pública. Entre essas reuniões se destacam:

- Oficinas estaduais promovidas pelo Ministério da Saúde com o apoio das coordenações/referências técnicas de alimentação e nutrição das Secretarias Estaduais de Saúde (SES) que foram responsáveis pela organização do evento e convite dos participantes foram realizadas 27 oficinas (26 estados e Distrito Federal), que contaram com a participação de aproximadamente 30 pessoas por oficina,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

incluindo profissionais de saúde da rede de atenção do SUS, gestores, profissionais da educação e assistência social e representantes de organizações da sociedade civil. Os participantes foram orientados a realizar a leitura prévia do documento e o encontro foi dividido em três momentos: 1º) apresentação da versão preliminar do guia; 2º) discussão em grupos por capítulo; e 3º) apresentação das considerações de cada grupo sobre o capítulo analisado e debate em plenária. O produto final foi um relatório consolidado com todas as questões discutidas que, posteriormente, foi inserido na plataforma de consulta pública pelas coordenações/referências técnicas de alimentação e nutrição das SES, de modo a tornar oficiais as considerações apontadas na oficina de cada estado.

- Encontros com conselhos regionais de nutricionistas e universidades locais: os conselhos regionais de nutricionistas e delegacias de cada Estado organizaram os encontros e convidaram profissionais nutricionistas e representantes das universidades públicas e privadas locais para um debate da versão preliminar da segunda edição do guia alimentar.

- Outras reuniões: o Ministério da Saúde também discutiu a versão preliminar do guia em outros espaços e com outros atores sociais, como: Grupo de Trabalho de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (GT ANSC/Abrasco), Conselho Nacional de Saúde (CNS), Mesa Diretiva do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), Sistema Conselho Federal de Nutricionistas e Conselhos Regionais de Nutricionistas (CFN/CRN) e na RedeNutri, por meio de um ciclo de discussões *on-line*.

Durante os três meses de consulta pública, foram recebidas 3.125 contribuições de 436 indivíduos/instituições, conforme distribuição abaixo:

PERFIL DE USUÁRIOS	NÚMERO DE USUÁRIOS	NÚMERO DE CONTRIBUIÇÕES
Instituições de ensino	201	278
Pessoa física	102	1227
Secretarias, departamentos, coordenações de órgãos federais, estaduais e municipais	58	350
Conselhos e entidades da área de alimentação e nutrição/SAN e instituições sem fins lucrativos	53	1027
Indústrias, associações e sindicatos de alimentos	17	230
Outros	5	13
Total	**436**	**3125**

A quinta etapa foi concluída ainda no mês de maio por técnicos da CGAN/MS, com a compilação de todas as contribuições provenientes da consulta pública (relação de participantes ao final deste Anexo). Com base neste compilado de contribuições, iniciou-se a etapa final de elaboração da nova edição do guia alimentar.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ETAPA 6 – ELABORAÇÃO DA VERSÃO FINAL DA NOVA EDIÇÃO DO GUIA ALIMENTAR

A versão final da nova edição do guia alimentar, ora veiculada nesta publicação, foi elaborada, com base no compilado de contribuições da consulta pública, entre junho e julho de 2014, pela mesma equipe formada por técnicos e pesquisadores da CGAN/MS, da Opas e do Nupens/USP.

O processo de trabalho participativo adotado na elaboração desta nova versão do *Guia Alimentar para a População Brasileira* foi fundamental para acolher as sugestões de grande número de pessoas e instituições e para contemplar os diversos atores e setores da sociedade interessados na promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável para a população brasileira.

Considerando a diversidade das realidades regionais brasileiras e os diferentes grupos populacionais a quem este guia se destina, o Ministério da Saúde desenvolverá outras estratégias de comunicação para divulgar o conteúdo deste documento, incluindo a elaboração de outros materiais como manuais, folhetos e vídeos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PARTICIPANTES

OFICINA DE ESCUTA

Aline Cristino Figueiredo – Gerência de Produtos Especiais da Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ana Carolina Feldenheimer da Silva - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Ana Claudia Marquim Firmo de Araújo - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ana Maria Cervato-Mancuso – Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Ana Maria Dianezi Gambardella – Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Ana Paula Bortoletto Martins - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Anayde Lima - Slow Food São Paulo

Anelise Rizzolo de Oliveira Pinheiro - Universidade de Brasília

Antônio Fagundes - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins - Conselho Federal de Nutricionistas

Carla Susana Rodrigues - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Carlos Augusto Monteiro - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Carmem Cemires Cavalcante Costa - Secretaria de Saúde do Estado do Ceará

Carolina Belomo de Souza - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

César Nunes Nascimento - Instituto de Saúde Integral

Clara Freire de Araújo - Secretaria Especial de Saúde Indígena do Ministério da Saúde

Daniela Silva Canella - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Deurides Ribeiro Navega Cruz - Secretaria Especial de Saúde Indígena do Ministério da Saúde

Diogo Thimoteo da Cunha - Universidade Federal de São Paulo

Elisabetta Gioconda Iole Giovanna Recine - Observatório de Políticas de Saúde Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília

Elke Stedefeldt - Universidade Federal de São Paulo

Fabio da Silva Gomes - Instituto Nacional do Câncer

Geisa Firmino Torres de Medeiros - Petróleo Brasileiro S/A

Geoffrey John Cannon - World Cancer Research Fund

Janaína Calu Costa - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Janine Giuberti Coutinho - Organização Pan-Americana de Saúde

Jean-Claude Moubarac - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

e Saúde da Universidade de São Paulo

Larissa Galastri Baraldi - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Lorena Gonçalves Chaves - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Luana Caroline dos Santos - Universidade Federal de Minas Gerais

Luciana Ferreira Campos Vasconcelos - Petróleo Brasileiro S/A

Luísa Maria Oliveira Pinto - Secretaria de Saúde do Estado do Ceará

Luiza Lima Torquato – Discente da Universidade de Brasília

Macarena Urrestarazu Devincenzi - Universidade Federal de São Paulo

Maluh Barciotte - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Manuela de Sá Pereira Colaço Dias - Associação brasileira de defesa do Consumidos

Marcia Samia Pinheiro Fidelix – Associação Brasileira de Nutrição

Maria Antonieta de Barros Leite Carvalhaes - Universidade Estadual Paulista

Maria Fabiana Ferro Guerra - Serviço Social do Comércio

Mariana Carvalho Pinheiro - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde

Mariana de Araujo Ferraz - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

Mariana Helcias Côrtes Gonzaga Sagastume - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Mariana Martins Pereira - Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal

Marina Vianna Ferreira - Universidade Federal de São Carlos

Milene Gonçalves Massaro Raimundo - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

Nildes de Oliveira Andrade - Conselho Nacional de Saúde

Péricles Macedo Fernandes - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Rafael Moreira Claro - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo

Regina Fonseca - Nós Podemos São Paulo

Renata Bertazzi Levy - Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde fs Universidade de São Paulo

Silvia Vignola - Instituto Brasileiro de Defesa do Consumido

Suely Feldman Bassi - Universidade Aberta do Meio Ambiente e Cultura de Paz da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo

Susana Moreira Padrão - Universidade Estadual do Rio de Janeiro

Tatiane Nunes Pereira – Discente da Universidade de São Paulo

Teresa Cristina Guimarães Magalhães - Secretaria de Estado de Saúde da Bahia

Thalita Antony de Souza Lima - Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos da Agência

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Nacional de Vigilância Sanitária

Theresa Cristina de Albuquerque Siqueira - Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa do Ministério da Saúde

Vanessa Fernandes Davies - Serviço Social da indústria de Santa Catarina

Viviane Laudelino Vieira - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

PARTICIPANTES DA OFICINA DE AVALIAÇÃO DA NOVA PROPOSTA DO GUIA ALIMENTAR:

Adriana Bouças Ribeiro – Secretaria de Estado de Saúde de São Paulo

Aline Cristine Souza Lopes - Universidade Federal de Minas Gerais

Aline Cristino Figueiredo – Gerência de Produtos Especiais da Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Amélia Augusta de Lima Friche- Universidade Federal de Minas Gerais

Ana Maria Cervato Mancuso – Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Ana Maria Dianezi Gambardella – Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Elizabeth Maria Bismarck-NasrIII – Secretaria Municipal de Saúde de São José dos Campos

Christiane Gasparini Araujo Costa – Instituto de Estudos, Formação e Assessoria em Políticas Sociais

Elaine Leandro Machado – Coordenação Geral de Doenças e Agravos Não Transmissíveis

Elisabetta Gioconda Iole Giovanna Recine – Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade de Brasília

Estelamaris Tronco Monego – Universidade Federal de Goiás

Georges Schnyder - Slow Food Brasil

Greice Bordignon – Serviço Social da Indústria

Isa Maria de Gouveia Jorge – Conselho Federal de Nutricionistas

Janine Giuberti Coutinho – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Karla Lisboa Ramos – Organização Pan-Americana de Saúde

Lorena Gonçalves Chaves – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Luciana Azevedo Maldonado – Universidade Estadual do Rio de Janeiro

Luisa Maria Oliveira Pinto – Secretaria de Estado de Saúde do Ceará

Maísa Beltrame Pedroso – Secretaria de Estado de Saúde do Rio Grande do Sul

Márcia Samia Pinheiro Fidelix – Associação Brasileira de Nutrição

Maria Janaína Cavalcante Nunes – Secretaria de Estado de Saúde de Goiás

Patrícia Azevedo Feitosa – Secretaria de Estado de Saúde do Acre

Pedro Cruz- Universidade Federal da Paraíba

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Regicely Aline Brandão Ferreira - Secretaria Municipal de Saúde de Mauá

Regina Barros Goulart Nogueira - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

Regina Maria Ferreira Lang - Universidade Federal do Paraná

Renata de Araújo Ferreira - Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Silvia do Amaral Rigon – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

Renata Guimarães Mendonça de Santana – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Sara Araújo da Silva – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Simone Costa Guadagnin – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

PARTICIPANTES DO GRUPO DE TRABALHO PARA ANÁLISE DAS SUGESTÕES DA CONSULTA PÚBLICA

Bruna Pitasi Arguelhes – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Fernanda Rauber – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Gisele Ane Bortolini – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Kelly Poliany de Souza Alves – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Kimielle Cristina Silva – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Lorena Toledo de Araújo Melo – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Mara Lucia dos Santos Costa – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, Ministério do Saúde

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Tiragem: 60.000 exemplares
Impresso na Gráfica e Editora Brasil Ltda.
PDJK, Pólo de Desenvolvimento JK
Trecho 01 Conj. 09/10, Lotes 09/10/22
Santa Maria-DF
Brasília, outubro de 2014

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ISBN 978-65-334-2176-9

DISQUE SAÚDE
136
Ouvidoria Geral do SUS
www.saude.gov.br

Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde
www.saude.gov.br/bvs

Organização Pan-Americana da Saúde
Organização Mundial da Saúde
Escritório Regional para as Américas
USP
PNAN
SAÚDE MAIS PERTO DE VOCÊ
SUS
Ministério da Saúde
GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SEBRAE

Informativo geral para auxiliar no planejamento produtivo das hortaliças

Hortaliças	Informações técnicas para plantio das hortaliças de folhas					
FOLHAS	**Epoca Plantio**	**Espaçamento**	**Produtividade**	**Ciclo planta**	**Duração colheita**	**Intervalo plantio**
Agrião	Mar-jul	20 x 10 cm	15maços/m²	40dias	15 dias	15 dias
Alface Americana	Mar-out	25 x 25 cm	16pés/m²	55dias	15 dias	15 dias
Alface Crespa	Mar-out	30 x 30 cm	9 pés/m²	55dias	15 dias	15 dias
Almeirão	Mar-out	20 x 20 cm	20pés/m²	60dias	20 dias	15 dias
Brócolis Ninja	Mar-jun	40 x 40 cm	4cbç/m²	80dias	10 dias	15 dias
Brócolis Ramoso	Mar-set	40 x 40 cm	6maço/m²	60dias	90 dias	60 dias
Cebolinha	Mar-out	20 x 10 cm	20maços/m²	60dias	90 dias	60 dias
Chicória	Mar-out	30 x 30 cm	09pés/m²	60dias	20 dias	15 dias
Coentro	Mar-out	20 x 10 cm	20maços/m²	40dias	10 dias	10 dias
Couve Flor	Mar-jun	40 x 40 cm	4cbç/m²	80dias	10 dias	15 dias
Couve folha	Mar-out	40 x 40 cm	2maços/m²/mês	40dias	180 meses	140 dias
Espinafre	Mar-out	20 x 20 cm	10maços/m²	50dias	30 dias	60 dias
Hortelã	Mar-out	230 x 30 cm	20maços/m²	50dias	15 dias	15 dias
Repolho	Mar-out	40 x 40 cm	4cbç/m²	60dias	20 dias	30 dias
Rúcula	Mar-out	20 x 10 cm	15maços/m²	28dias	10 dias	10 dias
Salsa	Mar-out	20 x 10 cm	20maços/m²	60dias	90 dias	60 dias

Hortaliças	Informações técnica para plantio das hortaliças de frutos					
FRUTOS	**Epoca Plantio**	**Espaçamento**	**Produtividade**	**Ciclo planta**	**Duração colheita**	**Intervalo plantio**
Abóbora Kabotian	Set -mar	3,0 x 1,0 m	8 frutos(1,5kg)/pé	100 dias	120 dias	90 dias
Abóbora Madura	Set -mar	3,0 x 1,0 m	8 frutos(1,5kg)/pé	100 dias	120 dias	90 dias
Abobrinha Paulista	Set -mar	3,0 x 1,0 m	8 kg/pé	60 dias	30 dias	30 dias
Abobrinha verde	Set -mar	3,0 x 1,0 m	8 kg/pé	60 dias	30 dias	30 dias
Berinjela	Mar-out	1,5 x 1,0 m	6 kg/pé	80 dias	120 dias	90 dias
Ervilha grão	Abr-jun	1,0 x 0,5 m	1 kg/pé	60 dias	60 dias	30 dias
Ervilha torta	Abr-jun	1,5 x 0,5 m	1 kg/pé	60 dias	15 dias	30 dias
Jiló	Mar-out	1,5 x 1,0 m	5 kg/pé	80 dias	15 dias	90 dias
Maxixe	Set -mar	2,0 x 1,0 m	5 kg/pé	50 dias	20 dias	30 dias
Melancia	Set -mar	3,0 x 1,0 m	2 frutos(10kg)/pé	80 dias	20 dias	30 dias
Melão	Set -mar	3,0 x 1,0 m	6 frutos(1kg)/pé	60 dias	20 dias	30 dias
Milho Verde	Set -mar	1,0 x 0,2 m	1 espiga/pé	70 dias	15 dias	15 dias
Pepino	Set -mar	2,0 x 1,0 m	4 kg/pé	50 dias	20 dias	30 dias
Pepino(envarado)	Set -mar	1,5 x 0,5 m	8 kg/pé	50 dias	20 dias	20 dias
Pimenta	Mar-out	1,5 x 0,5 m	3 kg/pé	100 dias	120 dias	90 dias
Pimentão	Mar-out	1,5 x 0,5 m	4 kg/pé	90 dias	90 dias	60 dias
Quiabo	Set -mar	2,0 x 0,5 m	1 kg/pé/mês	60 dias	120 dias	90 dias
Tomate (envarado)	Abr-jun	1,5 x 0,5 m	7 kg/pé	100 dias	90 dias	60 dias
Tomate Cereja	Mar-out	2,0 x 1,0 m	5 kg/pé	90 dias	90 dias	60 dias
Vagem	Mar-jun	1,5 x 0,5 m	1 kg/pé	60 dias	15 dias	30 dias

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Hortaliças	Informações técnica para plantio das hortaliças de Raízes					
RAÍZES	**Epoca Plantio**	**Espaçamento**	**Produtividade**	**Ciclo planta**	**Duração colheita**	**Intervalo plantio**
Açafrão	Set-mai	1,0 x 0,5 m	2 kg/pé	150 dias	120 dias	90 dias
Alho	Abri-jun	25 x 10 cm	1 kg/m²	150 dias	60 dias	30 dias
Batata Doce	Set-mai	1,0 x 0,3 m	2 kg/pé	100 dias	90 dias	60 dias
Beterraba	Mar-out	25 x 10 cm	4 kg/m²	80 dias	30 dias	30 dias
Cará	Set-mai	1,0 x 0,5 m	2 kg/pé	180 dias	120 dias	90 dias
Cebola	Abri-jun	25 x 10 cm	4 kg/m²	150 dias	60 dias	30 dias
Cenoura	Mar-out	25 x 5 cm	3 kg/m²	80 dias	30 dias	30 dias
Inhame	Set-mai	1,0 x 0,5 m	3 kg/pé	150 dias	120 dias	90 dias
Mandioca	Set-mai	1,0 x 1,0 m	3 kg/pé	200 dias	120 dias	90 dias
Rabanete	Mar-out	20 x 5 cm	5 maços/m²	23 dias	10 dias	10 dias

Recomendações Gerais:

Estas informações são para auxiliarem no planejamento de cultivo das principais culturas, e poderá mudas de acordo com a fertilidade do solo.
A época de plantio das hortaliças poderá mudar de acordo com as condições do clima se inverno ou verão.
Os plantios das hortaliças irá depender da variedade a ser escolhido e as informações poderão mudar.

Outras orientações:

Campo Grande, MS/2021 Consultor: Elio Sussumu Kokehara email: kokeharaconsultoria@gmail.com

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://parisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Prefeitura Municipal de Paraíso das Águas/MS

Secretaria Municipal de Saúde

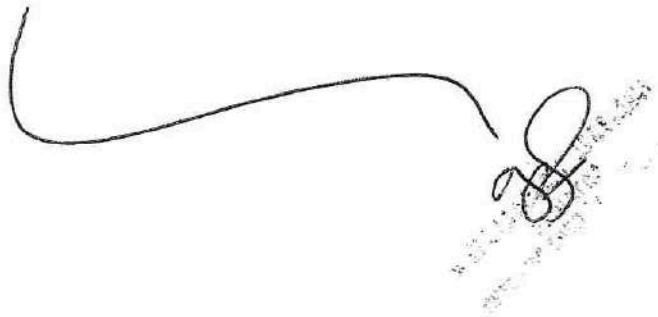
UBS- Aristóteles Garcia Vida

PARA: JOÃO RAFAEL DE CAMARGO BATISTA

À ESCOLA:

PACIENTE APRESENTA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE E OVO, PORTANTO DEVENDO TER DIETA RESTRITA A LEITE E DERIVADOS E OVO.

GRATA



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISO DAS AGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL LIZETE RIVELLI ALPE / EXT. CEI JOVINA DOS SANTOS PINHO
RUA ONOFRE GARCIA DE SOUZA, 266 - CENTRO - PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS - CEP 79556-000

DECLARAÇÃO DE ALERGIA E/OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

De acordo com a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos saúde específica. Sendo assim eu **MARLUCI BELGAMO COSTA** declaro que o aluno/aluna **JOSÉ MIGUEL COSTA OLIVEIRA** enquadra como

Sim Portador de estado ou condição de saúde específica.

Se sim, qual o estado ou condição:

Intolerância a Lactose.

Paraíso das Águas/MS 30/01/2026

Marluci Belgamo Costa

Assinatura do Responsável pelo Aluno

* Caso possua necessidade alimentar especial, deverá constar em sua pasta o laudo médico.

* Manter essa declaração em sua pasta até a saída do aluno/aluna da instituiação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E FÓRMULAS ESPECIAIS

A presente justificativa fundamenta-se na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009, regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e executado sob a coordenação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

I – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A Lei nº 11.947/2009 estabelece, em seu art. 2º:

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

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

VI – O direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos estudantes que necessitem de atenção específica, bem como daqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

O art. 9º da referida Lei determina:

§ 2º – Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento, incluído pela Lei nº 12.982/2014.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em seu art. 17, dispõe que:

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

§ 2º – Estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação devem receber alimentação escolar no período de escolarização e, no

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

mínimo, uma refeição no contraturno, quando em Atendimento Educacional Especializado (AEE), de modo a atender às suas necessidades nutricionais específicas;

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

A garantia do direito à alimentação adequada também encontra respaldo na Constituição Federal de 1988, especialmente em seus arts. 6 e 208.

Dessa forma, evidencia-se que a alimentação escolar constitui direito dos alunos matriculados na rede pública de educação, devendo atender às necessidades nutricionais durante o período letivo. É obrigatória, ainda, a oferta de atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais, mediante elaboração de cardápio específico por nutricionista responsável técnico, bem como o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários à adequada execução desse cardápio, em conformidade com as normativas vigentes.

II – DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

A rede municipal de ensino possui alunos regularmente matriculados com as seguintes condições clínicas, devidamente comprovadas por laudo médico:

ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV);

INTOLERÂNCIA À LACTOSE;

ALERGIA A OVOS;

SELETIVIDADE ALIMENTAR SEVERA.

Para as demais condições que demandem dietoterapia específica, a aquisição será realizada em caráter eventual, conforme demanda devidamente comprovada, considerando que o processo licitatório é moroso e que o atendimento à criança deve ocorrer de forma imediata, a fim de garantir a continuidade da assistência nutricional adequada.

Considerando que o Município não dispõe de fornecedores locais capacitados para o fornecimento de produtos prontos específicos destinados a esse público, torna-se necessária a aquisição de insumos e fórmulas específicas, com a finalidade de viabilizar:

- A produção própria de preparações seguras e adequadas às necessidades nutricionais;
- O atendimento individualizado, conforme prescrição médica e/ou nutricional;
- A garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes com necessidades alimentares especiais.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

III – DA JUSTIFICATIVA DOS ITENS

1. INSUMOS PARA PRODUÇÃO DE PREPARAÇÕES ESPECIAIS

BICARBONATO DE SÓDIO

Utilizado como agente químico em substituição a fermentos tradicionais que possam conter traços de leite ou derivados, possibilitando a produção de preparações seguras para alunos com APLV. Também pode ser utilizado como substituto tecnológico do ovo em determinadas receitas, quando associado a agente ácido, como o vinagre.

ESPESSANTE NATURAL AGAR-AGAR

Espessante de origem vegetal, utilizado como substituto da gelatina de origem animal, garantindo preparações seguras para alunos com restrições alimentares múltiplas. Atende às diretrizes da Resolução nº 06/2020 quanto à qualidade nutricional das preparações.

FARELO DE AVEIA, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE COCO FINA, FARINHA DE LINHAÇA, FÉCULA DE BATATA E FARINHA SEM GLÚTEN

Tais insumos permitem produção de pães, bolos e preparações adaptadas, substituição segura de ingredientes alergênicos, adequação da consistência alimentar para alunos com seletividade e maior controle sobre riscos de contaminação cruzada. A linhaça moída quando hidratada forma um gel mucilaginoso que exerce função de ligação e estrutura, em massas que demandam mais estrutura sendo a alternativa muito indicada juntamento com bicarbonato de sódio para casos de alergia a ovos.

FERMENTO LÁCTEO

Utilizado para produção de preparações fermentadas com controle de ingredientes, possibilitando desenvolvimento de alimentos adaptados sem lactose ou proteína do leite, quando tecnicamente indicado.

TÂMARA E UVA-PASSA

O açúcar é proibido para crianças menores de 3 (três) anos, conforme estabelece a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Seção II, Art. 17, § 8º, que dispõe:

“É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade.”

Dessa forma, nas preparações destinadas às creches, não é permitida a adição de açúcar refinado, mel ou adoçantes, devendo-se adotar estratégias culinárias compatíveis com as diretrizes do PNAE.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

A tâmara e a uva-passa configuram-se como alimentos in natura ou minimamente processados, diferentemente do açúcar refinado, que é classificado como ingrediente culinário processado, com elevado poder adoçante e ausência de fibras e micronutrientes.

As frutas desidratadas, como tâmara e uva-passa mantêm fibras alimentares, contêm micronutrientes, como potássio, ferro e magnésio, possuem compostos antioxidantes, apresentam menor impacto glicêmico quando consumidas na matriz alimentar.

Além disso, contribuem para o adoçamento natural das preparações, a melhora da aceitação sensorial sem adição de açúcar refinado, a formação do paladar infantil voltado para sabores naturalmente doces.

Portanto, sua utilização em preparações destinadas à educação infantil está alinhada às diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, promovendo alimentação adequada e saudável na primeira infância.

LEITE EM PÓ DE COCO

O leite em pó de coco é alternativa vegetal ao leite em pó tradicional, permitindo substituição em preparações como bolos, mingaus, cremes e purês, garantindo a manutenção da cremosidade e valor energético das preparações, segurança para crianças com APLV, por não conter caseína ou soro do leite. Classifica-se como alimento derivado vegetal, podendo ser considerado minimamente processado, quando composto apenas por extrato de coco desidratado.

ÓLEO DE COCO

O óleo de coco é fonte de lipídios de origem vegetal, utilizado para substituição da manteiga e margarina que contenham derivados lácteos, preparações culinárias que necessitam de gordura estável ao aquecimento, garantia de aporte energético adequado. Sua utilização é justificada como substituto tecnológico da gordura láctea, assegurando segurança alimentar aos alérgicos.

MANTEIGA DE COCO

A manteiga de coco possibilita, substituição da manteiga convencional, uso em preparações doces e salgadas, contribuição para textura e palatabilidade, trata-se de produto vegetal integral, sem adição de proteínas do leite.

QUEIJO ZERO LACTOSE

O queijo zero lactose é obtido por meio da adição da enzima lactase ao leite, promovendo a quebra da lactose em glicose e galactose, tornando-o adequado para indivíduos intolerantes.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Importante destacar que o produto mantém proteínas e cálcio naturalmente presentes no leite, preserva valor nutricional semelhante ao queijo tradicional;

A aquisição permite inclusão do aluno intolerante nas preparações oferecidas à turma, evita exclusão alimentar desnecessária. Além de garantir adequação nutricional, promover inclusão e equidade, mantém padrão sensorial semelhante ao cardápio geral, evita necessidade de substituições inadequadas com menor valor nutricional.

2. FÓRMULAS INFANTIS E DIETAS ESPECÍFICAS

A aquisição das seguintes fórmulas é indispensável para o cumprimento das determinações legais:

FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS (AAF)

Indicada para casos graves de APLV e alergias alimentares múltiplas. É nutricionalmente completa e composta por aminoácidos livres.

FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA

Indicada em casos específicos de intolerância à lactose ou APLV não mediada por reação cruzada, conforme prescrição profissional.

FÓRMULA INFANTIL COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

Atende alunos com intolerância à lactose, garantindo aporte adequado de macro e micronutrientes.

FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA

Destinada a crianças que necessitam de suplementação total ou parcial.

Dieta Semi-elementar e Hipoalergênica

Indicada para distúrbios disabsortivos e alergias alimentares graves.

ALIMENTO PARA SITUAÇÃO METABÓLICA ESPECIAL

Utilizado em casos de patologias específicas que exigem controle rigoroso de macro ou micronutrientes.

CONCLUSÃO

Contudo, cumpre ressaltar que a aquisição desses itens está em consonância com a Lei nº 11.947/2009, atendendo à Resolução CD/FNDE nº 06/2020 no que se refere à garantia de alimentação adequada e inclusiva, possibilitando a adaptação dos cardápios para estudantes com restrições alimentares e favorecendo o uso de alimentos de base vegetal, isentos de aditivos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

artificiais e de possíveis alérgenos. Ressalta-se, ainda, que a utilização será destinada prioritariamente às preparações adaptadas para alunos com restrição alimentar, não se tratando de substituição indiscriminada para toda a rede de ensino.

Diante de todo o exposto, conclui-se que a presente aquisição não configura ato discricionário da Administração, mas medida legalmente obrigatória e imprescindível ao cumprimento das responsabilidades do ente federativo no âmbito do PNAE. A demanda encontra-se devidamente fundamentada na Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, em consonância com os procedimentos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Ressalta-se que o direito à alimentação adequada possui natureza constitucional, integrando o rol de direitos sociais assegurados às crianças e aos adolescentes, especialmente no ambiente escolar. Assim, garantir alimentação segura, inclusiva e compatível com as necessidades alimentares específicas dos estudantes não constitui liberalidade administrativa, mas dever jurídico vinculado à política pública educacional e de segurança alimentar e nutricional.

A eventual não aquisição dos itens necessários implicará risco direto à saúde, ao desenvolvimento e à permanência escolar dos alunos com necessidades alimentares específicas, além de caracterizar descumprimento das obrigações legais atribuídas ao ente federativo executor do PNAE, podendo ensejar responsabilização administrativa, civil e perante os órgãos de controle.

Portanto, resta plenamente demonstrado que a aquisição dos itens listados é tecnicamente justificada, juridicamente amparada e administrativamente necessária, constituindo condição indispensável para assegurar o direito à alimentação adequada, promover a equidade, garantir a segurança alimentar e cumprir integralmente as normativas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Paraíso das Águas, MS 26 de fevereiro de 2026.

DÉBORA RIBEIRO NOVAES RODRIGUES

NUTRICIONISTA CRN3 33818

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.

Conversão da Medida Provisória nº 455, de 2008

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

O VICE–PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no exercício do cargo de **PRESIDENTE DA REPÚBLICA** Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

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

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

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

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

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

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º Os recursos financeiros consignados no orçamento da União para execução do PNAE serão repassados em parcelas aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, em conformidade com o disposto no art. 208 da Constituição Federal e observadas as disposições desta Lei.

§ 1º A transferência dos recursos financeiros, objetivando a execução do PNAE, será efetivada automaticamente pelo FNDE, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo ou contrato, mediante depósito em conta corrente específica.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 2º Os recursos financeiros de que trata o § 1º deverão ser incluídos nos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios atendidos e serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 3º Os saldos dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE existentes em 31 de dezembro deverão ser reprogramados para o exercício subsequente, com estrita observância ao objeto de sua transferência, nos termos disciplinados pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

§ 4º O montante dos recursos financeiros de que trata o § 1º será calculado com base no número de alunos devidamente matriculados na educação básica pública de cada um dos entes governamentais, conforme os dados oficiais de matrícula obtidos no censo escolar realizado pelo Ministério da Educação.

§ 5º Para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede estadual, municipal e distrital, ainda, os alunos matriculados em:

I - creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial;

II - creches, pré-escolas e escolas comunitárias de ensino fundamental e médio conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

Art. 6º É facultado aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às unidades executoras das escolas de educação básica pertencentes à sua rede de ensino, observando o disposto nesta Lei, no que couber.

Parágrafo único. O Conselho Deliberativo do FNDE expedirá normas relativas a critérios de alocação de recursos e valores per capita, bem como para organização e funcionamento das unidades executoras e demais orientações e instruções necessárias à execução do PNAE.

Art. 7º Os Estados poderão transferir a seus Municípios a responsabilidade pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas respectivas áreas de jurisdição e, nesse caso, autorizar expressamente o repasse direto ao Município por parte do FNDE da correspondente parcela de recursos calculados na forma do parágrafo único do art. 6º.

Art. 8º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios apresentarão ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos.

§ 1º A autoridade responsável pela prestação de contas que inserir ou fizer inserir documentos ou declaração falsa ou diversa da que deveria ser inscrita, com o fim de alterar a verdade sobre o fato, será responsabilizada na forma da lei.

§ 2º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios manterão em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contados da data de aprovação da prestação de contas do concedente, os documentos a que se refere o caput, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com os recursos financeiros transferidos na forma desta Lei, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas, e estarão obrigados a disponibilizá-los, sempre que solicitado, ao Tribunal de Contas da União, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

§ 3º O FNDE realizará auditagem da aplicação dos recursos nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, por sistema de amostragem, podendo requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos necessários para tanto, ou, ainda, delegar competência a outro órgão ou entidade estatal para fazê-lo.

Art. 9º O FNDE, os entes responsáveis pelos sistemas de ensino e os órgãos de controle externo e interno federal, estadual e municipal criarão, segundo suas competências próprias ou na forma de rede integrada, mecanismos adequados à fiscalização e ao monitoramento da execução do PNAE.

Parágrafo único. Os órgãos de que trata este artigo poderão celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do programa.

Art. 10. Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao CAE as irregularidades eventualmente identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE.

Art. 11. A responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

nas escolas federais caberá ao nutricionista responsável, que deverá respeitar as diretrizes previstas nesta Lei e na legislação pertinente, no que couber, dentro das suas atribuições específicas.

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

§ 1º Para efeito desta Lei, gêneros alimentícios básicos são aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável. (Renumerado do parágrafo único Incluído pela Lei nº 12.982, de 2014)

§ 2º Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 12.982, de 2014)

Art. 13. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista e será realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, observando-se as diretrizes de que trata o art. 2º desta Lei.

~~Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.~~

Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres. (Redação dada pela Lei nº 14.660, de 2023)

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 2º A observância do percentual previsto no caput será disciplinada pelo FNDE e poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias:

I - impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II - inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios;

III - condições higiênico-sanitárias inadequadas.

§ 3º A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o **caput** deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido. (Incluído pela Lei nº 14.660, de 2023)

Art. 15. Compete ao Ministério da Educação propor ações educativas que perpassem pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

Art. 16. Competem à União, por meio do FNDE, autarquia responsável pela coordenação do PNAE, as seguintes atribuições:

I - estabelecer as normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do PNAE;

II - realizar a transferência de recursos financeiros visando a execução do PNAE nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais;

III - promover a articulação interinstitucional entre as entidades federais envolvidas direta ou indiretamente na execução do PNAE;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

IV - promover a adoção de diretrizes e metas estabelecidas nos pactos e acordos internacionais, com vistas na melhoria da qualidade de vida dos alunos da rede pública da educação básica;

V - prestar orientações técnicas gerais aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para o bom desempenho do PNAE;

VI - cooperar no processo de capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social;

VII - promover o desenvolvimento de estudos e pesquisas objetivando a avaliação das ações do PNAE, podendo ser feitos em regime de cooperação com entes públicos e privados.

Art. 17. Competem aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, as seguintes atribuições, conforme disposto no § 1º do art. 211 da Constituição Federal:

I - garantir que a oferta da alimentação escolar se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas nesta Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal;

II - promover estudos e pesquisas que permitam avaliar as ações voltadas para a alimentação escolar, desenvolvidas no âmbito das respectivas escolas;

III - promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico de que trata o art. 11 desta Lei;

IV - realizar, em parceria com o FNDE, a capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social;

V - fornecer informações, sempre que solicitado, ao FNDE, ao CAE, aos órgãos de controle interno e externo do Poder Executivo, a respeito da execução do PNAE, sob sua responsabilidade;

~~VI - fornecer instalações físicas e recursos humanos que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população;~~

VI - fornecer instalações físicas, recursos humanos e recursos financeiros que possibilitem o pleno funcionamento do CAE, facilitando o acesso da população; (Redação dada pela Lei nº 14.734, de 2023) Vigência

VII - promover e executar ações de saneamento básico nos estabelecimentos escolares sob sua responsabilidade, na forma da legislação pertinente;

VIII - divulgar em locais públicos informações acerca do quantitativo de recursos financeiros recebidos para execução do PNAE;

IX - prestar contas dos recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE;

X - apresentar ao CAE, na forma e no prazo estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE, o relatório anual de gestão do PNAE.

XI - (VETADO). (Incluído pela Lei nº 14.734, de 2023) Vigência

Art. 18. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios instituirão, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, Conselhos de Alimentação Escolar - CAE, órgãos colegiados de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, compostos da seguinte forma:

I - 1 (um) representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II - 2 (dois) representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelo respectivo órgão de representação, a serem escolhidos por meio de assembleia específica;

III - 2 (dois) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica;

IV - 2 (dois) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 1º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão, a seu critério, ampliar a composição dos membros do CAE, desde que obedecida a proporcionalidade definida nos incisos deste artigo.

§ 2º Cada membro titular do CAE terá 1 (um) suplente do mesmo segmento representado.

§ 3º Os membros terão mandato de 4 (quatro) anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 4º A presidência e a vice-presidência do CAE somente poderão ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 5º O exercício do mandato de conselheiros do CAE é considerado serviço público relevante, não remunerado.

§ 6º Caberá aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios informar ao FNDE a composição do seu respectivo CAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Art. 19. Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º desta Lei;

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

IV - receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa.

Parágrafo único. Os CAEs poderão desenvolver suas atribuições em regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional estaduais e municipais e demais conselhos afins, e deverão observar as diretrizes estabelecidas pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA.

Art. 20. Fica o FNDE autorizado a suspender os repasses dos recursos do PNAE quando os Estados, o Distrito Federal ou os Municípios:

I - não constituírem o respectivo CAE ou deixarem de efetuar os ajustes necessários, visando ao seu pleno funcionamento;

II - não apresentarem a prestação de contas dos recursos anteriormente recebidos para execução do PNAE, na forma e nos prazos estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE;

III - cometerem irregularidades na execução do PNAE, na forma estabelecida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

IV - (VETADO). (Incluído pela Lei nº 14.734, de 2023) Vigência

§ 1º Sem prejuízo do previsto no caput, fica o FNDE autorizado a comunicar eventuais irregularidades na execução do PNAE ao Ministério Público e demais órgãos ou autoridades ligadas ao tema de que trata o Programa.

§ 2º O restabelecimento do repasse dos recursos financeiros à conta do PNAE ocorrerá na forma definida pelo Conselho Deliberativo do FNDE.

Art. 21. Ocorrendo a suspensão prevista no art. 20, fica o FNDE autorizado a realizar, em conta específica, o repasse dos recursos equivalentes, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, diretamente às unidades executoras, conforme previsto no art. 6º desta Lei, correspondentes às escolas atingidas, para fornecimento da alimentação escolar, dispensando-se o procedimento licitatório para aquisição emergencial dos gêneros alimentícios, mantidas as demais regras estabelecidas para execução do PNAE, inclusive quanto à prestação de contas.

Parágrafo único. A partir da publicação desta Lei, o FNDE terá até 180 (cento e oitenta) dias para regulamentar a matéria de que trata o caput deste artigo.

Art. 21-A. Durante o período de suspensão das aulas nas escolas públicas de educação básica em razão de situação de emergência ou calamidade pública, fica autorizada, em todo o território nacional, em caráter excepcional, a distribuição imediata aos pais ou responsáveis dos estudantes nelas matriculados, com acompanhamento pelo CAE, dos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

gêneros alimentícios adquiridos com recursos financeiros recebidos, nos termos desta Lei, à conta do Pnae. (Incluído pela Lei nº 13.987, de 2020)

~~Art. 22. O Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, com o objetivo de prestar assistência financeira, em caráter suplementar, às escolas públicas da educação básica das redes estaduais, municipais e do Distrito Federal e às escolas de educação especial qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público, bem como às escolas mantidas por entidades de tais gêneros, observado o disposto no art. 25, passa a ser regido pelo disposto nesta Lei.~~

~~Art. 22. O Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, com o objetivo de prestar assistência financeira, em caráter suplementar, às escolas públicas da educação básica das redes estaduais, municipais e do Distrito Federal, às escolas de educação especial qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público, às escolas mantidas por entidades de tais gêneros e aos polos presenciais do sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB, observado o disposto no art. 25, passa a ser regido pelo disposto nesta Lei.~~ (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)

Art. 22. O Programa Dinheiro Direto na Escola - PDDE, com o objetivo de prestar assistência financeira, em caráter suplementar, às escolas públicas da educação básica das redes estaduais, municipais e do Distrito Federal, às escolas de educação especial qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público, às escolas mantidas por entidades de tais gêneros e aos polos presenciais do sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB que ofertem programas de formação inicial ou continuada a profissionais da educação básica, observado o disposto no art. 25, passa a ser regido pelo disposto nesta Lei. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

~~§ 1º A assistência financeira a ser concedida a cada estabelecimento de ensino beneficiário será definida anualmente e terá como base o número de alunos matriculados na educação básica, de acordo com dados extraídos do censo escolar realizado pelo Ministério da Educação, observado o disposto no art. 24.~~

~~§ 1º A assistência financeira a ser concedida a cada estabelecimento de ensino beneficiário e aos polos presenciais da UAB será definida anualmente e terá como base o número de alunos matriculados na educação básica e na UAB, de acordo, respectivamente, com dados do censo escolar realizado pelo Ministério da Educação e com dados coletados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior - CAPES, observado o disposto no art. 24.~~ (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)

§ 1º A assistência financeira a ser concedida a cada estabelecimento de ensino beneficiário e aos polos presenciais da UAB que ofertem programas de formação inicial ou continuada a profissionais da educação básica será definida anualmente e terá como base o número de alunos matriculados na educação básica e na UAB, de acordo, respectivamente, com dados do censo escolar realizado pelo Ministério da Educação e com dados coletados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior - CAPES, observado o disposto no art. 24. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 2º A assistência financeira de que trata o § 1º será concedida sem a necessidade de celebração de convênio, acordo, contrato, ajuste ou instrumento congênere, mediante crédito do valor devido em conta bancária específica:

I - diretamente à unidade executora própria, representativa da comunidade escolar, ou àquela qualificada como beneficente de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público;

II - ao Estado, ao Distrito Federal ou ao Município mantenedor do estabelecimento de ensino, que não possui unidade executora própria.

Art. 23. Os recursos financeiros repassados para o PDDE serão destinados à cobertura de despesas de custeio, manutenção e de pequenos investimentos, que concorram para a garantia do funcionamento e melhoria da infraestrutura física e pedagógica dos estabelecimentos de ensino.

Art. 24. O Conselho Deliberativo do FNDE expedirá normas relativas aos critérios de alocação, repasse, execução, prestação de contas dos recursos e valores per capita, bem como sobre a organização e funcionamento das unidades executoras próprias.

Parágrafo único. A fixação dos valores per capita contemplará, diferenciadamente, as escolas que oferecem educação especial de forma inclusiva ou especializada, de modo a assegurar, de acordo com os objetivos do PDDE, o adequado atendimento às necessidades dessa modalidade educacional.

Art. 25. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão inscrever, quando couber, nos respectivos orçamentos os recursos financeiros destinados aos estabelecimentos de ensino a eles vinculados, bem como prestar contas dos referidos recursos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Art. 26. As prestações de contas dos recursos recebidos à conta do PDDE, a serem apresentadas nos prazos e constituídas dos documentos estabelecidos pelo Conselho Deliberativo do FNDE serão feitas:

~~I - pelas unidades executoras próprias das escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal aos Municípios e às Secretarias de Educação a que estejam vinculadas, que se encarregarão da análise, julgamento, consolidação e encaminhamento ao FNDE, conforme estabelecido pelo seu Conselho Deliberativo;~~

~~I - pelas unidades executoras próprias das escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal e dos polos presenciais do sistema UAB aos Municípios e às secretarias de educação a que estejam vinculadas, que se encarregarão da análise, julgamento, consolidação e encaminhamento ao FNDE, conforme estabelecido pelo seu conselho deliberativo; (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)~~

I - pelas unidades executoras próprias das escolas públicas municipais, estaduais e do Distrito Federal e dos polos presenciais do sistema UAB aos Municípios e às Secretarias de Educação a que estejam vinculadas, que se encarregarão da análise, julgamento, consolidação e encaminhamento ao FNDE, conforme estabelecido pelo seu conselho deliberativo; (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

II - pelos Municípios, Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal e pelas entidades qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público àquele Fundo.

~~§ 1º As prestações de contas dos recursos transferidos para atendimento das escolas que não possuem unidades executoras próprias deverão ser feitas ao FNDE, observadas as respectivas redes de ensino, pelos Municípios e pelas Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal.~~

~~§ 1º As prestações de contas dos recursos transferidos para atendimento das escolas e aos polos presenciais do sistema UAB que não possuem unidades executoras próprias deverão ser feitas ao FNDE, observadas as respectivas redes de ensino, pelos Municípios e pelas Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal. (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)~~

§ 1º As prestações de contas dos recursos transferidos para atendimento das escolas e dos polos presenciais do sistema UAB que não possuem unidades executoras próprias deverão ser feitas ao FNDE, observadas as respectivas redes de ensino, pelos Municípios e pelas Secretarias de Educação dos Estados e do Distrito Federal. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 2º Fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos do PDDE nas seguintes hipóteses:

I - omissão na prestação de contas, conforme definido pelo seu Conselho Deliberativo;

II - rejeição da prestação de contas;

III - utilização dos recursos em desacordo com os critérios estabelecidos para a execução do PDDE, conforme constatado por análise documental ou de auditoria.

~~§ 3º Em caso de omissão no encaminhamento das prestações de contas, na forma do inciso I do caput deste artigo, fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos de todas as escolas da rede de ensino do respectivo ente federado.~~

~~§ 3º Em caso de omissão no encaminhamento das prestações de contas, na forma do inciso I do **caput**, fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos a todas as escolas e polos presenciais do sistema UAB da rede de ensino do respectivo ente federado. (Redação dada pela Medida Provisória nº 562, de 2012)~~

§ 3º Em caso de omissão no encaminhamento das prestações de contas, na forma do inciso I do caput, fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos a todas as escolas e polos presenciais do sistema UAB da rede de ensino do respectivo ente federado. (Redação dada pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 4º O gestor, responsável pela prestação de contas, que permitir, inserir ou fizer inserir documentos ou declaração falsa ou diversa da que deveria ser inscrita, com o fim de alterar a verdade sobre os fatos, será responsabilizado na forma da lei.

Art. 27. Os entes federados, as unidades executoras próprias e as entidades qualificadas como beneficentes de assistência social ou de atendimento direto e gratuito ao público manterão arquivados, em sua sede, em boa guarda e organização, ainda que utilize serviços de contabilidade de terceiros, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da data de julgamento da prestação de contas anual do FNDE pelo órgão de controle externo, os documentos fiscais, originais ou equivalentes, das despesas realizadas na execução das ações do PDDE.

Art. 28. A fiscalização da aplicação dos recursos financeiros relativos à execução do PDDE é de competência do

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FNDE e dos órgãos de controle externo e interno do Poder Executivo da União e será feita mediante realização de auditorias, inspeções e análise dos processos que originarem as respectivas prestações de contas.

Parágrafo único. Os órgãos incumbidos da fiscalização dos recursos destinados à execução do PDDE poderão celebrar convênios ou acordos, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa.

Art. 29. Qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União e ao Ministério Público irregularidades identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PDDE.

Art. 30. Os arts. 2º e 5º da Lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º Fica instituído o Programa Nacional de Apoio ao Transporte do Escolar - PNATE, no âmbito do Ministério da Educação, a ser executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, com o objetivo de oferecer transporte escolar aos alunos da educação básica pública, residentes em área rural, por meio de assistência financeira, em caráter suplementar, aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, observadas as disposições desta Lei.

§ 1º O montante dos recursos financeiros será repassado em parcelas e calculado com base no número de alunos da educação básica pública residentes em área rural que utilizem transporte escolar oferecido pelos entes referidos no caput deste artigo.

....." (NR)

"Art. 5º O acompanhamento e o controle social sobre a transferência e aplicação dos recursos repassados à conta do PNATE serão exercidos nos respectivos Governos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios pelos conselhos previstos no § 13 do art. 24 da Lei nº 11.494, de 20 de junho de 2007.

§ 1º Fica o FNDE autorizado a suspender o repasse dos recursos do PNATE nas seguintes hipóteses:

I - omissão na prestação de contas, conforme definido pelo seu Conselho Deliberativo;

II - rejeição da prestação de contas;

III - utilização dos recursos em desacordo com os critérios estabelecidos para a execução do Programa, conforme constatado por análise documental ou de auditoria.

....." (NR)

Art. 31. A Lei nº 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 1º Ficam o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Capes autorizados a conceder bolsas de estudo e bolsas de pesquisa no âmbito dos programas de formação de professores para a educação básica desenvolvidos pelo Ministério da Educação, inclusive na modalidade a distância, que visem:

.....

III - à participação de professores em projetos de pesquisa e de desenvolvimento de metodologias educacionais na área de formação inicial e continuada de professores para a educação básica e para o sistema Universidade Aberta do Brasil - UAB.

.....

§ 4º Adicionalmente, poderão ser concedidas bolsas a professores que atuem em programas de formação inicial e continuada de funcionários de escola e de secretarias de educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como em programas de formação profissional inicial e continuada, na forma do art. 2º desta Lei." (NR)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

"Art. 3º As bolsas de que trata o art. 2º desta Lei serão concedidas diretamente ao beneficiário, por meio de crédito bancário, nos termos de normas expedidas pelas respectivas instituições concedentes, e mediante a celebração de termo de compromisso em que constem os correspondentes direitos e obrigações." (NR)

"Art. 4º As despesas com a execução das ações previstas nesta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias consignadas anualmente ao FNDE e à Capes, observados os limites de movimentação, empenho e pagamento da programação orçamentária e financeira anual." (NR)

Art. 32. Os arts. 1º e 7º da Lei nº 11.507, de 20 de julho de 2007, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º Fica instituído o Auxílio de Avaliação Educacional - AAE, devido ao servidor que, em decorrência do exercício da docência ou pesquisa no ensino superior público ou privado, participe, em caráter eventual, de processo de avaliação educacional de instituições, cursos, projetos ou desempenho de estudantes realizado por iniciativa do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - Inep, da Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Capes e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE." (NR)

"Art. 7º As despesas decorrentes do AAE correrão à conta de dotações e limites previstos no orçamento anual consignadas à Capes, ao Inep e ao FNDE no grupo de despesas 'Outras Despesas Correntes'." (NR)

Art. 33. Fica o Poder Executivo autorizado a instituir o Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária - Pronera, a ser implantado no âmbito do Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA e executado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - Incra.

Parágrafo único. Ato do Poder Executivo disporá sobre as normas de funcionamento, execução e gestão do Programa.

Art. 33-A. O Poder Executivo fica autorizado a conceder bolsas aos professores das redes públicas de educação e a estudantes beneficiários do Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária - PRONERA. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 1º Os professores das redes públicas de educação poderão perceber bolsas pela participação nas atividades do Pronera, desde que não haja prejuízo à sua carga horária regular e ao atendimento do plano de metas de cada instituição com seu mantenedor, se for o caso. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 2º Os valores e os critérios para concessão e manutenção das bolsas serão fixados pelo Poder Executivo. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

§ 3º As atividades exercidas no âmbito do Pronera não caracterizam vínculo empregatício e os valores recebidos a título de bolsa não se incorporam, para qualquer efeito, ao vencimento, salário, remuneração ou proventos recebidos. (Incluído pela Lei nº 12.695, de 2012)

Art. 34. Ficam revogados os arts. 1º a 14 da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994.

Art. 35. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 16 de junho de 2009; 188º da Independência e 121º da República.

JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA
Fernando Haddad
Paulo Bernardo Silva

Este texto não substitui o publicado no DOU de 17.6.2009

*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO
Publicado em: 01/10/2025 | Edição: 187 | Seção: 1 | Página: 3
Órgão: Atos do Poder Legislativo

LEI Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025

Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 13. .....

§ 1º Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

§ 2º O instrumento convocatório e o contrato para aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação, chamada pública ou qualquer outro mecanismo de contratação admitido deverão prever o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo." (NR)

"Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

....." (NR)

"Art. 19. .....

.....

III - zelar pela qualidade e variabilidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, pela aceitabilidade dos cardápios oferecidos e pelo cumprimento do disposto no § 1º do art. 13 desta Lei;

....." (NR)

Art. 2º Esta Lei entra em vigor:

I - em 1º de janeiro de 2026, quanto à alteração do art. 1º ao art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;

II - na data de sua publicação, quanto aos demais dispositivos.

Brasília, 30 de setembro de 2025; 204º da Independência e 137º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Luiz Paulo Teixeira Ferreira
Macaé Maria Evaristo dos Santos
Camilo Sobreira de Santana
Francisco Tadeu Barbosa de Alencar

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Márcia Helena Carvalho Lopes
Simone Nassar Tebet
Sonia Bone de Sousa Silva Santos
Alexandre Rocha Santos Padilha

Presidente da República Federativa do Brasil

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo	Modalidade/Nº	
003975/25	**PREGÃO ELETRÔNICO**	**4 / 2026**

DJE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Vlr Unt.	Valor Total
1	030.034.191	AÇÚCAR MASCAVO CONTÉM PROTEÍNAS, GORDURA, CÁLCIO, FÓSFORO, FERRO, VITAMINA B1, B2, NIACINA, VITAMINA C, SÓDIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, COBRE E ZINCO, É OBTIDO DIRETAMENTE DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA RECÉM-EXTRAÍDO, ELIMINANDO OS ADITIVOS QUÍMICOS PARA O PROCESSO DE BRANQUEAMENTO. SUA COR PODE VARIAR EM FUNÇÃO DA ESTAÇÃO DO ANO EM QUE A CANA DE AÇÚCAR É COLHIDA, APRESENTA COLORAÇÃO DOURADO AO MARROM-ESCURO. PACOTE COM 500 GRAMAS.	KELLI	Pct	284	7,15	2.030,60
20	030.036.539	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO DE VALIDADE 150 DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO 01. PACOTE DE 1 KG	TALITA	Pct	6.000	3,25	19.500,00
24	030.005.058	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO GRÃO INTEIRO, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE 1 KG, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. TEOR DE IMPUREZA MÁXIMA DE 1%. EMBALAGEM SECUNDARIA: PLÁSTICO RESISTENTE. FARDO COM 30 KG.	CANARINHO	Fd	120	156,95	18.834,00
28	030.039.430	FILÉ DE TILÁPIA - FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100 G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 ° C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUIDA DE ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIE).	BELLO	Pct	1.200	35,40	42.480,00
37	030.005.132	FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA - DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA APROPRIADA, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	CEASA	Kg	850	5,68	4.828,00
38	030.005.400	FRUTA, TIPO: AMEIXA PRETA SEM CAROÇO, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, SEM CALDA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 1KG.	CEASA	Emb	100	52,50	5.250,00
39	030.005.355	FRUTA, TIPO: CAQUI, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	CEASA	Kg	1.200	9,90	11.880,00
40	030.005.353	FRUTA, TIPO: KIWI, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	CEASA	Kg	20	23,26	465,20
45	030.039.613	LEITE SEM LACTOSE - LEITE LONGA VIDA UHT LIVRE DE LACTOSE. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, RECIPIENTE TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS.	ITALAC	un	2.500	5,75	14.375,00
						9,40	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C02C-7D16-1ED3-6CFB e informe o código C02C-7D16-1ED3-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo	Modalidade/Nº	
003975/25	**PREGÃO ELETRÔNICO**	**4 / 2026**

50	030.005.470	MILHO VERDE, IN NATURA, GRÃOS DENTADOS AMARELOS, ESPIGAS GRANDES E CILÍNDRICAS, COM BOA GRANULAÇÃO, APRESENTANDO BOA RESISTÊNCIA ÀS PRAGAS QUE ATACAM AS ESPIGAS – BANDEJA DE 1 KG	CEASA	un	500		4.700,00
53	030.005.112	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, QUANTIDADE DE CALORIAS 810/100. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, COM 900ML.	COAMO	un	2.200	7,18	15.796,00

Valor Total Geral: **R$ 140.138,80**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo	Modalidade/Nº	
003975/25	**PREGÃO ELETRÔNICO**	**4 / 2026**

MEM PRODUTOS E VARIEDADES LTDA

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Vlr Unt.	Valor Total
3	030.041.450	AMIDO DE MILHO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, BRANCO, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS VISÍVEIS NO RÓTULO.	AMIBELA	Emb	380	5,72	2.173,60
4	030.005.255	ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, PACOTE DE 1KG, GRÃO LONGO E FINO, EMBALAGEM INTACTA E SEM UMIDADE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SEM A PRESENÇA DE GRÃOS QUEBRADOS, SUJIDADES, INSETOS, MOFOS OU BOLORES.	CAMIL	Pct	15	7,20	108,00
5	030.005.034	AVEIA FLOCOS FINOS, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES (FECHADO) COM DATA DE FABRICAÇÃO, CONSTANDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CAIXA CONTENDO 200G	HAPPY LIFE	Cx	200	3,60	720,00
6	030.005.077	AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, APARÊNCIA TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TANTO FRIAS QUANTO AQUECIDO, EMBALADO EM FRASCO COM 500 MILILITROS, DE VIDRO SEM RACHADURAS OU TRINCAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	NUCETE	frasc	200	30,70	6.140,00
7	030.005.450	BICARBONATO DE SÓDIO - EMBALAGEM COM 40 GRAMAS.	FA	PCT	40	1,79	71,60
8	030.005.017	CACAU EM PÓ 100% - CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU - EMBALAGEM DE 500 G	KELLI	Pct	400	31,10	12.440,00
9	030.005.431	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: FILEZINHO SASSAMI, CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE EM PACOTES DE QUILO, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E NTA 03 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E DECRETO 2.244/97 DO M.A) CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/DISPOA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; - TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA DE 18°OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DE ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES.	BELLO	un	3.000	14,35	43.050,00
11	030.005.405	CONDIMENTO, TIPO: AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO: EM PÓ COR PARDO AVERMELHADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	SABOR SUPREMO	Emb	10	13,67	136,70
16	030.005.453	FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA - EMBALAGEM DE 200 G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	HAPPY LIFE	PCT	100	4,90	490,00
						23,19	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C02C-7D16-1ED8-6CFB e informe o código C02C-7D16-1ED8-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo: **003975/25**

Modalidade/Nº: **PREGÃO ELETRÔNICO 4 / 2026**

25	030.005.021	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500 G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	SAF	Pct	200		4.638,00
27	030.036.543	FERMENTO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM PLÁSTICA ANATÔMICO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. PRAZO DE VALIDADE DE 180 DIAS PESO 100GR.	CAIPIRA	un	1.500	2,50	3.750,00
41	030.005.131	FRUTA, TIPO: UVA PASSA ESCURA, SEM SEMENTES, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL: ESCURA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.	LA VIOLETERRA	Pct	100	8,90	890,00
56	030.039.376	POLVILHO AZEDO (FÉCULA DA MANDIOCA) ESSA EXPANSÃO PERMITE SEU USO NA FABRICAÇÃO DE BISCOITOS DE POLVILHO E PÃO DE QUEIJO, EMBALAGEM 1KG	MATUTO	un	800	11,00	8.800,00
57	030.039.377	POLVILHO DOCE (FÉCULA DE MANDIOCA), SEM GLÚTEN, MUITO UTILIZADO NA CULINÁRIA NO PREPARO DE PÃO DE QUEIJO, BISCOITOS, TAPIOCAS, CREPIOCA E BOLOS, EMBALAGEM 1KG	LOPES	un	800	6,50	5.200,00
59	030.005.328	TRIGO PARA KIBE, INGREDIENTES: TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. NÃO DEVERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, LACRADO, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA OU FARDO, RESISTENTE E LACRADO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE., PACOTE DE 500G.	ELDORADO	Pct	100	4,74	474,00

Valor Total Geral: R$ 89.081,90

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C02C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C02C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo	Modalidade/Nº	
003975/25	**PREGÃO ELETRÔNICO**	**4 / 2026**

COMERCIAL NUTRICIONAL E ALIMENTAR LTDA

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Vlr Unt.	Valor Total
30	030.005.465	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS (AAF), DESTINADA A BEBÊS COM ALERGIAS MÚLTIPLAS A GLÚTEN, LEITE DE VACA, SOJA E OVO. LATA 400 G	DANONE	Lt	20	127,89	2.557,80
32	030.005.460	FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. COM DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS E TAURINA. LATA 400G.	DANONE	Lt	20	56,45	1.129,00
33	030.005.459	FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ. COM DHA E ARA. LATA 400 G.	DANONE	Lt	20	40,15	803,00
35	030.005.462	FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. É INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, QUANDO É NECESSÁRIO A ALIMENTAÇÃO VIA MAMADEIRA. LATA 800 G.	DANONE	Lt	40	64,00	2.560,00
36	030.005.463	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, DESTINADA A ATENDER NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS. ELABORADA COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, INDICADA PARA CRIANÇAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV) E/OU RESTRIÇÃO DE LACTOSE. CONTÉM TCM (TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA), ÓLEOS VEGETAIS, ÓLEOS DE MORTIERELLA ALPINA E DE PEIXE, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. APRESENTA BAIXA OSMOLARIDADE, PROPORCIONANDO ÓTIMA TOLERABILIDADE E ACEITAÇÃO. LATA 400G	DANONE	Lt	20	94,30	1.886,00

Valor Total Geral: **R$ 8.935,80**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo	Modalidade/Nº	
003975/25	**PREGÃO ELETRÔNICO**	**4 / 2026**

MULTIPOLPAS IND. E COM. DE POLPAS DE FRUTAS LTDA

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Vlr Unt.	Valor Total
54	030.041.473	POLPA DE FRUTA CONGELADA - PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO PACOTE DE 1KG FRACIONADO EM EMBALAGENS DE 100G DO MESMO SABOR, O PRODUTO DEVERÁ TER FICHA TÉCNICA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO - SABOR: MARACUJÁ	MULTIPOLPAS	Emb	300	40,55	12.165,00
55	030.041.468	POLPA DE FRUTA CONGELADA - PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO PACOTE DE 1KG FRACIONADO EM EMBALAGENS DE 100G DO MESMO SABOR, O PRODUTO DEVERÁ TER FICHA TÉCNICA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO - SABOR: UVA	MULTIPOLPAS	Emb	300	17,65	5.295,00

Valor Total Geral: **R$ 17.460,00**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SETOR DE LICITAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Nº do Processo	Modalidade/Nº	
003975/25	**PREGÃO ELETRÔNICO**	**4 / 2026**

LEONE & COLDIBELLI COMERCIO E DISTRIBUIÃÃO DE PROD

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Marca	Unidade	Quantidade	Vlr Unt.	Valor Total
29	030.005.464	FÓRMULA À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES, INDICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL EM SITUAÇÕES METABÓLICAS ESPECIAIS E EM PACIENTES COM ALERGIAS ALIMENTARES (PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, SOJA OU FÓRMULAS HIDROLISADAS). CONTÉM TCM, ÓLEOS VEGETAIS, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA E ÓLEO DE PEIXE; CARBOIDRATOS DE FÁCIL DIGESTÃO (MALTODEXTRINA), VITAMINAS, MINERAIS, NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400 G. BAIXA OSMOLARIDADE.	DANONE	Lt	20	125,00	2.500,00
34	030.005.461	FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. LATA DE 400G.	DANONE	Lt	20	114,43	2.288,60

Valor Total Geral: **R$ 4.788,60**

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
Rua Epaminondas Nogueira de Camargo, 22 - Centro
CNPJ : 17361639/0001-03

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 994 - DJE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI-ME

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
2	030.037.277	ARROZ BRANCO TIPO 1, PACOTE DE 05 KG, CLASSE LONGO I - DALLAS	Pct	Quantidade	1300	R$ 24,40	R$ 7.320,00	300	R$ 24.400,00	300	R$ 7.320,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
4	030.037.293	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL,LITRO PASTEURIZADO, EMBAL - ITAMBÉ	L	Quantidade	6000	R$ 5,75	R$ 13.225,00	1600	R$ 21.077,00	2300	R$ 13.225,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
8	030.037.300	MAÇÃ - FRUTA IN NATURA,.COM FORMATO GLOBULAR PES - CEASA	Kg	Quantidade	4899	R$ 11,04	R$ 13.016,16	1520	R$ 41.068,80	1179	R$ 13.016,16
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
9	030.037.157	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBA - SONORA	Pct	Quantidade	500	R$ 18,30	R$ 2.196,00	260	R$ 6.954,00	120	R$ 2.196,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
19	030.035.193	COLORAU, EM EMBALAGENS LACRADAS SEM A PRESENÇA D - GUAPORE	Pct	Quantidade	150	R$ 5,34	R$ 320,40	40	R$ 480,60	60	R$ 320,40
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
30	030.039.409	FARINHA DE ROSCA TIPO I EM EMBALAGEM POLIETILENO AT - GUAPOR KELLI	Emb	Quantidade	250	R$ 5,70	R$ 1.026,00	50	R$ 399,00	180	R$ 1.026,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
63	030.005.357	FRUTA, TIPO: PONKAN/MEXERICA APRESENTAÇÃO: NATURAI - CEASA	Kg	Quantidade	3840	R$ 4,45	R$ 9.790,00	1640	R$ 7.298,00	2200	R$ 9.790,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
75	030.005.263	MORANGO CONGELADO, FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE - CEASA	Emb	Quantidade	2500	R$ 28,24	R$ 36.712,00	1000	R$ 30.660,00	1300	R$ 36.712,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
89	030.005.168	FRUTA, TIPO TANGERINA MURGOT, APRESENTAÇÃO: NATUR - CEASA	Kg	Quantidade	3000	R$ 7,00	R$ 9.240,00	300	R$ 11.760,00	1320	R$ 9.240,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
91	030.005.188	MELÃO - TIPO CANTALOUPE DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, G - CEASA	Kg	Quantidade	2000	R$ 8,85	R$ 12.761,70	378	R$ 4.938,30	1442	R$ 12.761,70
Descrição Detalhada:											

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6CF8 e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6CF8

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 105.607,26

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 2098 - MEM PRODUTOS E VARIEDADES LTDA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CF8 e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
14	030.036.418	SAL, TIPO REFINADO IODADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, PAC - CINCO ESTRELA	Pct	Quantidade	700	R$ 1,60	R$ 160,00	600	R$ 960,00	100	R$ 160,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
34	030.005.105	ESSÊNCIA DE BAUNILHA. APRESENTAÇÃO: FRASCOS DE 30M - ARCOLOR	frasc	Quantidade	250	R$ 3,50	R$ 350,00	74	R$ 525,00	100	R$ 350,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
50	030.005.338	ALECRIM, DESIDRATADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PR - SABOR SUPREMO	Pct	Quantidade	10	R$ 19,91	R$ 199,10	0	R$ 0,00	10	R$ 199,10
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
52	030.005.330	CANELA, APRESENTANDO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO; COM A - SABOR SUPREMO	Pct	Quantidade	20	R$ 43,94	R$ 615,16	3	R$ 263,64	14	R$ 615,16
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
53	030.005.317	CANELA, EM RAMA PACOTE DE 1 KG. - SABOR SUPREMO	Pct	Quantidade	20	R$ 86,90	R$ 347,60	6	R$ 1.390,40	4	R$ 347,60
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
60	030.005.346	FOLHAS DE LOURO, EMBALAGEM DE 1 KG. - SABOR SUPREMO	un	Quantidade	4	R$ 35,80	R$ 143,20	0	R$ 0,00	4	R$ 143,20
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
62	030.005.342	ORÉGANO, CONDIMENTO EM FOLHAS SECAS E MOÍDAS, EM - SABOR SUPREMO	Pct	Quantidade	10	R$ 36,99	R$ 369,90	0	R$ 0,00	10	R$ 369,90
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
64	030.005.339	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE, APRESENTAÇÃO PÓ, EM - SABOR SUPREMO	Pct	Quantidade	120	R$ 19,78	R$ 395,60	80	R$ 1.978,00	20	R$ 395,60
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
65	030.005.345	CONDIMENTO, TIPO: CHIMICHURRI, DESIDRATADO, EMBALAC - SABOR SUPREMO	un	Quantidade	120	R$ 38,00	R$ 760,00	80	R$ 3.800,00	20	R$ 760,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
73	030.041.423	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO DO - BELLO	Emb	Quantidade	3000	R$ 13,49	R$ 4.047,00	1340	R$ 36.423,00	300	R$ 4.047,00
Descrição Detalhada:											

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PEREIRA JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6C7B e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6C7B

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

78	030.005.211	LEITE EM PÓ DE COCO, PRODUZIDO POR SECAGEM DA POLF - VELEZ	Kg	Quantidade	20	R$ 154,00	R$ 1.848,00	6	R$ 1.232,00	12	R$ 1.848,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

80	030.005.199	MACARRÃO INTEGRAL, TIPO ESPAGUETE. INGREDIENTES: SI - GALO	Pct	Quantidade	100	R$ 5,84	R$ 292,00	50	R$ 292,00	50	R$ 292,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

92	030.041.017	MACARRÃO ESPAGUETE FURADO, ESPESSURA Nº 5; SÊMOLA - TODESCHINE	Emb	Quantidade	4180	R$ 4,99	R$ 4.990,00	2880	R$ 15.868,20	1000	R$ 4.990,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 14.517,56

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 2103 - IRMÃOS CARDOSO LTDA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6CF8 e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6CF8

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
1	030.037.719	MELANCIA - DEVERÁ APRESENTAR, CONSISTÊNCIA FIRME, N - CARDOSO	Kg	Quantidade	12600	R$ 4,32	R$ 20.476,80	4650	R$ 33.955,20	4740	R$ 20.476,80
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
7	030.037.300	MAÇÃ - FRUTA IN NATURA,.COM FORMATO GLOBULAR PES - FISCHER	Kg	Quantidade	1632	R$ 11,05	R$ 464,10	-610	R$ 17.569,50	42	R$ 464,10
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
10	030.036.484	ALHO CABEÇA - BULBO INTEIRIÇO DE 1ª QUALIDADE, FIRME I - GARLIC	Kg	Quantidade	900	R$ 19,00	R$ 7.809,00	326	R$ 9.291,00	411	R$ 7.809,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
13	030.036.556	OVO, TAMANHO MÉDIO, PESO DE 45 A 55 GRAMAS, ORIGEM (- CAMVA	Dz	Quantidade	2500	R$ 5,70	R$ 2.964,00	1440	R$ 11.286,00	520	R$ 2.964,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
16	030.036.409	BANANA NANICA IN NATURA -EM PENCAS COM 60 A 80% DE M - CARDOSO	Kg	Quantidade	5040	R$ 4,55	R$ 3.640,00	2860	R$ 19.292,00	800	R$ 3.640,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
17	030.036.417	LARANJA - FRUTA IN NATURA,.COM FORMATO GLOBULAR E/(- CARDOSO	Kg	Quantidade	6000	R$ 4,45	R$ 4.094,00	3090	R$ 22.606,00	920	R$ 4.094,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
20	030.034.858	PIMENTÃO VERDE - IN NATURA LIMPO, FIRME, COM PEDÚNCI - CARDOSO	Kg	Quantidade	600	R$ 7,60	R$ 1.710,00	225	R$ 2.850,00	225	R$ 1.710,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
23	030.040.067	BANANA DA TERRA IN NATURA - EM PENCAS DE 1ª QUALIDAI - CARDOSO	Kg	Quantidade	150	R$ 8,80	R$ 220,00	110	R$ 1.100,00	25	R$ 220,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
26	030.039.454	MORANGO - (DIÂMETRO DE 15 A 35 MM). CATEGORIA I. DEVE - CARDOSO	Kg	Quantidade	100	R$ 37,50	R$ 375,00	80	R$ 3.375,00	10	R$ 375,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
27	030.039.460	UVA THOMPSON DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ ESTAR FRESCA, - CARDOSO	Kg	Quantidade	3000	R$ 14,85	R$ 3.415,50	1570	R$ 41.134,50	230	R$ 3.41
Descrição Detalhada:											

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6C7B e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6C7B

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

28	030.039.419	MELÃO AMARELO, DEVERÁ ESTAR FRESCO, APRESENTANDO	- CARDOSO	Kg	Quantidade	4000	R$ 6,80	R$ 5.780,00	1990	R$ 21.420,00	850	R$ 5.780,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

29	030.039.420	PERA WILLIANS PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ TER TAMANI	- CARDOSO	Kg	Quantidade	2000	R$ 8,00	R$ 5.280,00	550	R$ 10.720,00	660	R$ 5.280,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

69	030.005.302	MAMÃO FORMOSA, DEVE TER COLORAÇÃO UNIFORME, FIRM	- CARDOSO	Kg	Quantidade	1500	R$ 5,90	R$ 4.366,00	700	R$ 4.484,00	740	R$ 4.366,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

83	030.005.217	FRUTA, TIPO:TÂMARA, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SEC	- MAPE	Kg	Quantidade	100	R$ 34,00	R$ 1.836,00	14	R$ 1.564,00	54	R$ 1.836,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

84	030.005.230	FRUTA, TIPO: UVA PASSA SEM SEMENTES, APRESENTAÇÃO:	- MAPE	Kg	Quantidade	100	R$ 34,00	R$ 2.312,00	16	R$ 1.088,00	68	R$ 2.312,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 64.742,40

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 2349 - SHIGEMOTO & CIA LTDA

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca		Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
88	030.005.182	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA - FÓRMULA INFANTIL PA	- DANONE APTAMIL	Emb	Quantidade	100	R$ 79,00	R$ 5.609,00	14	R$ 2.291,00	71	R$ 5.609,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 5.609,00

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 2734 - LATICINIOS MARIA LTDA

Assinado por 1 pessoa: EDJURINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-66CF e informe o código C82C-7DD6-1EDB-66CF

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
47	030.041.869	MANTEIGA DE ORIGEM ANIMAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, C(- MARIA	Emb	Quantidade	800	R$ 20,00	R$ 1.600,00	400	R$ 14.400,00	80	R$ 1.600,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
54	030.005.351	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO PEÇA INTEIRA, IN NATURA RE - AGC COMERCIO	Kg	Quantidade	6375	R$ 41,85	R$ 30.759,75	820	R$ 224.748,00	735	R$ 30.759,75

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
55	030.005.351	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO PEÇA INTEIRA, IN NATURA RE - AGC COMERCIO	Kg	Quantidade	2125	R$ 41,85	R$ 37.874,25	-3600	R$ 51.057,00	905	R$ 37.874,25

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
85	030.005.181	QUEIJO DERIVADO DE LEITE BOVINO, TIPO MUSSARELA DE 1 - MARIA	Kg	Quantidade	600	R$ 39,00	R$ 1.560,00	320	R$ 21.840,00	40	R$ 1.560,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 71.794,00

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 3068 - ROYAL SOLUCOES COMERCIO & SERVICOS LTDA

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
37	030.006.053	FILÉ DE TILÁPIA, FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALII - OMEGA	Pct	Quantidade	1200	R$ 30,33	R$ 27.297,00	300	R$ 9.099,00	900	R$ 27.297,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
38	030.005.058	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO GRÃO INTEIRO, ASPECTO BR - CANARINHO	Fd	Quantidade	80	R$ 161,75	R$ 12.940,00	0	R$ 0,00	80	R$ 12.940,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 40.237,00

Atualização: 2

Fornecedor / Proponente : 3070 - MS LICITACOES, COMERCIO E SERVICOS LTDA

Assinado por 1 pessoa: GUILHERNO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6CF8 e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6CF8

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Centro de Custo : 152 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Cód. Produto	Descrição/Marca	Unidade	Tipo de Controle	Qtd Atual	Vlr Unit	Vlr Atual	Qtd Ped	Vlr Ped	Qtd Saldo	Vlr. Saldo Total
11	030.036.539	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO D - TALITA	Pct	Quantidade	6000	R$ 4,41	R$ 8.952,30	1530	R$ 16.410,30	2030	R$ 8.952,30
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
18	030.036.543	FERMENTO QUÍMICO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM I - APTI	un	Quantidade	1500	R$ 2,64	R$ 1.452,00	650	R$ 2.508,00	550	R$ 1.452,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
21	030.034.191	AÇÚCAR MASCAVO CONTÉM PROTEÍNAS, GORDURA, CÁLCIC - KELLI	Pct	Quantidade	300	R$ 7,08	R$ 1.770,00	50	R$ 354,00	250	R$ 1.770,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
22	030.034.186	UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE É RICA EM VITAMINA C E - KELLI	Pct	Quantidade	200	R$ 7,47	R$ 1.105,56	0	R$ 388,44	148	R$ 1.105,56
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
39	030.005.077	AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGI - MORIXE	frasc	Quantidade	500	R$ 36,00	R$ 3.600,00	200	R$ 14.400,00	100	R$ 3.600,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
41	030.005.017	CACAU EM PÓ 100% - CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU - I - KELLI	Pct	Quantidade	400	R$ 16,80	R$ 3.528,00	130	R$ 3.192,00	210	R$ 3.528,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
43	030.005.021	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - MAGEST	Pct	Quantidade	200	R$ 13,20	R$ 1.848,00	20	R$ 792,00	140	R$ 1.848,00
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
49	030.005.336	AÇAFRÃO, AGLOMERADO FILAMENTOSO EM PÓ HOMOGÊNE - KELLI	Pct	Quantidade	20	R$ 14,99	R$ 239,84	4	R$ 59,96	16	R$ 239,84
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
59	030.005.328	TRIGO PARA KIBE, INGREDIENTES: TRIGO INTEGRAL, QUEBR - AMAFIL	Pct	Quantidade	100	R$ 4,02	R$ 160,80	60	R$ 241,20	40	R$ 160,80
Descrição Detalhada: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.											
61	030.005.348	NOZ MOSCADA, EMBALAGEM COM 02 UNIDADES, PACOTE 8 (- KELLI	Emb	Quantidade	20	R$ 2,63	R$ 52,60	0	R$ 0,00	20	R$
Descrição Detalhada:											

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6CF8 e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6CF8

RELAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº Proc. Licitatório..... 003592/24 **Modalidade.....**: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº Modalidade Licit....** 61
Proc. Administrativo.. 2268 **Nº Controle Ata..** 004/2025 **Prazo de Validade.....** 10/02/2026
Objeto / Descrição.....: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

70	030.041.473	POLPA DE FRUTA CONGELADA - PASTEURIZADA, SEM AÇÚC/ - MULTIPOLPAS	Emb	Quantidade	500	R$ 17,90	R$ 5.012,00	102	R$ 3.938,00	280	R$ 5.012,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

71	030.041.468	POLPA DE FRUTA CONGELADA - PASTEURIZADA, SEM AÇÚC/ - MULTIPOLPAS	Emb	Quantidade	500	R$ 16,99	R$ 4.757,20	80	R$ 3.737,80	280	R$ 4.757,20

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

74	030.005.248	MACARRÃO ESPAGUETE OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DA F - DALLAS	Pct	Quantidade	150	R$ 2,88	R$ 345,60	30	R$ 86,40	120	R$ 345,60

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

76	030.005.255	ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, PACOTE DE 1KG, GRÃO LONGO E I - URBANO	Pct	Quantidade	15	R$ 7,80	R$ 39,00	10	R$ 78,00	5	R$ 39,00

Descrição Detalhada:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, A FIM DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO DE 2025, PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS/MS.

Total do Fornecedor: R$ 32.862,90

Saldo Total: R$ 335.370,12

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7DD6-1EDB-6CF8 e informe o código C82C-7DD6-1EDB-6CF8

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

Frutas

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abacate Avocado/Hass/Fuerte												
Abacate Breda												
Abacate Fortuna												
Abacate Fucks												
Abacate Geada												
Abacate Manteiga												
Abacate Margarida												
Abacate OuroVerde												
Abacate Quintal												
Abacaxi Havaí												
Abacaxi Perola												
Abiu												
Acerola												
Ameixa Fla												
Ameixa Fortune												
Ameixa Importada												
Ameixa Importada Argentina												
Ameixa Importada Chile												
Ameixa Importada Espanha												
Ameixa Importada Estados Unidos												
Ameixa Irati												
Ameixa Leticia												
Ameixa Nacional												
Ameixa Rubi Mel												
Ameixa Seca Importada												
Amendoa Importada												
Amora												
Atemoia												
Avelã Importada												
Banana Figo												
Banana Maçã												
Banana Nanica Climatizada												
Banana Ouro Verde												
Banana Prata												
Banana Prata MG												
Banana Prata SP												
Banana Terra												
Cacau												
Caju												
Caqui Chocolate - Kyoto												
Caqui Fuyu												
Caqui Giombo												
Caqui Importado Espanha												
Caqui Nacional												
Caqui Rama Forte												
Carambola												
Castanha Importada Portugal												
Castanha do Pará												
Castanha Portuguesa												
Cereja Importada												
Coco Verde												
Cupuaçu												
Damasco Importado												
Embu												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

Frutas

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Feijoa												
Figo da India												
Figo Seco Importado												
Figo												
Folha de Uva												
Framboesa												
Goiaba Branca												
Goiaba Vermelha												
Granadilla Importada Colômbia												
Grapefruit Importada												
Grapefruit												
Graviola												
Groselha												
Jabuticaba												
Jaca												
Jambo												
Jatobá												
Jenipapo												
Kino												
Kiwi Gold NZL Importado												
Kiwi Importado												
Kiwi Importado Chile												
Kiwi Importado Grécia												
Kiwi Importado Itália												
Kiwi Green NZL Importado												
Kiwi												
Laranja Baia												
Laranja Baia Importada												
Laranja Lima												
Laranja Pera												
Laranja Seleta												
Laranja Valência												
Laranja Zamboa												
Lichia												
Lima da Pérsia												
Limão Galego												
Limão Rosa												
Limão Siciliano												
Limão Siciliano Importado												
Limão Taiti												
Longan												
Maçã Eva												
Maçã Fuji												
Maçã Fuji Importada												
Maçã Gala												
Maçã Gala Importada												
Maçã Golden Del												
Maçã Golden Importada												
Maçã Granny Smith Importada												
Maçã Importada												
Maçã Nacional												
Maçã Pink Lady Importada												
Maça Red Importada												
Mamão Formosa												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

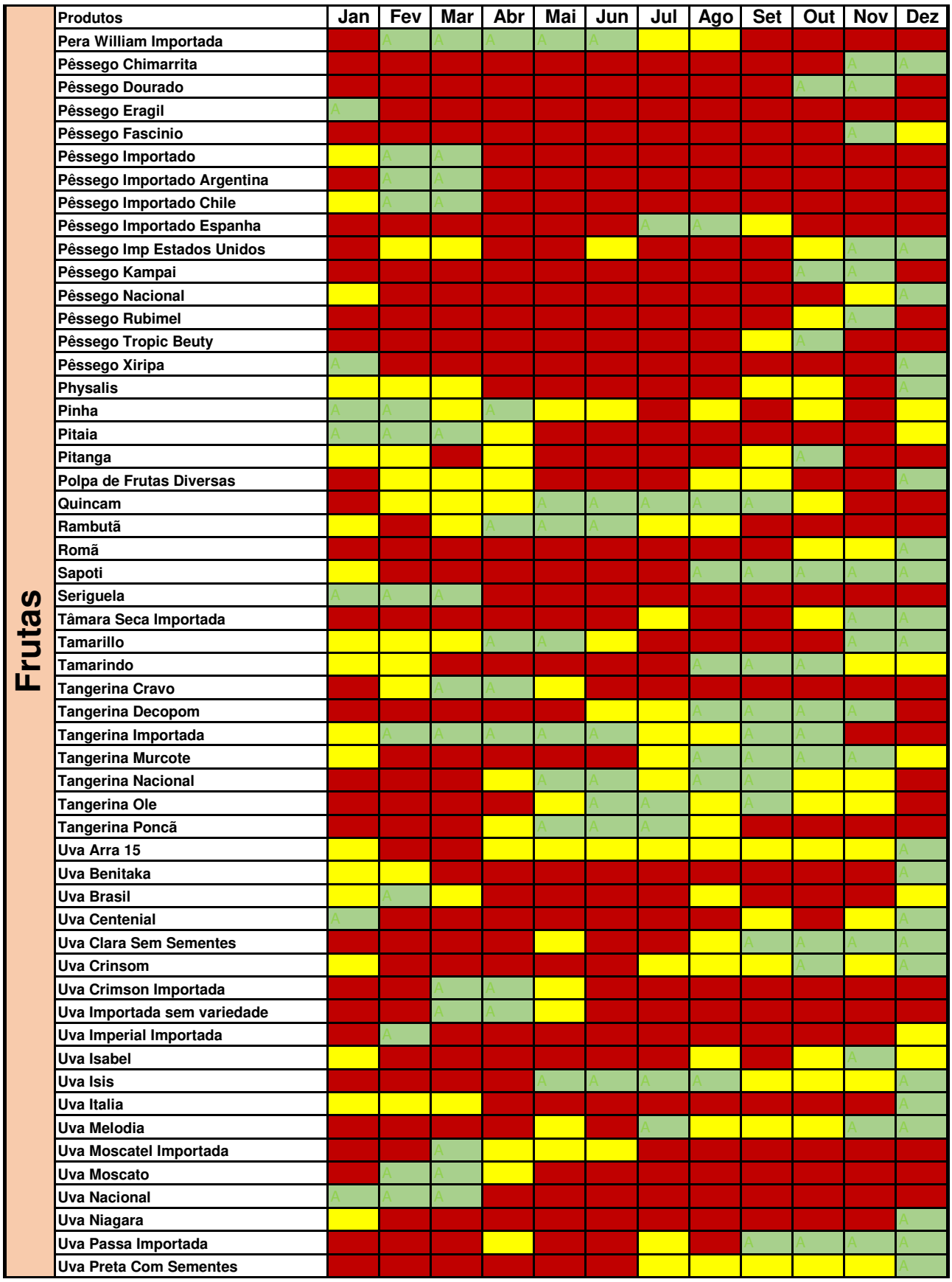
Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Frutas	Mamão Havaí	A									A	A	
	Maná	A											
	Manga Bourbon										A	A	A
	Manga Coquinho											A	
	Manga Espada										A	A	
	Manga Haden									A		A	
	Manga Keity										A	A	
	Manga Lolita											A	
	Manga Nacional			A	A	A		A	A	A			
	Manga Ouro	A											A
	Manga Palmer	A											A
	Manga Rosa										A	A	A
	Manga Shelly				A							A	A
	Manga Tommy Atkins							A					
	Manga Van Dick										A	A	
	Mangostim					A							
	Maracujá Azedo							A	A	A	A		
	Maracujá Doce	A			A	A							
	Marmelo Nacional			A									
	Marmelo Importado				A	A							
	Marmelo Importado Argentina					A							
	Melancia Baby	A									A	A	A
	Melancia											A	A
	Melão Amarelo	A								A	A	A	A
	Melão Galia	A								A	A	A	A
	Melão Net Melon				A								
	Melão Orange	A									A	A	A
	Melão Pele de Sapo											A	A
	Melão Polpa Branca Matisse											A	
	Mexerica/Tangerina Importada	A	A	A	A		A						
	Mexerica Rio							A	A	A	A		
	Mirtilo												A
	Morango Caminho Real									A	A	A	A
	Morango Comum							A	A	A			
	Morango Oso grande								A	A			
	Nectarina Importada	A	A	A									
	Nectarina Imp Argentina	A		A									
	Nectarina Imp Chile	A	A	A									A
	Nectarina Imp Espanha							A	A				
	Nectarina Imp Estados Unidos												A
	Nectarina											A	A
	Nêspera							A	A	A	A		
	Nozes Importada										A	A	A
	Nozes Pecan												A
	Pera Danjou Importada	A	A				A		A	A	A	A	
	Pera Ercolini Importada		A							A			
	Pera Forelli Importada							A	A				
	Pera Hosui Importada									A			A
	Pera Hosui Nacional			A	A								
	Pera Importada		A										
	Pera Nacional		A	A		A	A	A					
	Pera Packhms Truimph Importada								A	A	A	A	A
	Pera Red Bartlett Importada		A	A		A	A	A					
	Pera Rocha Importada	A	A							A		A	A

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br



Frutas	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
	Pera William Importada												
	Pêssego Chimarrita												
	Pêssego Dourado												
	Pêssego Eragil												
	Pêssego Fascinio												
	Pêssego Importado												
	Pêssego Importado Argentina												
	Pêssego Importado Chile												
	Pêssego Importado Espanha												
	Pêssego Imp Estados Unidos												
	Pêssego Kampai												
	Pêssego Nacional												
	Pêssego Rubimel												
	Pêssego Tropic Beuty												
	Pêssego Xiripa												
	Physalis												
	Pinha												
	Pitaia												
	Pitanga												
	Polpa de Frutas Diversas												
	Quincam												
	Rambutã												
	Romã												
	Sapoti												
	Seriguela												
	Tâmara Seca Importada												
	Tamarillo												
	Tamarindo												
	Tangerina Cravo												
	Tangerina Decopom												
	Tangerina Importada												
	Tangerina Murcote												
	Tangerina Nacional												
	Tangerina Ole												
	Tangerina Poncã												
	Uva Arra 15												
	Uva Benitaka												
	Uva Brasil												
	Uva Centenial												
	Uva Clara Sem Sementes												
	Uva Crinsom												
	Uva Crimson Importada												
	Uva Importada sem variedade												
	Uva Imperial Importada												
	Uva Isabel												
	Uva Isis												
	Uva Italia												
	Uva Melodia												
	Uva Moscatel Importada												
	Uva Moscato												
	Uva Nacional												
	Uva Niagara												
	Uva Passa Importada												
	Uva Preta Com Sementes												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Frutas	Uva Preta Sem Sementes												
	Uva Red Globe												
	Uva Red Globe Importada												
	Uva Rubi												
	Uva Thompson												
	Uva Thompson Importada												
	Uva Vermelha sem Semente												
	Uva Vitoria												
Legumes	Abóbora D´Agua												
	Aboboras Diversas												
	Abóbora Japonesa												
	Abóbora Moranga												
	Abóbora Paulista												
	Abóbora Seca												
	Abobrinha Brasileira												
	Abobrinha Italiana												
	Alcachofra Conserva												
	Alcachofra												
	Batata Doce Amarela												
	Batata Doce Branca												
	Batata Doce Rosada												
	Batata Doce Roxa												
	Batata Yakon												
	Berinjela Comum												
	Berinjela Japonesa												
	Berinjela Conserva												
	Beterraba												
	Cará												
	Cenoura Mini												
	Cenoura												
	Chuchu												
	Ervilha Torta												
	Feijão de Corda												
	Gengibre												
	Inhame												
	Jiló												
	Lakio												
	Lenkon												
	Mandioca												
	Mandioquinha												
	Maxixe												
	Miyoga												
	Nigagori												
	Pepino Caipira												
	Pepino Comum												
	Pepino Japonês												
	Pepino Conserva												
	Pimenta Cambuci												
	Pimenta Dedo de Moça												
	Pimenta Diversas												
	Pimenta Malagueta/Malaguetão												
	Pimenta Verde												
	Pimenta Verde Americana												
	Pimentão Amarelo												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Legumes	Pimentão Verde	A											A
	Pimentão Vermelho												A
	Quiabo	A	A	A									
	Taquenoco											A	
	Tomate Caqui	A					A						A
	Tomate Carmem	A				A	A					A	
	Tomate Cereja	A	A										A
	Tomate Debora	A	A	A								A	A
	Tomate Holandês	A										A	A
	Tomate Italiano - Pizzadoro	A	A									A	A
	Tomate Rasteiro							A	A	A	A		
	Tomate Sweet Grape									A	A		A
	Ume									A	A		
	Vagem Macarrão	A										A	A
	Vagem Manteiga									A		A	A
	Vagem Metro	A	A	A	A								
Verduras	Acelga Chinesa								A				
	Acelga		A	A	A								
	Agrião	A									A	A	A
	Agrião Hidropônico	A	A										
	Alecrim	A							A				A
	Alface Americana	A	A	A									
	Alface Crespa	A	A	A	A								
	Alface Crespa Hidropônica	A	A	A								A	
	Alface Lisa	A	A										
	Alface Lisa Hidropônica		A					A	A	A	A		
	Alface Mimosa	A	A										
	Alface Mimosa Hidropônica	A	A		A	A		A	A				
	Alface Romana	A	A	A									
	Alface Romana Hidropônica	A											
	Alface Roxa		A	A	A	A	A	A	A		A	A	A
	Alfavaca						A	A					
	Alho Porro					A	A	A					A
	Almeirão	A	A	A									
	Almeirão Hidropônico					A			A	A	A	A	A
	Almeirão Pão de Açucar		A	A		A							
	Arruda			A	A	A			A				
	Aspargo											A	A
	Beterraba com Folhas								A	A	A	A	
	Brócolos Ninja							A	A	A	A	A	
	Brócolos Ramoso						A	A	A				
	Broto de Alfafa								A			A	A
	Capim Cidreira								A	A	A		
	Catalonha			A	A	A	A	A	A				
	Cebolete										A	A	A
	Cebolinha			A	A	A							
	Cenoura com Folhas							A		A	A	A	
	Chicória	A						A	A				
	Coentro							A	A			A	A
	Cogumelo Diversos	A	A	A	A								A
	Cogumelo Eryngui						A	A		A			
	Cogumelo Hiratake												A
	Cogumelo Paris											A	A
	Cogumelo Porto Belo									A		A	A

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Verduras	Cogumelo Shimeji	A		A					A		A		
	Cogumelo Shitake	A										A	A
	Couve Manteiga							A	A	A			
	Couve de Bruxelas							A	A	A	A	A	
	Couve-Flor								A	A			
	Endívia	A							A				A
	Endro			A	A						A	A	
	Erva Doce	A	A									A	A
	Escarola	A	A	A									
	Escarola Hidropônica								A			A	
	Espinafre Hidropônico					A		A	A	A	A		
	Espinafre	A	A										
	Estragão									A	A	A	A
	Flores Comestíveis					A	A	A	A	A	A	A	A
	Gengibre com Folhas	A	A	A									A
	Gobô									A			A
	Hortelã	A		A	A	A							
	Louro	A				A					A	A	
	Manjericão							A	A	A	A	A	
	Manjerona					A			A	A	A	A	
	Milho Verde						A						
	Mostarda	A	A										
	Mostarda Hidropônica								A	A	A	A	A
	Moyashi	A	A	A						A	A	A	
	Nabo	A										A	
	Orégano	A										A	A
	Palmito Pupunha	A											
	Rabanete							A	A			A	
	Radicchio	A		A									
	Repolho Verde Liso			A	A	A							
	Repolho Roxo	A	A	A	A	A							A
	Rúcula Hidropônica			A							A	A	
	Rúcula	A	A										
	Salsa	A	A	A								A	A
	Salsão Branco/Verde												A
	Sálvia	A							A			A	A
	Tomilho										A	A	
Diversos	Alho Descascado							A	A				
	Alho Importado	A					A	A					A
	Alho Importado Argentina	A	A	A	A	A							A
	Alho Importado China							A					
	Alho Importado Estados Unidos		A										
	Alho Nacional								A	A	A	A	
	Amendoim com Casca						A						
	Amendoim sem Casca					A			A	A		A	
	Batata Asterix				A	A							A
	Batata Escovada												A
	Batata Importada Argentina					A							
	Batata Lavada												A
	Batata Importada						A	A				A	
	Cebola Importada				A	A							
	Cebola Importada Argentina				A	A							
	Cebola Importada Espanha								A			A	A

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Diversos	Cebola Importada Holanda												
	Cebola Nacional												
	Cebola Pérola												
	Cebola Roxa												
	Coco Seco												
	Milho de Pipoca Importado												
	Ovo Branco												
	Ovo Branco Embalado												
	Ovo de Codorna												
	Ovo Vermelho												
	Pinhão												
Flores	Agapanto												
	Alstroméria												
	Angélica												
	Antúrio - PCT												
	Antúrio - Vaso												
	Avenca												
	Azaleia												
	Begônia												
	Bico de Papagaio												
	Boca de Leão												
	Branquinha												
	Bromélia												
	Calêndula												
	Callas												
	Ciclamen												
	Copo de Leite												
	Cravina												
	Cravo Comum												
	Cravo Túnico												
	Crisântemo Comum												
	Crisântemo Polares Bola Belga												
	Crisântemo												
	Crista de Galo												
	Dália												
	Dracena												
	Estatice												
	Estrelicia												
	Eucalipto Simeria												
	Ficus												
	Flor de Aspargo												
	Flor de Trigo												
	Gérbera												
	Girassol												
	Gladiolo												
	Goivo												
	Grama São Carlos												
	Gypsofila												
	Helicônia												
	Hortênsia												
	Impatins												
	Jasmim												
	Kalanchoe												
	Lírio												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Flores	Lisianthus												
	Margarida												
	Mini Rosa												
	Mini Suculenta												
	Musgo Pequeno												
	Musgo Pequeno												
	Orquídea												
	Outras Flores												
	Palmeira - PCT												
	Palmeira												
	Petúnia												
	Pingo de Ouro												
	Plantas Diversas												
	Podocarpus												
	Prímula												
	Rainha Margarida												
	Rosa Importada												
	Rosa												
	Rosa Spray												
	Samambaia												
	Sempre Viva												
	Suculenta												
	Tango												
	Tuia (Árvore de Natal)												
	Tuia												
	Tulipa												
	Tulipa												
	Violeta												
	Zínia												
Pescado	Abrótea												
	Anchova												
	Atum												
	Bacalhau Seco Importado												
	Badejo												
	Bagre Água Salgada												
	Berbigão Limpo												
	Betara												
	Bonito												
	Cação Azul												
	Camarão Cativeiro												
	Camarão Pitu												
	Camarão Rosa												
	Camarão Sete Barbas												
	Caranguejo												
	Cascudo												
	Cavala												
	Cavalinha												
	Chiova												
	Côngrio Rosa												
	Corvina Água Doce												
	Corvina Água Salgada												
	Croassu												
	Curimba												
	Dourado Água Salgada												

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CEAGESP

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

Pescado

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Peixe-espada	A	A	A	A						A	A	
File de Merluza			A	A								
File de Tilapia			A						A	A	A	A
Peixe-galo			A	A	A	A						
Peixe Garoupa				A	A							
Peixe Gordinho											A	
Peixe Guaivira			A	A							A	A
Lagosta					A	A	A	A	A			
Lambari									A	A		
Linguado										A	A	
Lula	A	A	A		A							
Mandi			A	A	A	A	A	A		A		
Manjuba		A	A							A	A	
Meca		A							A	A		
Mexilhão Limpo												A
Mistura Água Doce			A	A	A		A					
Misturade Peixes	A									A	A	
Namorado					A							A
Olhete										A	A	
Olho de Cão							A	A				
Ostra	A	A							A	A		A
Oveva	A	A	A									
Pacu				A								
Pangasius										A		
Pargo					A	A	A	A				
Paru											A	A
Peixe-Cabra							A	A				
Peixe Diversos	A		A						A	A		A
Peroa Porquinho					A	A	A		A			
Pescada Amarela						A		A	A	A	A	A
Pescada Bicuda						A		A	A			
Pescada Branca						A	A	A	A	A	A	
Pescada Cumbucu		A						A		A	A	A
Pescada Goete	A		A	A	A		A	A	A	A	A	
Pescada Maria Mole		A	A	A								
Pescada Tortinha			A			A						
Piau			A				A			A		
Pintado			A	A								
Pirarucu			A									A
Polvo							A		A			
Prego		A										
Robalo											A	A
Roncador										A	A	
Salmão Importado Chile										A	A	
Sardinha Congelada	A									A	A	
Sardinha Fresca			A	A	A	A	A	A				
Sardinha Lages								A		A	A	
Siri						A	A					
Sororoca						A	A					
Tainha				A		A						
Tambaqui			A	A					A	A	A	A
Tilapia			A	A							A	
Traira					A				A			
Trilha		A				A	A	A	A			

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Companhia de Entrepostos e
Armazéns Gerais de São Paulo
Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3643 3700
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
	Truta											A	
	Tucunaré			A			A	A					
	Xaréu		A									A	

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Prefeitura Municipal de Paraíso das Águas/MS

Secretaria Municipal de Saúde

UBS- Aristóteles Garcia Vida

Anexo II

PARA: MARIA HELENA DE SALLES PAES

À ESCOLA

PACIENTE COM DIAGNÓSTICO DE INTOLERÂNCIA A LACTOSE, DEVENDO TER DIETA RESTRITA AO LEITE E DERIVADOS, CONSUMIR SOMENTE ZERO LACTOSE

GRATA,

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PACIENTE: NOAH BOLFE VIANA

PACIENTE ACIMA E PRTADOR DE ALERGIA A PROTEINA DO LEITE DE VACA, SENDO EXPRESSAMENTE PROIBIDO SEU CONSUMO

GRATO

PARAÍSO DAS ÁGUAS-MS 03/02/2026

Dr. Hygor Rodrigues
CRM-8957

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

NOTA TÉCNICA Nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE

PROCESSO Nº 23034.022849/2022-66

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1. ASSUNTO

1.1. Aleitamento Materno e Alimentação Complementar no contexto do PNAE.

2. REFERÊNCIAS

2.1. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

2.2. Decreto nº 9.579, de 22 de novembro de 2018.

2.3. Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).

2.4. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (Ministério da Saúde, 2019).

2.5. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

2.6. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

2.7. Lei nº 11.265, de 03 de janeiro de 2006.

2.8. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

2.9. Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009.

2.10. Lei nº 13.257, de 8 de março de 2016.

2.11. Portaria nº 1.920, de 5 de setembro de 2013.

2.12. Portaria nº 1.130, de 05 de agosto de 2015.

2.13. Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011.

2.14. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

2.15. Resolução-RDC nº 206, de 23 de agosto de 2004.

3. SUMÁRIO EXECUTIVO

3.1. A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN apresenta as recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE para crianças de creches (aleitamento materno e alimentação saudável - de 0 a 36 meses de idade).

4. ALEITAMENTO MATERNO

4.1. CONTEXTUALIZAÇÃO

Os primeiros anos de vida de uma criança são essenciais para estabelecer as bases para o seu desenvolvimento ao longo da vida. Por isso, o desenvolvimento na primeira infância (DPI) tem recebido cada vez mais atenção, tendo sido incluído nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e nos planos de governo de diversos países (VENANCIO et al., 2022).

A Organização Mundial da Saúde, o Unicef e o Banco Mundial formularam o *Nurturing Care Framework*, um modelo que indica o que as crianças precisam para se desenvolver e quais políticas, serviços e intervenções devem ser integrados para exercer o maior impacto na promoção, proteção e apoio ao DPI.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

O modelo é composto por cinco domínios: boa saúde, nutrição adequada, oportunidades de aprendizagem desde o início da vida, segurança e proteção e cuidados responsivos (BRITTO et al., 2017).

Para a promoção do DPI, sabe-se que é fundamental o desenvolvimento de ações intersetoriais. Dessa forma, esta Nota Técnica trata da articulação de ações que podem ser desenvolvidas pela Educação, no âmbito das creches, para a garantia da alimentação e nutrição adequada das crianças.

A amamentação protege a saúde de crianças e mulheres, independentemente de onde elas vivam e de suas condições sociais. Estudos apontam que o aleitamento materno exclusivo no primeiro semestre de vida (sem água, chás, outros leites ou alimentos) contribui substancialmente para a redução da mortalidade infantil. A continuidade do aleitamento materno no segundo ano de vida pode contribuir para o alcance das necessidades nutricionais da criança e, além disso, evidências apontam que as crianças que são amamentadas por mais tempo têm menor morbidade e mortalidade, menor frequência de mal oclusão dentária, maior inteligência e menor risco de excesso de peso, obesidade e diabetes. O aleitamento materno continuado também é importante para as mães, reduzindo o risco de câncer de mama e potencialmente reduzindo o risco de câncer de ovário e diabetes tipo 2 (VICTORA et al., 2015; VICTORA et al., 2016).

O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019) mostrou que, apesar dos avanços em relação às práticas de amamentação no País, menos da metade das crianças de 0 a 6 meses eram amamentadas exclusivamente (45,7%), quando a meta global é de que essa taxa seja de pelo menos 50% nos primeiros seis meses de vida até 2025 e 70% até 2030. Além disso, 43,6% das crianças estavam sendo amamentadas entre 12 e 23 meses, ou seja, a maioria das crianças nesta faixa etária não estava sendo beneficiada pela amamentação prolongada (UFRJ, 2021a; WHO, 2018a; WHO, 2018b).

Frente ao cenário epidemiológico, faz-se necessário fortalecer as ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno no país. O modelo teórico sobre os determinantes da amamentação apresentado por Rollins et al (2016) aponta inúmeros fatores que podem influenciar essa prática, no nível individual (características das mulheres e crianças), no do cenário (sistema de saúde, família e comunidade, onde se situam as escolas, e condições de trabalho e emprego) e no nível estrutural (contexto sociocultural e do mercado, com destaque para o papel do *marketing* dos alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras). Portanto, são necessárias ações que possam estar presentes em todos os níveis de determinantes, voltadas à promoção (mobilização social e mídia de massa), proteção (legislação, políticas, financiamento, monitoramento e fiscalização) e apoio à amamentação (aconselhamento e manejo da lactação) (ROLLINS et al., 2016).

O ingresso de uma criança na creche pode ser um momento desafiador para a continuidade do aleitamento materno. Nesse sentido, as equipes das creches podem oferecer apoio ao aleitamento materno incentivando e orientando as mães sobre a retirada do leite materno, oferecendo-o de forma segura e até mesmo implementando salas de apoio à amamentação.

O contato frequente com as famílias possibilita ainda outras ações, como o engajamento em campanhas de promoção do aleitamento materno como o Dia Nacional de Doação de Leite Humano, a Semana Mundial da Amamentação (SMAM), e o mês da amamentação, o Agosto Dourado. Também é importante disseminar informações sobre os direitos da mulher trabalhadora que amamenta e contribuir para o cumprimento da NBCAL – Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (BRASIL, 2006; BRASIL, 2018a).

A Organização Mundial da Saúde e o Ministério da Saúde recomendam o aleitamento materno até os dois anos ou mais, sendo de forma exclusiva até os seis meses de vida da criança. Para que a mulher possa amamentar conforme

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

essa orientação, faz-se necessário implementar um conjunto de ações de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno.

Nesse sentido, é fundamental que as creches se constituam em ambientes promotores da amamentação. Para isso, alguns pré-requisitos, tais como extrair, armazenar e transportar o leite materno e prover a estrutura mínima necessária dentro da creche para receber, armazenar e ofertar este leite à criança, são importantes para que este espaço possa contribuir efetivamente para a continuidade do aleitamento materno.

4.2. EXTRAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO LEITE MATERNO

4.2.1. Extração do leite materno em casa, no trabalho ou na creche

As mulheres que deixam seus filhos na creche podem retirar o seu leite em casa, no ambiente de trabalho ou até mesmo na própria escola e armazená-lo de forma adequada.

4.2.1.1. Frascos para armazenar o leite materno

a) O frasco deve ser de vidro incolor, de boca larga e com tampa plástica rosqueável. Podem-se utilizar vidros reciclados de café solúvel, por exemplo. Não devem ser utilizados frascos com tampa de metal.

b) Antes de lavá-los, retirar rótulos e papéis, inclusive da parte de dentro da tampa.

c) O frasco e a tampa devem ser lavados com água e sabão e depois enxaguados.

d) Colocar o frasco e a tampa em uma panela com água e fervê-los por 15 minutos, contando o tempo a partir do início da fervura.

e) Escorrer a tampa e o vidro sobre um pano limpo ou papel toalha, emborcados.

f) Deixá-los secar naturalmente e, após ficarem completamente secos, devem ser fechados e identificados com uma etiqueta ou esparadrapo, de preferência na tampa. Guardar em um recipiente com tampa.

g) A etiqueta ou esparadrapo deve conter o nome completo da mulher e da criança, a data da primeira coleta, assim como a turma em que a criança está matriculada, conforme modelo anexo no item 10.1.

h) Quando o leite materno for extraído em diferentes momentos e guardado em um mesmo frasco, a validade será a data da primeira coleta. Por essa razão, deve-se identificar o frasco com a data e hora da primeira retirada do leite materno.

4.2.1.2. Como realizar a extração do leite materno

a) Retirar o leite materno em um ambiente tranquilo e mais confortável possível.

b) Evitar retirar o leite materno no banheiro ou ao ar livre para evitar sua contaminação ou que caia alguma sujidade no frasco.

c) Deixar o frasco devidamente higienizado e identificado próximo.

d) Retirar adornos, como anéis, pulseiras e relógio.

e) Cobrir os cabelos com uma touca ou lenço ou qualquer outro tecido limpo.

f) Lavar as mãos e os braços até o cotovelo com água e sabão.

g) Secar as mãos e as mamas com papel-toalha (sem deixar resíduo de papel) ou com um pano limpo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

h) Iniciar a extração do leite materno, de forma manual ou com bomba, massageando toda a mama com as pontas dos dedos ou palma da mão, de forma circular, começando pela parte escura da mama, a aréola. A bomba deve ser higienizada conforme o item 4.2.1.1.

i) Retirar o leite do peito, colocando o dedo polegar acima da linha que delimita o fim da aréola e os dedos indicador e médio abaixo dela (formando um “C”).

j) Firmar os dedos e empurrá-los para trás em direção ao tronco, apertar o polegar ao encontro dos outros dedos até começar a sair o leite.

k) Não deslizar os dedos sobre a mama para não machucá-la.

l) Desprezar os primeiros jatos ou gotas.

m) Abrir o frasco e deixar a tampa próxima apoiada em um local limpo com a parte interna voltada para cima.

n) Pode ser que o frasco não fique cheio nesta primeira extração. Mas se for encher, o conteúdo deve chegar até no máximo dois dedos abaixo da boca do vidro.

o) Caso seja necessário completar o frasco em outras extrações, não há problema, pode-se retirar o leite materno em um outro momento em um recipiente de vidro (copo, xícara, caneca ou frasco de boca larga), devidamente higienizado (ver item 4.2.1.1) e colocar este leite no mesmo frasco com o leite materno que já estava congelado no freezer ou congelador, deixando sempre um espaço de pelo menos dois dedos entre a boca do vidro e o leite materno. Não se deve encher por completo o frasco de vidro porque ele pode quebrar com o congelamento.

p) Evitar falar durante a extração do leite materno.

4.2.1.3. Armazenamento do leite materno em casa ou no trabalho

a) Após terminar a coleta, o frasco (etiquetado conforme orientações do item 4.2.1.1) deve ser bem fechado e guardado no congelador ou no freezer por até 15 dias, contados do dia da primeira extração.

b) Os frascos devem ser colocados em ordem, com os mais antigos na frente. Esses devem ser utilizados primeiro.

c) O leite que ultrapassar o período de 15 dias guardado no congelador deve ser descartado.

Para evitar desperdício, recomenda-se que o leite materno seja armazenado em frascos que correspondam a porções suficientes para cada refeição da criança.

4.2.2. Transporte do Leite Materno

O frasco de vidro com o leite materno deve ser retirado do congelador de casa ou do trabalho apenas no momento de saída para a creche. Sempre transportar o leite congelado.

Colocar o pote de vidro em posição vertical (com a tampa virada para cima) dentro de um isopor, caixa térmica ou bolsa térmica.

Os recipientes usados para o transporte do leite materno devem estar em boas condições, limpos e sem outros objetos.

Para limpeza do recipiente, recomenda-se lavar com água e sabão abundantemente e deixar secar completamente, para evitar a formação de mofo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Caso necessário, após a limpeza, pode-se desinfectar o material com água sanitária diluída ou outro saneante adequado, sempre seguindo as orientações de diluição, tempo de contato e enxágue presentes no rótulo do produto.

4.3. RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO, MANIPULAÇÃO E OFERTA DO LEITE MATERNO NAS CRECHES

As cozinhas presentes em creches incluem-se na definição de serviço de alimentação e precisam atender à Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Desta forma, as orientações constantes neste documento não substituem o disposto na legislação sanitária.

4.3.1. Estrutura mínima recomendada para recepção e armazenamento do leite materno

Os funcionários responsáveis por recepcionar a criança na creche devem estar devidamente capacitados quanto aos pontos que devem ser verificados na recepção do leite materno. A creche deve dispor de um refrigerador com congelador ou freezer em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.3.2. Recepção do leite materno na creche

a) O frasco transportado de casa ou do trabalho com o leite materno deve chegar congelado dentro de um isopor, caixa térmica ou bolsa térmica.

b) O frasco deve estar devidamente identificado conforme detalhado no item 4.2.1.1. Caso esteja faltando algum dado, a mãe pode preencher no ato do recebimento do leite pela creche.

c) O frasco deve estar devidamente vedado.

d) O leite materno deve estar sem sujidades, como cabelo, insetos ou outras matérias estranhas.

e) Deve-se verificar o prazo de validade deste leite, o qual não deve ser recebido após 15 dias da data da primeira coleta identificada no frasco.

f) O leite materno que não estiver de acordo com qualquer um dos itens acima não deve ser recebido e a mãe deve ser orientada. Pode-se dar a opção para a mulher retirar o leite materno na creche para alimentar a criança, desde que a unidade escolar disponha de frascos higienizados segundo as recomendações do item 4.2.1.1.

4.3.3. Armazenamento do leite materno na creche

a) Certificar-se de que o refrigerador está em condições higiênico-sanitárias adequadas para o armazenamento do leite materno. Ele deve estar devidamente higienizado, conforme procedimentos operacionais estabelecidos pela creche, e com controle de temperatura adequado.

b) Após a verificação da identificação e condições higiênico-sanitárias do leite materno recebido na creche, armazená-lo imediatamente na prateleira superior do refrigerador, preferencialmente, dentro de uma caixa organizadora. A caixa deve ser de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização. Não usar caixas de papelão.

c) Evitar armazenar qualquer outro alimento na prateleira onde estiverem os frascos de leite materno.

d) Manter o frasco na posição vertical.

e) Evitar abrir frequentemente a porta do refrigerador ou freezer.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Caso o leite materno seja retirado na sala de amamentação da creche, o frasco deve ser devidamente fechado e identificado conforme o item 4.2.1.1 e, ao ser recepcionado pelo funcionário da creche, deve ser armazenado imediatamente no refrigerador, preferencialmente em uma prateleira separada e dentro de caixa organizadora.

O leite materno deve ser utilizado na creche no mesmo dia que for recepcionado. O leite que não for utilizado deve ser descartado ao final do dia.

4.3.4. Como ofertar o leite materno com segurança na creche

4.3.4.1. Aquecendo o leite materno

a) Antes de retirar o frasco do refrigerador, verificar a data de coleta do leite materno e o seu prazo final de uso (até 15 dias), assim como se o nome da criança identificado no frasco corresponde àquela que irá receber este leite.

b) O frasco com leite materno deve ser colocado em banho-maria (água quente em fogo desligado) e deve ser agitado lentamente para misturar os seus componentes até que não reste nenhum gelo. Para que os fatores de proteção do leite materno não sejam perdidos durante o aquecimento, não se deve fervê-lo ou aquecê-lo em micro-ondas.

c) Do leite materno descongelado, deve-se retirar somente a quantidade que será ofertada à criança; esta deve ser colocada em outro pote de vidro limpo e fervido por 15 minutos.

d) Retornar imediatamente ao refrigerador o frasco com o restante do leite materno, que não deve ser congelado novamente, e pode ser utilizado em outra refeição da criança, desde que seja no mesmo dia.

e) Aquecer a quantidade separada do leite materno, colocando o frasco dentro de um utensílio contendo água morna (banho maria desligado). Não colocar o utensílio diretamente no fogo nem usar água fervendo.

f) Observar a temperatura do leite materno, que deve ser a mesma da temperatura do corpo humano.

g) Ofertar o leite materno preferencialmente em copinho, xícara ou em colher devidamente higienizados, conforme descrito a seguir.

4.3.4.2. Cuidados na utilização do copinho ou da colher

a) Deve-se separar um copinho ou colher exclusivamente para ofertar o leite materno à criança, identificado com uma etiqueta ou esparadrapo contendo o nome completo da mulher e da criança e a turma em que a criança está matriculada, conforme modelo anexo no item 10.2.

b) O copo ou a colher devem ser lavados com água, esponja e detergente neutro, colocados em uma panela bem higienizada, cobrindo-os com água e fervendo por 15 minutos, contando a partir do início da fervura.

c) Escorrer e deixar secar naturalmente com a boca voltada para baixo em pano multiuso (descartável) limpo ou papel-toalha. Não tocar na parte interna do copinho ou da colher.

OBS.: A panela que for utilizada para ferver os utensílios deve estar em boas condições de conservação e ser de uso exclusivo para essa finalidade

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

(colocar uma identificação).

4.3.4.3. Como oferecer o leite retirado à criança

O Ministério da Saúde contra indica a oferta de leite materno de outra mulher que não seja o da própria mãe para a criança, pelos riscos de transmissão de doenças infectocontagiosas, como a Aids.

a) Uma criança só deve receber o leite materno da sua própria mãe.

b) Acomodar a criança ao colo, acordada e tranquila. Posicioná-la o mais sentada possível, com a cabeça firme e o pescoço alinhado ao corpo, não devendo ficar torcido.

c) Encostar a borda do copo ou xícara ou colher entre a gengiva e o lábio inferior da criança e deixar o leite materno tocar em sua boca sem entorná-lo para dentro para evitar engasgo. A criança fará movimentos de lambida, engolindo o leite.

d) Descartar o leite materno que sobrou no copo, xícara ou colher.

OBS.: a sobra do leite no copinho ou xícara é um sinal de saciedade da criança.

4.3.5. Descarte da sobra do leite materno

a) A Entidade Executora deve estabelecer, juntamente com a Vigilância Sanitária Local, um protocolo de descarte do leite humano que não foi utilizado no mesmo dia que foi entregue ou que sobrou no copinho.

b) Após o descarte da sobra do leite materno armazenado nos frascos, estes deverão ser devidamente higienizados com água e sabão e entregues às respectivas famílias. Recomenda-se que todos os utensílios (esponjas e escovas, por exemplo) utilizados para higienizar os frascos e copinhos que tiveram contato com leite materno sejam separados dos demais.

4.4. SALA DE AMAMENTAÇÃO

A sala de amamentação pode ser utilizada para que a mulher amamente seu filho ou para que ela faça a extração do seu leite para que seja armazenado e ofertado à criança no horário das refeições na escola. Desta forma, é importante destacar que o ambiente destinado à sala de apoio à amamentação deve ser favorável ao reflexo de descida do leite materno. São facilitadores deste reflexo: ambiente tranquilo e confortável, que permita a adequada acomodação da nutriz, sem interrupções e interferências externas, e que proporcione privacidade à mulher (BRASIL, 2015).

A Constituição Federal e a Lei de Diretrizes e Bases estabelecem que as Escolas de Educação Infantil ou entidades equivalentes para crianças de zero a 3 anos são integrantes do sistema de educação básica e regulamentadas pela Área de Educação (BRASIL, 1988; BRASIL, 1996).

A publicação dos Parâmetros Nacionais de Qualidade da Educação Infantil, do Ministério da Educação, destaca a possibilidade de haver um ambiente adequado para o aleitamento materno nestes espaços (BRASIL, 2018b).

O Estatuto da Criança e Adolescente em seu art. 9º determina que o poder público, as instituições e os empregadores propiciarão condições adequadas ao aleitamento materno (BRASIL, 1990).

O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos define que a sala de apoio à amamentação é um espaço destinado para a mulher, com privacidade e segurança, retirar e armazenar o seu leite para ser oferecido posteriormente ao seu filho (BRASIL, 2019).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Para incentivar a implantação de salas de amamentação nas escolas de educação infantil, o FNDE conta com o Programa Nacional de Reestruturação e Aquisição de Equipamentos para a Rede Escolar Pública de Educação Infantil (Proinfância), uma das ações do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE) do Ministério da Educação, que visa garantir o acesso de crianças a creches e escolas, bem como a melhoria da infraestrutura física da rede de Educação Infantil.

Seu principal objetivo é prestar assistência financeira, em caráter suplementar, ao Distrito Federal e aos municípios que efetuaram o Termo de Adesão ao Plano de Metas Compromisso Todos pela Educação e elaboraram o Plano de Ações Articuladas (PAR). Os recursos destinam-se à construção e aquisição de equipamentos e mobiliário para creches e pré-escolas públicas da educação infantil.

Além de financiar projetos próprios, o Proinfância oferece projetos padronizados que são fornecidos pelo FNDE e que poderão ser adotados para construção de escolas de educação infantil. Além de outros ambientes, estes projetos incluem espaço para sala de amamentação e lactário, que visam a um ambiente confortável para atender mães lactantes e a um espaço restrito para preparo e acondicionamento correto de alimentos para bebês.

Concluída a etapa de construção das escolas, existe a possibilidade de aquisição de mobiliário e equipamento para tais empreendimentos. Para isso, a Entidade Executora (EEx) poderá consultar o manual de especificações técnicas disponibilizado na página do FNDE. Alguns itens poderão ser adquiridos mediante adesão às atas de registro de preços do FNDE, que poderão ser consultadas no Portal de Compras. Outros itens deverão ser adquiridos por meio de licitação realizada pela EEx.

Cabe ressaltar que a sala de apoio à amamentação na creche também pode ser utilizada pelas colaboradoras das creches, incentivando-as e apoiando-as na manutenção do aleitamento materno até os dois anos ou mais e de forma exclusiva até os seis meses de vida da criança.

4.5. CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E CUIDADORES

Recomenda-se a realização de capacitações sobre o tema do aleitamento materno e boas práticas para recepção, armazenamento e oferta do leite materno com uma frequência mínima anual, de acordo com as necessidades das equipes.

Assuntos importantes:

a) Boas práticas para recepção, armazenamento e oferta do leite materno.

b) Pontos que devem ser verificados na recepção do leite materno.

c) Benefícios do aleitamento materno e importância da creche para promoção do aleitamento materno.

d) Adequação dos processos e melhorias de acordo com as condições locais.

A Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação, apresenta recomendações metodológicas para trabalhar EAN com diferentes atores sociais, incluindo merendeiras(os)/manipuladores(as) de alimentos /cozinheiras(os).

4.6. CRIANÇAS PARCIALMENTE/NÃO AMAMENTADAS

4.6.1. Incentivar a continuidade do aleitamento materno

A realidade observada nas creches públicas brasileiras é de que

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

grande parte das crianças chega desmamada ou em aleitamento materno misto. Os dados recentemente publicados do ENANI-2019 mostram uma prevalência de aleitamento misto de 19,8% entre as crianças com menos de 6 meses, com maior prevalência na região Nordeste, 26,8%. Considerou-se como aleitamento materno misto aquele em que as crianças menores de 6 meses receberam fórmula infantil ou outros leites, juntamente com o leite materno.

Pesquisas mostram que existe uma carência geral de políticas e práticas de apoio ao aleitamento materno em creches (DIETERICH et al., 2020). Ressalta-se que esse ambiente deve ser apoiador, protetor e incentivador do aleitamento materno conforme as recomendações da OMS e Ministério da Saúde. Sendo assim, caso a criança menor de seis meses matriculada esteja utilizando fórmula infantil ou outro tipo de leite e ainda exista a possibilidade do retorno ao aleitamento materno exclusivo, todas as possibilidades devem ser tentadas, com auxílio da família e de profissionais de saúde que assistem esse bebê. Para as crianças acima desta idade, deve-se incentivar e apoiar o aleitamento materno continuado até os dois anos ou mais, quando possível (BRASIL, 2019).

O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos alerta que a substituição do leite materno por outro alimento requer cuidados diferenciados. Isso porque a recomendação para a criança menor de 9 meses não amamentada é a utilização da fórmula infantil. Entretanto, muitas famílias não têm condições de adquiri-la e utilizam o leite de vaca integral. Nesses casos, é importante que a família seja orientada a procurar ajuda de um profissional de saúde, dada, especialmente, a necessidade de diluição adequada do leite até a criança completar quatro meses e de suplementação de micronutrientes.

Diante desse contexto, é fundamental o desenvolvimento de ações voltadas à reversão deste cenário de baixas taxas de aleitamento materno de crianças que frequentam as creches públicas. Para isso, ações de educação alimentar e nutricional de incentivo e de apoio às mães para a prática do aleitamento materno no âmbito das creches devem ser desenvolvidas, utilizando-se de vários instrumentos técnicos disponíveis.

4.6.2. O que oferecer

Existem situações em que a oferta do leite materno pode não ser possível. Por isso, para crianças menores de 9 meses, a recomendação é oferecer a fórmula infantil, por ser o produto mais adequado ao organismo imaturo da criança. Nesse caso, o leite de vaca ou outras fontes proteicas são modificadas pela indústria para alterar a quantidade de proteínas, sódio, gorduras, açúcares, vitaminas e minerais, buscando elaborar um produto compatível com a maturidade do organismo de crianças pequenas e que atenda suas necessidades nutricionais (BRASIL, 2019).

De acordo com a Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, as fórmulas infantis são consideradas exceções para a regra de proibição de aquisição de alimentos com recursos federais descrita no art. 22 da Resolução do PNAE, dado que o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos ressalta que esse alimento é considerado substituto do leite materno.

Diante disso, é fundamental especificar corretamente o produto para a sua aquisição para que assim não sejam adquiridos “compostos lácteos” em vez de fórmulas infantis. Apesar das embalagens similares, o composto lácteo em pó é um produto ultraprocessado e que contém açúcar, não sendo recomendado para crianças pequenas e, no âmbito do PNAE, entra no rol de alimentos de aquisição proibida com seus recursos.

Para auxiliar a correta especificação dos gêneros alimentícios, o FNDE dispõe da Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE.

4.6.3. Como oferecer

Para a oferta da fórmula infantil, o Guia Alimentar para Crianças

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Brasileiras Menores de 2 anos do Ministério da Saúde destaca que é importante seguir as quantidades indicadas de pó e água para reconstituição disponíveis no rótulo do produto para evitar prejuízos ao crescimento da criança, como pouco ganho de peso ou ganho de peso excessivo.

Também é necessário respeitar as normas técnicas sanitárias vigentes para a preparação, manipulação, oferta, armazenamento e conservação das fórmulas infantis. Para que o uso seja seguro, é importante seguir fielmente as instruções presentes nos rótulos dos produtos.

Por fim, é fundamental fornecer a fórmula infantil indicada e adequada para a faixa etária e para as necessidades alimentares especiais. O Caderno de Referência: Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, disponível na página do FNDE, em seu capítulo sobre Alergias Alimentares, trata sobre as fórmulas infantis para necessidades dietoterápicas específicas.

5. ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

5.1. CONTEXTUALIZAÇÃO

A alimentação adequada e saudável tem papel fundamental em todas as etapas da vida, especialmente nos primeiros anos, pois, neste período, as preferências alimentares são desenvolvidas. Fundamentais para as escolhas alimentares, essas preferências são determinadas por uma complexa interação de fatores genéticos, ambientais e familiares (BIRCH, 1998; SCAGLIONI et al., 2018). Embora o indivíduo tenha preferências inatas por determinados sabores, o aleitamento materno e as primeiras exposições aos alimentos por meio da alimentação complementar podem determinar preferências alimentares, que tendem a se perpetuar por toda a vida (BEAUCHAMP et al., 2009; DE COSMI et al., 2017). Além disso, as práticas alimentares nos primeiros anos de vida são determinantes e influenciam as condições de saúde em curto e longo prazo (BARKER, 2007; LANGLEY-EVANS, 2015). Desse modo, os hábitos alimentares inadequados constituem-se em relevante problema de saúde pública, estando associados a desfechos negativos de saúde ainda na infância. Nesse sentido, os fatores ambientais são determinantes para a formação dos hábitos alimentares dos indivíduos, sendo ainda mais relevantes que as influências genéticas. Durante esse período, as escolas e as creches têm papel fundamental como ambientes promotores da alimentação adequada e saudável, sendo responsáveis por tomar as decisões sobre alimentação e desempenhando papel crítico na formação da preferência alimentar em crianças.

No Brasil, apesar dos avanços nas políticas de promoção da alimentação adequada e saudável, o cenário epidemiológico do consumo alimentar infantil merece especial atenção. Dados do ENANI-2019 mostram que, entre crianças de 6 a 23 meses de idade, 80,5% consomem alimentos ultraprocessados e 24,5%, bebidas adoçadas. Ainda nessa faixa etária, 22,2% das crianças não consumiram nenhuma fruta e hortaliça no dia anterior à entrevista e 68,4% receberam alimento(s) com adição de açúcar. No que se refere à diversidade mínima da alimentação, apenas 57,1% delas atingiram o indicador, definido como o consumo de pelo menos cinco de oito grupos de alimentos (UFRJ, 2021b).

Estudos evidenciam que o padrão alimentar baseado em alimentos *in natura* ou minimamente processados tem papel fundamental para a promoção da saúde e prevenção de doenças, enquanto impactos negativos à saúde são observados nos padrões alimentares com maior participação de alimentos ultraprocessados. Diante dos resultados da alimentação complementar das crianças brasileiras, nos quais se observa a participação frequente de alimentos ultraprocessados e daqueles adicionados de açúcar, caracterizando uma alimentação não saudável, a preocupação é ainda maior quando as evidências científicas mostram que o consumo desses alimentos impacta as condições de saúde já nos primeiros anos de vida, aumentando o risco para obesidade e para

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

alterações metabólicas. Estudos realizados em crianças e adolescentes mostram que o consumo de alimentos ultraprocessados está associado ao aumento das concentrações de colesterol total e LDL-colesterol, triglicerídeos, adiposidade abdominal e corporal, e cáries. Adicionalmente, padrões alimentares com alto consumo de açúcares de adição estão fortemente associados ao aumento do risco de doenças cardiovasculares na infância devido ao consequente aumento da ingestão energética, adiposidade e dislipidemia, além do risco de cárie precoce.

O atual cenário brasileiro mostra que, em geral, a alimentação das crianças está em dissonância das recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos do Ministério da Saúde. Este Guia, revisado em 2019, traz recomendações e informações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial. A publicação traz, entre as atualizações, as recomendações de não oferta de açúcar nem de alimentos ultraprocessados para crianças menores de dois anos (BRASIL, 2014; BRASIL 2019).

Em consonância com as recomendações do Guia supracitado, é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel ou adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE/MEC (BRASIL, 2020).

Os alimentos ultraprocessados não devem ser ofertados por estarem relacionados ao maior risco de desenvolvimento de obesidade, entre outras doenças como hipertensão, doenças do coração, diabetes, cárie dentária e câncer. Esses produtos têm um perfil nutricional desbalanceado e são formulados para que sejam extremamente saborosos, induzirem seu consumo frequente ou mesmo para criar dependência e desfavorecem a atenção à alimentação. Dessa forma, o consumo desses alimentos pode levar a criança a ter menos interesse pelos alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Já o consumo precoce de açúcar e o hábito do sabor muito doce aumentam a chance de ganho de peso excessivo durante a infância e, consequentemente, o desenvolvimento de obesidade e de outras doenças na vida adulta. Além disso, o consumo de açúcar pode provocar placa bacteriana entre os dentes e cárie. Como a criança já tem preferência pelo sabor doce desde o nascimento, se ela for acostumada com preparações açucaradas, poderá ter dificuldade em aceitar verduras, legumes e outros alimentos saudáveis. Não oferecer açúcar e produtos adoçados nos dois primeiros anos de vida contribui para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis.

Por isso, os alimentos não devem ser adoçados com nenhum tipo de açúcar: branco, mascavo, cristal, demerara, açúcar de coco, xarope de milho, mel, melado ou rapadura. Também não devem ser oferecidas preparações que tenham açúcar como ingrediente, como bolos, biscoitos, doces e geleias. O açúcar também está presente em grande parte dos alimentos ultraprocessados (refrigerantes, achocolatados, farinhas instantâneas com açúcar, bolos prontos, biscoitos, iogurtes, sucos de caixinha, entre outros). Esse é um dos motivos pelos quais eles não devem ser oferecidos para crianças pequenas.

A fim de diminuir a quantidade de açúcar, alguns alimentos ultraprocessados contêm adoçantes, apresentados nos rótulos como edulcorantes (ex: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio, sacarina sódica, estévia, manitol, sorbitol, xilitol e sucralose). Como os efeitos dos adoçantes na saúde das crianças não são plenamente conhecidos, essas substâncias não devem ser oferecidas a elas, a não ser por indicação de profissional de saúde.

O mel também não deve ser oferecido para essa faixa etária pois, apesar de ser um produto natural, ele contém os mesmos componentes do açúcar, o que já justifica evitá-lo. Além disso, há risco de contaminação por uma bactéria associada ao botulismo. A criança menor de 1 ano é menos resistente a

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

essa bactéria, podendo desenvolver essa grave doença, que causa sintomas gastrintestinais e neurológicos.

Com base nos 12 passos para uma alimentação adequada e saudável (anexo 1), os novos alimentos que serão oferecidos à criança a partir do sexto mês devem ser diversos. A alimentação contribui para a formação da identidade, pois permite que a criança aprenda muito sobre si e sobre o ambiente. Além disso, sabores, texturas, cheiros e cores dos alimentos são parte essencial na evolução da mastigação e no desenvolvimento como um todo. As práticas alimentares da família — o que, como e quando a criança come — desempenham papel importante na formação de hábitos saudáveis para toda a vida e influenciarão sua relação com a comida.

5.2. INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL

5.2.1. Cardápio

Para que a criança goste de uma variedade de alimentos, é importante, a partir dos 6 meses de vida, apresentar a ela a maior diversidade possível dos alimentos saudáveis, que respeitem a tradição e a cultura alimentar da sua região. Para que os cardápios elaborados para essas crianças atendam aos princípios para uma alimentação adequada e saudável, é importante conhecer os diferentes tipos de alimentos, segundo a extensão e o propósito do seu processamento, além de compreender aspectos sociais, culturais e econômicos que vão influenciar a construção dos hábitos alimentares.

O Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos adotam a classificação NOVA, que categoriza os alimentos segundo a extensão e o propósito do seu processamento em: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Entender essa classificação é importante para fazer melhores escolhas de alimentos para uma alimentação adequada e saudável. O detalhamento desses grupos está apresentado a seguir.

I - Grupo 1 - Alimentos *in natura* ou minimamente processados: os alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou animais e adquiridos sem que sofram qualquer alteração (por exemplo: frutas, legumes, verduras, ovos, carnes). Os alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que antes de serem adquiridos sofreram mínimas alterações como limpeza, fermentação, pasteurização, remoção de partes não comestíveis e refrigeração. Nenhuma substância alimentar é adicionada ao alimento original.

Os alimentos *in natura* ou minimamente processados devem ser a base da alimentação da criança e de toda família, ou seja, a maior parte dos alimentos consumidos devem ser desse grupo.

II - Grupo 2 - Ingredientes culinários: são produtos extraídos de alimentos *in natura* por processos como moagem, extração e refino e utilizados para temperar e cozinhar alimentos e elaborar preparações culinárias (por exemplo: sal, açúcar, óleos vegetais, manteiga).

III - Grupo 3 - Alimentos processados: Produtos fabricados com a adição de sal, óleo, açúcar ou outros ingredientes do grupo 2 a alimentos do grupo 1, utilizando métodos de conservação. O processamento e os ingredientes utilizados visam aumentar a durabilidade dos alimentos do grupo 1 e torná-los mais agradáveis, modificando ou aprimorando suas qualidades sensoriais. Esses produtos podem conter classes de aditivos que prolongam a duração do produto, protegem suas propriedades originais e previnem a proliferação de microrganismos. Exemplos de alimentos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

processados: conservas de legumes, de verduras, de cereais ou de leguminosas; extrato concentrado de tomate e peixe conservado em óleo ou água e sal.

Para a criança com idade entre 6 meses e 2 anos, somente alguns alimentos processados podem fazer parte da alimentação, em pequenas quantidades e, eventualmente, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados, como pães feitos com farinha de trigo refinada ou integral, leveduras, água e sal e queijos.

Mesmo sendo menos modificados que os ultraprocessados, o consumo excessivo desses alimentos também está relacionado a doenças do coração, hipertensão, diabetes, obesidade e câncer. Dessa forma, os alimentos processados podem ser consumidos em pequenas quantidades.

IV - Grupo 4 - Alimentos ultraprocessados são aqueles produzidos em fábricas, com uma série de processos e substâncias químicas exclusivamente industriais, contendo pouco ou nenhum alimento *in natura* ou minimamente processado. Alimentos ultraprocessados são ricos em açúcar, gordura, sódio e ou contêm edulcorantes. São exclusivos dos ultraprocessados a presença de substâncias alimentares de nenhum ou raro uso culinário (açúcar invertido, frutose, xarope de milho, glúten, fibra solúvel ou insolúvel, maltodextrina, proteína isolada de soja, óleo interesterificado) e ou de aditivos cosméticos alimentares (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes, adoçantes).

Estão também incluídos neste grupo os produtos compostos apenas por alimentos *in natura*, minimamente processados ou processados quando eles contiverem aditivos com função de modificar cor, odor, sabor ou textura do produto final, como iogurte com corantes ou com adoçantes e pães com emulsificantes.

Assim, os alimentos ultraprocessados não devem ser oferecidos à criança e devem ser evitados pelos adultos.

Entendendo a necessidade de elucidar a classificação de alimentos conforme a proposta do sistema NOVA, alguns pontos devem ser observados para a definição de um alimento como ultraprocessado ou não.

Geralmente, a maneira prática de identificar se um produto é ultraprocessado é verificar se sua lista de ingredientes contém pelo menos um item característico do grupo de alimentos ultraprocessados, ou seja, ingredientes de uso industrial ou classes de aditivos cosméticos, isto é, que alteram cor, sabor, aroma e textura do produto. Exemplos são apresentados no quadro abaixo:

Ingredientes de uso industrial	Aditivos alimentares cosméticos
Frutose adicionada; xarope de milho rico em frutose; açúcar invertido; maltodextrina; dextrose; lactose; óleos hidrogenados ou interesterificados; proteínas hidrolisadas; isolado de proteína de soja; glúten adicionado; caseína adicionada; fibra solúvel ou insolúvel adicionada e proteína de soro de leite.	Saborizantes; intensificadores de sabor; corantes; emulsificantes; sais de emulsificação; adoçantes; espessantes; aditivos anti-espuma; aglomerante, aglutinante ou ligante; carbonatador; gerador de espuma; gelificador/ gelificantes e agentes de envidraçamento.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alimentos minimamente processados, ingredientes culinários e alimentos processados podem conter aditivos que servem somente para prolongar a sua duração, proteger propriedades originais e prevenir a proliferação de microrganismos. Diante do exposto, cada produto deve ser analisado de acordo com a sua lista de ingredientes para sua classificação.

O cuidado com a alimentação da criança é uma tarefa coletiva e compartilhada com os familiares, escola e outros espaços de convívio da criança.

As escolas devem seguir a legislação brasileira que exige o fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para as crianças durante o período escolar por meio do PNAE, nos termos da Lei nº 11.947, de 16/06/2009.

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionistas e devem conter alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis de alunas e alunos, atendendo às necessidades nutricionais conforme faixa etária e estado de saúde. Os alimentos devem, preferencialmente, ser produzidos em âmbito local, pela agricultura familiar e pelos produtores familiares rurais. As refeições das creches devem ser preparadas com base em alimentos *in natura* ou minimamente processados, como arroz, feijão, carnes, legumes, verduras e frutas. Os ultraprocessados, como biscoitos, achocolatados, refrigerantes, outras bebidas adoçadas, salgadinhos, guloseimas entre outros alimentos não devem estar presentes no cardápio.

5.2.2. Momento da refeição

As pesquisas sobre alimentação infantil apontam que, além de garantir uma alimentação saudável, é importante estarmos atentos à forma como a alimentação é oferecida para as crianças (PÉREZ-ESCAMILLA et al., 2019).

O Passo 9 do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos enfatiza a importância de prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança. Essa recomendação é baseada no conceito de alimentação responsiva, que é caracterizada pela reciprocidade entre a criança e o cuidador durante o processo de alimentação, ou seja, acontece quando os cuidadores sabem quando começar e quando parar de alimentar a criança com base nos seus sinais de fome e saciedade. A criança desde cedo é capaz de comunicar quando quer se alimentar ou quando já está satisfeita. Desde os primeiros momentos de vida, para demonstrar que quer se alimentar, a criança mostra sinais de fome e para mostrar que não quer mais comer, ela mostra sinais de saciedade, por exemplo,virar o rosto ou não abrir a boca (BRASIL, 2019).

Evidências científicas apontam que a prática da alimentação responsiva pode aumentar a aceitação alimentar, prevenir o sobrepeso/obesidade, aumentar o consumo de alimentos saudáveis e melhorar a alimentação infantil nos primeiros anos de vida (BENTLEY et al., 2011; SAVAGE et al., 2016; PAUL et al., 2011; WEN et al., 2012).

Para a prática da alimentação responsiva, é importante garantir que o ambiente de alimentação seja agradável e com poucas distrações (por exemplo, sem televisão ou outras telas), garantir que a criança esteja sentada confortavelmente, de preferência de frente para o cuidador e para as outras pessoas; garantir que a comida seja saudável, saborosa e apropriada para a fase do desenvolvimento da criança e oferecida em uma programação previsível para que a criança provavelmente esteja com fome; encorajar e atender aos sinais da criança de fome e saciedade e responder às necessidades da criança de forma rápida, emocionalmente favorável, contingente e apropriada para o desenvolvimento (BLACK et al., 2011).

Além disso, o momento da alimentação é uma oportunidade de interagir com a criança, conversar com ela, mostrar as cores, falar o nome dos alimentos e contá-los, deixar que a criança explore as diferentes texturas e

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

conheça seus diferentes sabores.

É importante entender que alimentar a criança é um processo que demanda paciência e tempo e que a criança precisa ser estimulada, mas nunca forçada a comer. As creches têm um papel fundamental, pois nelas muitas crianças vivenciam boa parte de sua alimentação diária. Por isso, ter cuidadores nas creches que entendam que, além da comida que vai no prato, o modo como ela é dada à criança é importante, poderá contribuir para a boa nutrição e para o pleno desenvolvimento das crianças.

6. A ESCOLA COMO ESPAÇO DE INCENTIVO, APOIO E PROTEÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

As iniciativas mais efetivas de promoção da saúde são aquelas que articulam três vertentes de atuação: incentivo, apoio e proteção. A vertente de incentivo abarca ações que visam informar e motivar os indivíduos à adoção de hábitos saudáveis; a de apoio engloba medidas que visam facilitar a adesão a práticas saudáveis; e a vertente de proteção inclui ações voltadas à redução da exposição a situações que representam risco à saúde (MALDONADO et al., 2021). Para que as creches e unidades de educação infantil sejam espaços promotores da alimentação adequada e saudável, é fundamental o desenvolvimento de ações alinhadas a estas três vertentes.

Como subsídio sobre este tema, sugere-se a leitura do documento "A creche como promotora da amamentação e da alimentação complementar saudável"(BRASIL, 2018a).

6.1. INCENTIVO

A vertente de incentivo abarca fundamentalmente as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) junto aos estudantes e à comunidade escolar e as de sensibilização e formação dos profissionais que atuam em creches e unidades de educação infantil para as temáticas do aleitamento materno e da alimentação saudável. O documento que embasa a abordagem educativa a ser adotada nessas ações é o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012).

Ações de EAN para promoção do aleitamento materno podem ser realizadas regularmente de forma intersetorial, articulando as equipes da área de assistência social, da saúde e da educação, além das famílias. Elas devem valorizar a promoção do aleitamento exclusivo para crianças menores de seis meses e do aleitamento continuado até os dois anos ou mais e dialogar com a realidade local. Essas ações contribuirão para a criação e o fortalecimento de uma rede de proteção e manutenção do aleitamento materno no território das creches.

Além dessas ações voltadas à promoção do aleitamento materno, é fundamental realizar ações de EAN articuladas de forma transversal ao currículo escolar e junto aos demais membros da comunidade escolar com vistas à difusão das recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (BRASIL, 2019) e à promoção da alimentação saudável e que sejam sensíveis à cultura alimentar local.

Para apoiar o desenvolvimento dessas atividades de EAN, sugere-se a leitura do documento "Caderno de atividades – promoção da alimentação adequada e saudável – educação infantil". Ele contém breve abordagem teórica dos conteúdos abordados e apresenta sugestões de atividades pedagógicas que apresentam interface com o currículo e com as dimensões da alimentação e favorecem a integração entre saúde e educação e sugestões de atividades. (BRASIL, 2018c).

A Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação, também pode ser utilizada como apoio técnico para as ações de EAN.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

6.2. APOIO

Exemplos de ações alinhadas à vertente de apoio são a garantia da oferta de leite materno para bebês e a oferta de alimentos adequados e saudáveis aos escolares, respeitando-se a cultura alimentar, as necessidades individuais, a fase da vida dos estudantes e garantindo-se as condições higiênico-sanitárias e o uso de utensílios e instalações adequados. Essas ações de apoio estão detalhadas em seções anteriores desta Nota técnica e em outros documentos do PNAE.

6.3. PROTEÇÃO

As ações referentes à vertente de proteção referem-se àquelas que garantem a não exposição das crianças a alimentos não saudáveis nem a ações ou contextos que promovam ou encorajem, de alguma forma, o consumismo.

A creche tem um papel fundamental na proteção do aleitamento materno e da alimentação complementar saudável. Um instrumento legal fundamental para isso é a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras (NBCAL). Esta norma é composta por diversos atos normativos e tem por objetivo regulamentar a comercialização e publicidade desses produtos e assegurar o seu uso apropriado de forma a proteger o aleitamento materno.

Segundo o Decreto nº 9579 de 22 de novembro de 2018, art. 19. “Os órgãos públicos da área da saúde, da educação e de pesquisa e as entidades associativas de médicos pediatras e nutricionistas participarão do processo de divulgação das informações sobre a alimentação de lactentes e de crianças na primeira infância, inclusive quanto à formação e à capacitação de pessoas”. Sendo assim, a creche deve incentivar o aleitamento materno até os dois anos ou mais, sendo de forma exclusiva até os seis meses de vida da criança (BRASIL, 2018d).

Ademais, os materiais educativos sobre alimentação de lactentes e crianças de primeira infância devem conter informações como:

I - benefícios da amamentação e sua superioridade quando comparada aos seus substitutos;

II - orientação sobre a alimentação adequada da gestante e da nutriz, com ênfase no preparo para o início e a manutenção do aleitamento materno até dois anos de idade ou mais;

III - efeitos negativos do uso de mamadeira, bico ou chupeta sobre o aleitamento natural, em especial as dificuldades para o retorno à amamentação e os inconvenientes do preparo dos alimentos e da higienização desses produtos;

IV - implicações econômicas da opção pelos alimentos substitutivos do leite materno ou humano;

V - prejuízos causados à saúde do lactente pelo uso desnecessário ou inadequado de alimentos artificiais;

VI - relevância do desenvolvimento de hábitos educativos e culturais reforçadores da utilização dos alimentos constitutivos da dieta familiar.

Cabe ressaltar que estes materiais não podem conter imagens ou textos que recomendem ou possam induzir o uso de chupetas, bicos, mamadeiras ou o uso de alimentos substitutivos do leite materno. Além disso, eles não podem ser produzidos ou patrocinados por empresas que fabriquem produtos abrangidos pela Norma.

Além das medidas previstas na NBCAL, são exemplos de medidas de proteção da alimentação saudável no âmbito das creches e unidades de educação infantil: a não oferta de alimentos ultraprocessados na rotina da alimentação escolar; não oferta nem propaganda de alimentos ultraprocessados nas cantinas

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

de escolas que possuem turmas de educação infantil e também de ensino fundamental; e a pactuação, com a comunidade escolar, da não inclusão de alimentos ultraprocessados nos lanches trazidos de casa ou nas comemorações realizadas na unidade escolar. Outra ação importante desta vertente de proteção é a não realização de parcerias com empresas privadas (como as indústrias de alimentos) para, por exemplo, desenvolver atividades educativas com os estudantes. Esse tipo de parceria configura conflito de interesses, uma vez que interesses comerciais das empresas (interesse secundário) podem influenciar a abordagem educativa adotada (geralmente permeada por *merchandising* de seus produtos e marca), comprometendo o interesse primário da ação, que seria a formação cidadã dos estudantes.

A promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar pressupõe a integração das vertentes de incentivo, apoio e proteção, de forma a garantir coerência entre o que é ensinado por meio do currículo formal e o que é vivenciado pelos estudantes em todas as outras ações do cotidiano escolar. Para que a escola promova plenamente a alimentação adequada e saudável, é fundamental promover valores e reflexões que estimulem escolhas saudáveis e favorecer essas escolhas por meio da oferta de alimentos e preparações adequados e da não exposição dos estudantes a alimentos não saudáveis.

7. CONCLUSÃO

Uma das diretrizes do PNAE é a promoção da alimentação adequada e saudável. Assim, as alterações na legislação do Programa visam à garantia do fornecimento de alimentos adequados e saudáveis, na lógica da segurança alimentar e nutricional e da prevenção da obesidade já na infância. No entanto, a legislação não engloba crianças menores de 7 meses, deixando uma lacuna quanto às recomendações para esta faixa etária. Sendo assim, a presente Nota Técnica traz orientações e recomendações que vão ao encontro do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos, o qual reforça que a alimentação adequada e saudável é iniciada com o aleitamento materno exclusivo até os seis meses e continuado até os dois anos ou mais juntamente com a alimentação complementar.

Dessa forma, entende-se que o ambiente da creche e as refeições fornecidas neste espaço devem contribuir para a formação de bons hábitos alimentares e para o alcance de um estado nutricional adequado no presente e no futuro.

Para que isso ocorra, ações individuais e coletivas são fundamentais para assegurar esse direito e cabe ao nutricionista, profissional da saúde no ambiente escolar, promover a construção de hábitos alimentares saudáveis e planejar cardápios que promovam a segurança alimentar e nutricional e previnam todas as formas de má nutrição, além de incentivar o aleitamento materno.

8. PARTICIPAÇÃO E AGRADECIMENTO

• Ana Maria Thomaz Maya Martins – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);

• Ariene Silva do Carmo – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);

• Cássia Augusta Amaral Buani – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Celsa da Silva Moura Souza – Cecane/Programa de Pós-Graduação de Ciência da Saúde/Faculdade de Medicina/Universidade Federal do Amazonas(UFAM)

• Cintia Ribeiro – Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN);

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

• Fernanda de Oliveira Henz – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Fernanda Mainier Hack – Põe no Rótulo, Alergia Alimentar Brasil e Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável;

• Inês Rugani Ribeiro de Castro – Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ);

• Isabela Cristina de Castro Alves – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Isabella Araujo Figueiredo – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• João Aprígio – Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano

• Lorena Toledo de Araujo Melo – Coordenação de Saúde da Criança e Aleitamento Materno (COCAM);

• Luisete Moraes Bandeira – Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS);

• Maria Cristina Passos – Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN);

• Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues – Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);

• Marília Bohnen de Barros – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Mirian Marcolino da Cunha – Conselho Federal de Nutricionistas (CFN);

• Miriam Santos – Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano (rBLH);

• Paloma Sodré Cardoso – PPGCIS UFAM e Cecane UFAM;

• Paula dos Santos Leffa - Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN);

• Raquel John – Coordenação Geral de Educação Infantil do Ministério da Educação (COGEI);

• Renara Guedes Araújo – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Renata de Araujo Ferreira – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

• Solange Fernandes de Freitas Castro – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Sonia Isoyama Venancio – Instituto de Saúde da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo;

• Taynara de Abreu Dantas – Estagiária Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Vívian Maurer Bortolotto – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

• Yechiel Moises Chencinski – Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP).

A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional agradece a participação e a colaboração de todos os participantes do Grupo Técnico para a elaboração de recomendações para a execução do PNAE para crianças de creches (aleitamento materno e introdução da alimentação complementar saudável).

9. REFERÊNCIAS

9.1. BARKER, D. J. P. The origins of the developmental origins theory.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Journal of Internal Medicine, v. 261, n. 5, p. 412–417, maio 2007. doi: 10.1111/j.1365-2796.2007.01809.x.

9.2. BEAUCHAMP, G. K. et al. Early flavor learning and its impact on later feeding behavior. Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, v. 48 Suppl 1, p. S25-30, mar. 2009. doi: 10.1097/MPG.0b013e31819774a5.

9.3. BENTLEY M.E. et al. Responsive feeding and child undernutrition in low- and middle-income countries. J Nutr. 2011 Mar;141(3):502-7. doi: 10.3945/jn.110.130005.

9.4. BIRCH, L. L. Development of food acceptance patterns in the first years of life. The Proceedings of the Nutrition Society, v. 57, n. 4, p. 617–624, nov. 1998. doi: 10.1079/pns19980090.

9.5. BLACK M.M. et al. Responsive feeding is embedded in a theoretical framework of responsive parenting. J Nutr. 2011;141(3):490-494. doi: 10.3945/jn.110.129973.

9.6. BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Brasília, DF: Presidência da República.

9.7. BRASIL. Decreto nº 9.579, de 22 de novembro de 2018. Consolida atos normativos editados pelo Poder Executivo federal que dispõem sobre a temática do lactente, da criança e do adolescente e do aprendiz, e sobre o Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente, o Fundo Nacional para a Criança e o Adolescente e os programas federais da criança e do adolescente, e dá outras providências. Diário Oficial da União: 2018d, Edição 225, Seção: 1, Página: 49.

9.8. BRASIL. Lei 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 16 jul. 1990.

9.9. BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 23 dez 1996.

9.10. BRASIL. Lei 11.265, de 03 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Diário Oficial da União: Seção 1, Página 1.

9.11. BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Parâmetros Nacionais de Qualidade da Educação Infantil / Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica. Brasília: Ministério da Educação, 2018b. 82 p. : il.

9.12. BRASIL. Ministério da Saúde. A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável: livreto para os gestores [recurso eletrônico] /Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018a. 36 p. : il.

9.13. BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018c. 92 p. : il.

9.14. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia para implantação de salas de apoio à amamentação para a mulher trabalhadora / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 16 p. : il.

9.15. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il

9.16. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il.

9.17. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.

9.18. BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 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. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio de 2020. Seção 1, p. 38

9.19. BRITTO, P.R. et al. Nurturing care: promoting early childhood development. Lancet. 2017;389:91–102. doi: https://doi.org/10.1016/S0140-6736(16)31390-3.

9.20. DE COSMI, V. et al. Early Taste Experiences and Later Food Choices. Nutrients, v. 9, n. 2, 4 fev. 2017. doi: 10.3390/nu9020107.

9.21. DIETERICH, R. et al. Integrative Review of Breastfeeding Support and Related Practices in Child Care Centers. Journal of obstetric, gynecologic, and neonatal nursing. 2020 Jan;49(1):5-15. doi: 10.1016/j.jogn.2019.10.006.

9.22. LANGLEY-EVANS, S. C. Nutrition in early life and the programming of adult disease: a review. Journal of Human Nutrition and Dietetics, v. 28, p. 1–14, jan. 2015. doi: 10.1111/jhn.12212.

9.23. MALDONADO L.A. et al. Promoção da alimentação adequada e saudável na escola. In: Schwartzman F, Nogueira RM. (Org). Alimentação escolar como estratégia para o desenvolvimento sustentável. São Paulo: Menon. 1ed. 2021, p. 82-114.

9.24. PAUL I.M. et al. Preventing obesity during infancy: a pilot study. Obesity (Silver Spring). 2011;19(2):353-361. doi: 10.1038/oby.2010.182.

9.25. PÉREZ-ESCAMILLA, R. et al. Dietary guidelines for children under 2 years of age in the context of nurturing care. Matern Child Nutr. 2019 Jul;15(3):e12855. doi: 10.1111/mcn.12855.

9.26. ROLLINS, N.C. et al. Why invest, and what it will take to improve breastfeeding practices?. The Lancet. 2016 Jan 30;387(10017):491-504. doi: 10.1016/S0140-6736(15)01044-2.

9.27. SAVAGE J.S. et al. Effect of the INSIGHT Responsive Parenting Intervention on Rapid Infant Weight Gain and Overweight Status at Age 1 Year: A Randomized Clinical Trial. JAMA Pediatr. 2016;170(8):742-74-9. doi: 10.1001/jamapediatrics.2016.0445.

9.28. SCAGLIONI, S. et al. Factors Influencing Children's Eating Behaviours. Nutrients, v. 10, n. 6, 31 maio 2018. doi: 10.3390/nu10060706

9.29. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Aleitamento materno: Prevalência e práticas de aleitamento materno em crianças brasileiras menores de 2 anos 4: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021a. (108 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/. Acesso em: 30 jan 2022.

9.30. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Alimentação Infantil I: Prevalência de indicadores de alimentação de crianças menores de 5 anos: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021b. (135 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/. Acesso em: 10 mai 2022.

9.31. VENANCIO, S.I. et al. Factors associated with early childhood

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

development in municipalities of Ceará, Brazil: a hierarchical model of contexts, environments, and nurturing care domains in a cross-sectional study. The Lancet Regional Health – Americas 2022;5: 100139. doi: https://doi.org/10.1016/j.lana.2021.100139

9.32. VICTORA, C.G. et al. Association between breastfeeding and intelligence, educational attainment, and income at 30 years of age: a prospective birth cohort study from Brazil. Lancet Glob Health. 2015;3(4):e199–205. doi: 10.1016/S2214-109X(15)70002-1

9.33. VICTORA, C.G. et al. Breastfeeding in the 21st century: epidemiology, mechanisms, and lifelong effect. The Lancet. 2016;387(10017):475-490. doi:10.1016/S0140-6736(15)01024-7

9.34. WEN L.M. et al. Effectiveness of home based early intervention on children's BMI at age 2: randomised controlled trial. BMJ. 2012;344:e3732. doi: https://doi.org/10.1136/bmj.e3732.

9.35. WHO; UNICEF. Discussion paper. The extension of the 2025 Maternal, Infant and Young Child nutrition targets to 2030, 2018a.

9.36. WHO; FAO. Driving commitment for nutrition within the UN Decade of Action on Nutrition, 2016-2025 I: World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2018b.

10. APÊNDICES

10.1. MODELO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA FRASCOS DE LEITE MATERNO

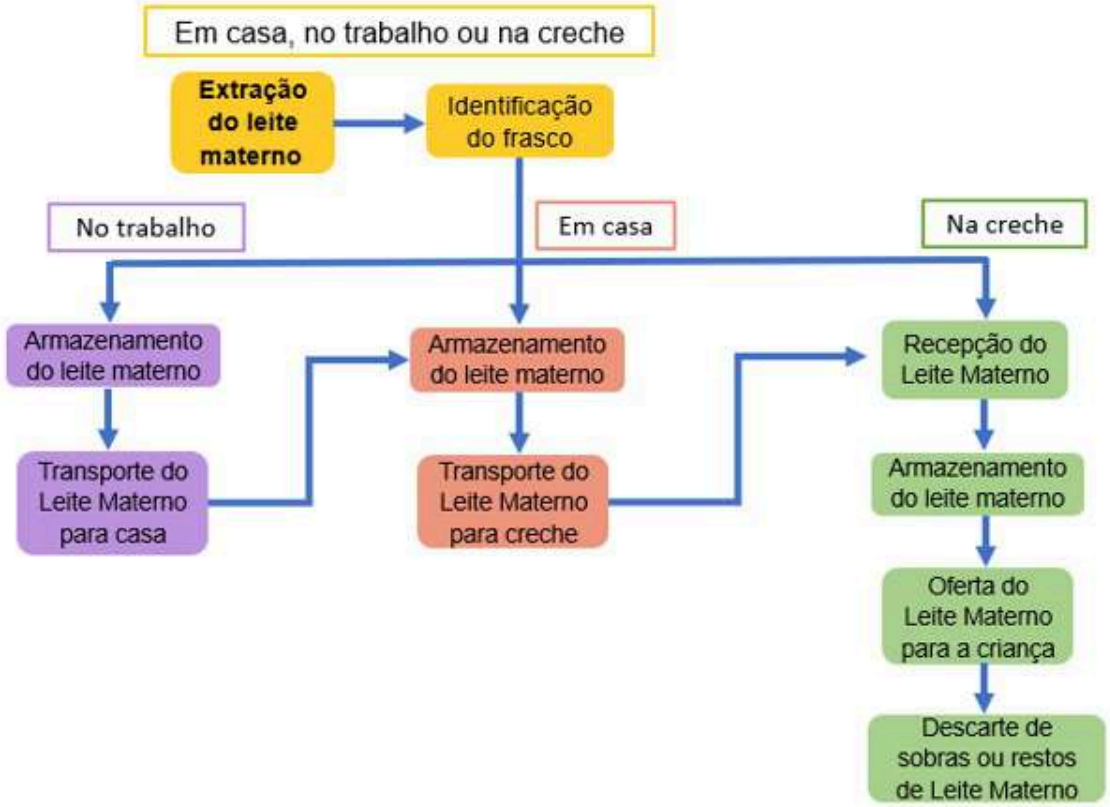
Etiqueta de identificação para frascos de leite materno (modelo)	
Nome da mãe:	
Nome da criança:	**Turma:**
Data da primeira coleta:	

10.2. MODELO DE ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO PARA COPINHO OU COLHER PARA A OFERTA DE LEITE MATERNO

Etiqueta de identificação para copinho ou colher para a oferta de leite materno (modelo)
Nome da mãe:
Nome da criança:
Turma:

10.3. FLUXO DE ETAPAS PARA OFERTA DO LEITE MATERNO NAS CRECHES

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB



11. ANEXOS

11.1. DOZE PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Os doze passos resumem as orientações para uma alimentação adequada e saudável para a criança e toda a família.

1. Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses.

O leite materno é muito importante para a criança até 2 anos ou mais, sendo o único alimento que a criança deve receber até 6 meses, sem necessidade de água, chá ou qualquer outro alimento.

2. Oferecer alimentos *in natura* ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses.

O consumo de outros alimentos além do leite materno passa a ser necessário para o pleno crescimento e desenvolvimento da criança a partir dos 6 meses. A alimentação da criança deve ser composta por comida de verdade, isto é, refeições feitas com alimentos *in natura* ou minimamente processados de diferentes grupos (por exemplo, feijões, cereais, raízes e tubérculos, frutas, legumes e verduras, carnes).

3. Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas.

O acesso à água potável para beber e para produção de refeições é também um direito humano. Água é alimento e deve fazer parte do hábito alimentar desde o início da oferta dos outros alimentos. A água é essencial para a hidratação da criança e não deve ser substituída por nenhum líquido, como chá, suco ou água de coco, muito menos refrigerante ou outras bebidas ultraprocessadas.

4. Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno.

A comida com consistência adequada à criança contribui para seu desenvolvimento, além de conter, em geral, mais energia e nutrientes do que refeições mais líquidas. A mastigação estimula o desenvolvimento da face e dos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ossos da cabeça.

5. Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade.

O consumo de açúcar não é necessário e causa danos à saúde como cáries, obesidade ainda na infância e, na vida adulta, pode levar a doenças crônicas, como diabetes. Além disso, acostumar a criança desde cedo ao sabor excessivamente doce pode causar dificuldade de aceitação dos alimentos *in natura* ou minimamente processados.

6. Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança.

Esses alimentos, geralmente, são pobres em nutrientes e podem conter muito sal, gordura e açúcar, além de aditivos, como adoçantes, corantes e conservantes. O consumo desses alimentos pode levar a problemas como hipertensão, doenças do coração, diabetes, obesidade, cáries e câncer. Além disso, esses alimentos também geram impactos no meio ambiente, tanto no seu processo de fabricação nas indústrias como na geração de lixo das embalagens, e na cultura alimentar, por restringir as práticas alimentares das famílias. Os alimentos ultraprocessados são vendidos em embalagens atrativas sendo comum encontrar, na lista de ingredientes do rótulo, itens pouco conhecidos, muitos deles, com nomes estranhos e que não são utilizados na cozinha de casa. Fique atento, pois alguns alimentos ultraprocessados são vistos como alimentos infantis e saudáveis, sendo frequentemente oferecidos às crianças.

7. Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família.

A chegada de uma criança é a chance de melhorar a alimentação de toda a família. Preparar a mesma comida para todos, com alimentos *in natura* ou minimamente processados, sem excesso de gordura, sal e condimentos, agiliza o dia a dia na cozinha e é uma oportunidade de oferecer alimentação adequada e saudável à família e à criança.

8. Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família.

É fundamental que toda família valorize o momento da alimentação. Comer juntos ajuda a criança a se interessar em experimentar novos alimentos e torna as refeições mais prazerosas. O ambiente acolhedor, tranquilo e a boa relação entre a criança e as pessoas que cuidam dela podem influenciar de forma positiva na aceitação dos alimentos e preparações. Se ela percebe que a família gosta de comer alimentos saudáveis, ficará estimulada a aceitá-los.

9. Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição.

A criança desde cedo é capaz de comunicar quando quer se alimentar ou quando já está satisfeita. Os sinais de fome e saciedade devem ser reconhecidos e respondidos de forma ativa e carinhosa. Alimentar a criança é um processo que demanda paciência e tempo. Estimule a criança a comer, mas sem forçá-la, nem mesmo quando ela estiver doente.

10. Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família.

Cuidados com a higiene de quem faz a comida, da cozinha e dos alimentos previnem doenças na criança e na família. Lave as mãos sempre que for cozinhar e alimentar a criança, depois de usar o banheiro, de trocar a fralda e de realizar outras tarefas no cuidado da casa. Quando a criança for comer, também lave as mãos dela.

11. Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa.

É possível manter a alimentação saudável fora de casa. Em passeios, festas e quando for às consultas com a equipe de saúde, continue ofertando os

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

alimentos que a criança come em casa, pois muitos dos alimentos *in natura* ou minimamente processados (como frutas e legumes crus, frutas secas) podem ficar em temperatura ambiente por algum tempo. Mesmo o almoço e o jantar podem ser levados em recipientes térmicos.

12. Proteger a criança da publicidade de alimentos.

A criança confunde facilmente a realidade com a ficção dos programas televisivos e da publicidade, porque ela não tem desenvolvida a capacidade de julgamento e decisão. É crucial que ela seja protegida, evitando ao máximo a sua exposição à publicidade.

11.2. LISTA EXEMPLIFICATIVA DE ALIMENTOS, A PARTIR DO NÍVEL DE PROCESSAMENTO

11.2.1. Exemplos de alimentos *in natura* ou minimamente processados:

• feijões (leguminosas) – feijões de todas as cores, ervilha, lentilhas, grão-de-bico e outras leguminosas.

• cereais – arroz branco, integral ou parboilizado; milho em grão ou na espiga; grãos de trigo, farinhas de mandioca, de milho, de trigo ou de centeio; farinha, farelo ou flocos de aveia; macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água.

• raízes e tubérculos – batata, mandioca e outras raízes e tubérculos *in natura* ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados.

• legumes e verduras – legumes e verduras frescos ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados.

• frutas – frutas frescas e secas, sucos naturais de frutas e sucos de frutas pasteurizados (sem adição de açúcar ou outras substâncias ou aditivos).

• carnes e ovos – carnes, vísceras e outras partes internas de gado, porco, aves, pescados, frutos do mar e demais animais, bem como ovos.

• leites – leite humano, leite de outros animais (líquido ou em pó), iogurte e coalhada (sem adição de açúcar ou outra substância).

• amendoim, castanhas e nozes – castanhas, amêndoa, amendoim, avelã, nozes e outras oleaginosas sem sal ou açúcar.

• água própria para consumo.

• outros – cogumelos frescos ou secos; especiarias e ervas frescas ou secas; sementes como linhaça, gergelim e chia; chás (camomila, erva cidreira, capim-limão, hortelã etc.), café e erva-mate (sem adição de açúcar).

Alguns poucos alimentos desse grupo não são recomendados para crianças, como café, erva-mate, chá verde, chá preto.

11.2.2. Exemplos de ingredientes culinários processados:

sal de cozinha iodado; açúcar branco, cristal, demerara, mascavo, de coco; melado e rapadura; mel de abelha; óleos e gorduras como óleo de soja, de girassol, de milho; azeite de oliva; manteiga (com ou sem sal); banha; amido extraído do milho ou de outra planta; vinagres.

Importante: Apesar dos açúcares, melado, rapadura e mel, também fazerem parte desse grupo, eles não devem ser oferecidos para crianças menores de 3 anos.

11.2.3. Exemplos de alimentos processados:

conservas de legumes, de verduras, de cereais ou de leguminosas; extrato ou concentrado de tomate (com açúcar e sal); castanhas com sal ou açúcar; carnes salgadas; peixe conservado em óleo ou água e sal; frutas em calda ou cristalizadas; queijos (minas, prato, mussarela, ricota, gouda, brie, coalho, canastra, provolone e cottage) e pães (feitos de farinha de trigo refinada ou

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

integral, leveduras, água e sal).

11.2.4. Exemplos de alimentos ultraprocessados:

refrigerantes; pós para refresco; bebidas adoçadas prontas para o consumo (chá, concentrado de guaraná, açaí, uva e outros sabores), bebidas prontas à base de fruta com ou sem soja (suco, néctar, refrescos); bebidas com sabor de chocolate e sabor de frutas; bebidas “energéticas”; “salgadinhos de pacote”; sorvetes, chocolates, balas e guloseimas em geral; gelatinas em pó; pães doces, de forma, para hambúrguer ou hot dog; biscoitos, bolos e misturas para bolo; “cereais matinais” e “barras de cereais”; achocolatados e misturas em pó saborizantes; farinhas de cereais instantâneas (espessantes) com açúcar; iogurte com sabores e tipo petit suisse; queijo processado UHT (queijo fundido embalado em pequenos quadrados); queijo cheddar; compostos lácteos, temperos “instantâneos” de carne, de frango ou de legumes (em cubo, em pó ou líquidos); maioneses e molhos prontos; produtos congelados prontos para aquecer, como tortas, massas e pizzas pré-preparadas; empanados de carne, de frango ou de peixe tipo nuggets, salsicha, hambúrguer e outros produtos de carne reconstituída, e sopas, macarrão e sobremesas “instantâneos”.

Documento assinado eletronicamente por **SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO**, **Coordenador(a)-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar, Substituto(a)**, em 28/07/2022, às 17:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015, respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3049124** e o código CRC **F8DD7BA6**.

Referência: Processo nº 23034.022849/2022-66 SEI nº 3049124

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PLANILHA DE ESTIMATIVA DE CUSTO – SOLICITAÇÃO DE MERENDA

Campo **Informação**

Razão Social: Suele Cristina Candida Nunes Rodrigues

Endereço: Av Manoel Rodrigues Da Cruz

CNPJ: 22.093.484/002-84

Telefone: (64) 3634-1665/ (64) 3634-1105

E-mail: superparaiso2016@gmail.com

Data do levantamento: 09 / 02 / 2026

Itens da Solicitação

Item	Und	Descrição do Produto	Cód. Produto	Qtd	Valor
1	Pct	**AÇÚCAR MASCAVO** CONTÉM PROTEÍNAS, GORDURA, CÁLCIO, FÓSFORO, FERRO, VITAMINA B1, B2, NIACINA, VITAMINA C, SÓDIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, COBRE E ZINCO, É OBTIDO DIRETAMENTE DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA RECÉM-EXTRAÍDO, ELIMINANDO OS ADITIVOS QUÍMICOS PARA O PROCESSO DE BRANQUEAMENTO. SUA COR PODE VARIAR EM FUNÇÃO DA ESTAÇÃO DO ANO EM QUE A CANA DE AÇÚCAR É COLHIDA, APRESENTA COLORAÇÃO DOURADO AO MARROM-ESCURO. PACOTE COM 500 GRAMAS.	030.034.191	284	R$10,99
2	Pct	**AÇÚCAR**, TIPO CRISTAL BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL E COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PACOTE DE 5 KG açúcar, TIPO CRISTAL BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL E COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PACOTE DE 5 KG	030.037.157	500	R$19,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

3	Pct	**ALECRIM**, DESIDRATADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, - EMBALAGEM COM 1 KG.	030.005.338	6	R$149,99
4	Emb	**AMENDOIM TIPO VERMELHO**, APRESENTAÇÃO: CRU, ADICIONAL: SEM CASCA, COM PELE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO RÓTULO.	030.041.451	150	R$9,49
5	Emb	**AMIDO DE MILHO**, APRESENTAÇÃO EM PÓ, BRANCO, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS VISÍVEIS NO RÓTULO. AMIDO DE MILHO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, BRANCO, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS VISÍVEIS NO RÓTULO.	030.041.450	380	R$8,79
6	Pct	**ARROZ BRANCO TIPO 1**, PACOTE DE 05 KG, CLASSE LONGO FINO AGULHA, SUBGRUPO POLIDO, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS OU FUNGOS, MANCHAS ESCURAS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS ARROZ BRANCO TIPO 1, PACOTE DE 05 KG, CLASSE LONGO FINO AGULHA, SUBGRUPO POLIDO, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, APRASITAS OU FUNGOS, MANCHAS ESCURAS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS	030.037.277	1300	R$18,99
7	Pct	**ARROZ INTEGRAL**, TIPO 1, PACOTE DE 1KG, GRÃO LONGO E FINO, EMBALAGEM	030.005.255	15	R$10,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		INTACTA E SEM UMIDADE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SEM A PRESENÇA DE GRÃOS QUEBRADOS, SUJIDADES, INSETOS, MOFOS OU BOLORES.			
8	Pct	**AVEIA EM FLOCOS FINOS,** PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 12 MESES, CONSTANDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CAIXA CONTENDO 1KG.	030.042.048	200	R$21,96
9	Frasc	**AZEITE DE OLIVA**, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, APARÊNCIA TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TANTO FRIAS QUANTO AQUECIDO, EMBALADO EM FRASCO COM 500 MILILITROS, DE VIDRO SEM RACHADURAS OU TRINCAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	030.005.077	500	R$51,99
10	Kg	**BANANA MAÇÃ EXTRA**, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) COMPRIMENTO: 10 - 15 CM; DIÂMETRO: 30 - 32 MM; PRESERVADA, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO	030.005.176	1650	R$10,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.			
11	Kg	**BATATA BAROA**, IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, AUSÊNCIA DE DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO E RAIZ MURCHA), AMARELO INTENSA, DEVE ESTAR FIRME, INTEIRA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDA DE SABOR E/OU ODOR ESTRANHOS AO PRODUTO, DEVE SER LAVADA OU ESCOVADA APÓS A COLHEITA.	030.005.043	300	R$26,90
12	Pct	**BICARBONATO DE SÓDIO –** EMBALAGEM COM 40 GRAMAS.	030.005.450	40	R$3,49
13	Pct	**CACAU EM PÓ 100%** - CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU - EMBALAGEM DE 500 G	030.005.017	400	R$153,96
14	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: CANELA,** APRESENTAÇÃO: EM PÓ FINO HOMOGÊNEO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: EM PÓ FINO HOMOGÊNEO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.409	10	R$288,66
15	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: EM RAMA.** EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: EM RAMA. EMBALAGEM PLÁSTICA	030.005.411	20	R$288,66

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

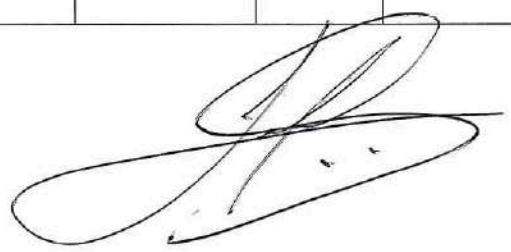
		RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.			
16	Kg	**CARNE BOVINA**, TIPO **PATINHO** PEÇA INTEIRA, IN NATURA RESFRIADA/CONGELADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	030.005.351	8500	R$
17	Un	**CARNE DE AVE IN NATURA**, TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: FILEZINHO SASSAMI, CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE EM PACOTES DE QUILO, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E NTA 03 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E DECRETO 2.244/97 DO M.A) CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/DISPOA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; - TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA DE 18°OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DE ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: FILEZINHO SASSAMI, CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EM EMBALAGEM	030.005.431	3500	R$29,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE EM PACOTES DE QUILO, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E NTA 03 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E DECRETO 2.244/97 DO M.A) CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/DISPOA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; - TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA DE 18°OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DE ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES.			
18	Kg	**CARNE DE AVE IN NATURA**, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO DE CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO A -18º, PROCESSAMENTO: COM PELE E OSSO, APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.183	3500	R$11,49
19	Pct	**CHÁ DE CAMOMILA**, COMPOSTO DE FLORES DE CAMOMILA, ISENTO DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE ISENTO E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 267/05, RDC 277/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTOS SUJEITOS A VERIFICAÇÃO NO	030.005.332	20	R$5,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS, ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA, EM PACOTES DE **1 KG.**			
20	Pct	**COCO RALADO EM FLOCOS GROSSOS,** SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO LEITOSO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM 100 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	030.005.089	800	R$5,99
21	Pct	**COLORAU**, EM EMBALAGENS LACRADAS SEM A PRESENÇA DE MOFOS OU CARUNCHOS COM DADOS NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE NO RÓTULO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, PACOTE DE 500 G. COLORAU, EM EMBALAGENS LACRADAS SEM A PRESENÇA DE MOFOS OU CARUNCHOS COM DADOS NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE NO ROTULO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, PACOTE DE 500 G.	030.035.193	150	R$11,49
22	Pct	**CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE,** APRESENTAÇÃO PÓ, EMBALAGEM DE 1 KG.	030.005.339	120	R$200,00
23	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: AÇAFRÃO,** APRESENTAÇÃO: EM PÓ COR PARDO AVERMELHADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO: EM PÓ COR PARDO AVERMELHADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.405	10	R$47,98

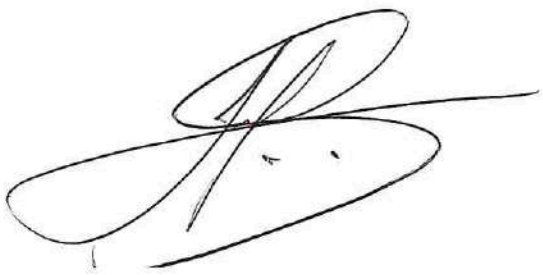


Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

24	Un	**CONDIMENTO, TIPO: CHIMICHURRI,** DESIDRATADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CHIMICHURRI, DESIDRATADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.345	120	R$237,66
25	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: CRAVO-DA-ÍNDIA,** APRESENTAÇÃO: FLOR INTEIRA (GRÃOS). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CRAVO-DA-ÍNDIA, APRESENTAÇÃO: FLOR INTEIRA (GRÃOS). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.416	10	R$500,00
26	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: ERVA DOCE,** APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.418	30	R$203,66

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

27	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: FOLHA-DE-LOURO,** APRESENTAÇÃO: FOLHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: FOLHA-DE-LOURO, APRESENTAÇÃO: FOLHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.420	3	R$267,33
28	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: NOZ-MOSCADA,** APRESENTAÇÃO: INTEIRA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 2 UNIDADES APROXIMADAMENTE 8G. CONDIMENTO, TIPO: NOZ-MOSCADA, APRESENTAÇÃO: INTEIRA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 2 UNIDADES APROXIMADAMENTE 8G.	030.005.421	20	R$5,69
29	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: ORÉGANO,** APRESENTAÇÃO: GRANULADO DESIDRATADO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: ORÉGANO, APRESENTAÇÃO: GRANULADO DESIDRATADO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.422	04	R$131,88



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

30	Un	**ERVILHA VERDE NATURAL CONGELADA,** PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES ERVILHAS SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, CONGELADA, EMBALADA E ESTOCADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE 1 QUILO, RESISTENTES E REEMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO.	030.005.381	150	R$21,98
31	Pt	**ESPESSANTE NATURAL AGAR AGAR,** GELATINA VEGETAL EXTRAÍDA DE ALGAS MARINHAS, USADA PARA PREPARAR COBERTURAS PARA BOLOS, CREMES, GELEIAS E QUEIJOS VEGETAIS, POTE DE 30G.	030.005.244	100	R$
32	Frasc	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA.** APRESENTAÇÃO: FRASCOS DE 30ML. INGREDIENTES: ÁGUA DESTILADA, ÁLCOOL ETÍLICO, CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. VALIDADE: PELO MENOS 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA	030.005.105	250	R$5,99
33	Pct	**FARELO DE AVEIA**. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, ORIGEM DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERGÊNICOS, LOTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA FARELO DE AVEIA. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, ORIGEM DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERGÊNICOS, LOTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	030.005.451	20	R$21,96
34	Pct	**FARINHA DE ARROZ,** SEM GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN. PCTE DE 1 KG COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE E VALIDADE.	030.005.452	20	R$21,18

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		FARINHA DE ARROZ, SEM GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN. PCTE DE 1 KG COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE E VALIDADE.			
35	Pct	**FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA -** EMBALAGEM DE 200 G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA - EMBALAGEM DE 200 G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	030.005.453	100	R$21,96
36	Pct	**FARINHA DE COCO FINA**. 100% POLPA DE COCO DESIDRATADA E MOÍDA. OBTIDA POR PROCESSO MECÂNICO DE SECAGEM E MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. COR BRANCA A LEVEMENTE CREMOSA, SABOR CARACTERÍSTICO DE COCO, SUAVE E SEM AMARGOR. EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. EM PACOTE DE 1 KG, RÓTULO CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARINHA DE COCO FINA. 100% POLPA DE COCO DESIDRATADA E MOÍDA. OBTIDA POR PROCESSO MECÂNICO DE SECAGEM E MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU. COR BRANCA A LEVEMENTE CREMOSA, SABOR CARACTERÍSTICO DE COCO, SUAVE E SEM	030.005.454	10	R$65,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		AMARGOR. EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. EM PACOTE DE 1 KG, RÓTULO CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
37	Un	**FARINHA DE LINHAÇA, TIPO: MARROM**, CONTER LEGÍVEL DADOS DE DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. FARINHA DE LINHAÇA, TIPO: MARROM, CONTER LEGÍVEL DADOS DE DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.432		R$59,90
38	Pct	**FARINHA DE MANDIOCA DE 1ª QUALIDADE**, PACOTE DE 01 KILO, TORRADA, NÃO DEVE APRESENTAR FUNGOS, PARASITAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	030.037.247	200	R$9,99
39	PCT	**FARINHA DE MILHO** FARINHA DE MILHO, GROSSA, AMARELA, TORRADA, TIPO 01, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. - PACOTE COM 500G	030.005.331	200	R$6,29
40	Emb	**FARINHA DE ROSCA TIPO I** EM EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU EM POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO. PACOTE DE 500G.	030.039.409	200	R$7,79
41	Pct	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL**, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO DE VALIDADE 150 DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO 01. PACOTE DE 1 KG	030.036.539	6000	R$4,99
42	Emb	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DOS GRÃOS INTEIROS DO TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES OU	030.005.402	300	R$16,49

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

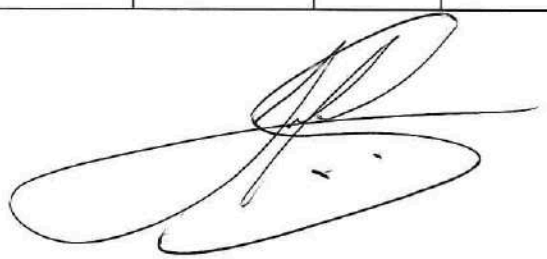
		IMPUREZAS. QUANTIDADE MÍNIMA DE 4,5 GRAMAS DE FIBRA ALIMENTAR EM 50 GRAMAS DO PRODUTO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICAS DE 1KG, DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE FORMA LEGÍVEL. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DOS GRÃOS INTEIROS DO TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES OU IMPUREZAS. QUANTIDADE MÍNIMA DE 4,5 GRAMAS DE FIBRA ALIMENTAR EM 50 GRAMAS DO PRODUTO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICAS DE 1KG, DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE FORMA LEGÍVEL.			
43	Pct	**FARINHA SEM GLÚTEN** – COMPOSTA POR FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA E GOMA XANTANA – LIVRE DE GLÚTEN E DE LEITE. – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. FARINHA SEM GLÚTEN – COMPOSTA POR FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA E GOMA XANTANA – LIVRE DE GLÚTEN E DE LEITE. – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	030.005.456	20	R$19,98
44	Pct	**FÉCULA DE BATATA** - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS (TUBÉRCULOS, RAÍZES E RIZOMAS). FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FÉCULA DE BATATA - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS (TUBÉRCULOS, RAÍZES E RIZOMAS).	030.005.457	20	R$29,80

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
45	Fd	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**, NOVO GRÃO INTEIRO, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE 1 KG, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. TEOR DE IMPUREZA MÁXIMA DE 1%. EMBALAGEM SECUNDARIA: PLÁSTICO RESISTENTE. FARDO COM 30 KG.	030.005.058	250	R$7,39
46	Pct	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO** - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500 G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	030.005.021	250	R$39,99
47	Kg	**FERMENTO LÁCTEO.** PARA PREPARO DE IOGURTE. COMPOSTO POR CULTURAS LIOFILIZADAS E SEGURAS DE BACTÉRIAS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. NO MÁXIMO 6 HORAS DE FERMENTAÇÃO PARA O PREPARO DO IOGURTE. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE. DILUIÇÃO MÁXIMA DE 0,1%. EMBALAGEM COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM FRACIONAMENTO EM QUANTIDADE	030.005.458	40	R$49,90

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		SUFICIENTE PARA PREPARO DE 1 A 2 LITROS DE IOGURTE. FERMENTO LÁCTEO. PARA PREPARO DE IOGURTE. COMPOSTO POR CULTURAS LIOFILIZADAS E SEGURAS DE BACTÉRIAS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. NO MÁXIMO 6 HORAS DE FERMENTAÇÃO PARA O PREPARO DO IOGURTE. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE. DILUIÇÃO MÁXIMA DE 0,1%. EMBALAGEM COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM FRACIONAMENTO EM QUANTIDADE SUFICIENTE PARA PREPARO DE 1 A 2 LITROS DE IOGURTE.			
48	Un	**FERMENTO QUÍMICO**, APRESENTAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM PLÁSTICA ANATÓMICO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. PRAZO DE VALIDADE DE 180 DIAS PESO 100GR.	030.036.543	1500	R$11,49
49	Pct	**FILÉ DE TILÁPIA** - FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100 G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 ° C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUIDA DE ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIE).	030.039.430	1200	R$59,90
50	Lt	**FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS (AAF)**, DESTINADA A BEBÊS COM	030.005.465	20	R$59,90



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		ALERGIAS MÚLTIPLAS A GLÚTEN, LEITE DE VACA, SOJA E OVO. LATA 400 G FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS (AAF), DESTINADA A BEBÊS COM ALERGIAS MÚLTIPLAS A GLÚTEN, LEITE DE VACA, SOJA E OVO. LATA 400G			
51	Emb	**FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA** - FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA COM FERRO PARA LACTENTES, ENRIQUECIDA COM L-METIONINA, COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% MALTODEXTRINA, DHA E ARA, ACRESCIDA DE VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS OLIGOELEMENTOS. ENTREGA FRACIONADA CONFORME NECESSIDADE DE CONSUMO. EMBALAGEM DE LATA DE ALUMÍNIO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE. OBRIGATÓRIO APRESENTAR A FICHA TÉCNICA PARA ESTE ITEM. APRESENTAÇÃO 800 G.	030.005.182	40	R$89,90
52	Lt	**FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE**. COM DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS E TAURINA. LATA 400G. FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. COM DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS E TAURINA. LATA 400G.	030.005.460	20	R$ 74,90
53	Lt	**FÓRMULA INFANTIL DESTINADA** A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ. COM DHA E ARA. LATA 400 G. FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ. COM DHA E ARA. LATA 400 G.	030.005.459	20	R$74,90

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

54	Lt	**FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA**, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. LATA DE 400G. FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. LATA DE 400G.	030.005.461	40	R$79,85
55	Lt	**DIETA SEMI-ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA,** À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, TCM, ÓLEOS VEGETAIS, DE MORTIERELLAALPINA E DE PEIXE; MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. APRESENTA BAIXA OSMOLARIDADE, ÓTIMA TOLERABILIDADE E ACEITAÇÃO. LATA DE 400G.	030.042.046	200	R$84,90
56	Lt	**ALIMENTO DESENVOLVIDO PARA SITUAÇÃO METABÓLICA ESPECIAL** PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL FORMULADA PARA PORTADORES DE ALERGIAS ALIMENTARES (PROTEÍNA DE LEITE DE VACA, SOJA, HIDROLISADA). LATA 400G.	030.042.047	20	R$84,99
57	Lt	**FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA**, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. É INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, QUANDO É NECESSÁRIO A ALIMENTAÇÃO VIA MAMADEIRA. LATA 800 G. FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. É INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, QUANDO É NECESSÁRIO A ALIMENTAÇÃO VIA MAMADEIRA. LATA 800 G.	030.005.462	40	R$123,90
58	Kg	**FRUTA, TIPO TANGERINA MURGOT**, APRESENTAÇÃO: NATURAL.	030.005.168	1600	R$20,98
59	Kg	**FRUTA, TIPO: ABACATE**, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.377	300	R$5,19

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

60	Kg	**FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA** - DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA APROPRIADA, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.132	850	R$14,99
61	Emb	**FRUTA, TIPO: AMEIXA PRETA SEM CAROÇO**, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, SEM CALDA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 1KG. FRUTA, TIPO: AMEIXA PRETA SEM CAROÇO, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, SEM CALDA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.400	100	R$69,90
62	Kg	**FRUTA, TIPO: BANANA DA TERRA** - EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO (COM 70% DE MATURAÇÃO, OU SEJA EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO) COM COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS E POLPA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, BEM DESENVOLVIDA COM PESO ENTRE 120 A 150G, NÃO DEVE CONTER SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. O TRANSPORTE DEVE SER EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.154	150	R$7,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

63	Kg	**FRUTA, TIPO: BANANA NANICA** - EM PENCAS COM 60 A 80% DE MATURAÇÃO (EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO) TAMANHO UNIFORME DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO CARACTERISTICO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA E POLPA FIRMA E INTACTA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 120G. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.161	3000	R$6,29
64	Kg	**FRUTA, TIPO: CAQUI**, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.355	1200	R$35,98
65	Kg	**FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA** - DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.124	1900	R$13,99
66	Kg	**FRUTA, TIPO: KIWI**, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.353	20	R$32,99
67	Kg	**FRUTA, TIPO: LARANJA** - COM FORMATO GLOBULAR E/OU LIGEIRAMENTE CÔNICO PESO MÉDIO ENTRE 120 E 170 G. FRESCA (COLHEITA RECENTE), TAMANHO MÉDIO, COM DIÂMETRO ENTRE 50 A 75 MM. CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADO, CARACTERÍSTICA CONSISTENTE, SEM MANCHAS, FIRME, NÃO MURCHA. POLPA ÍNTEGRA, SEM	030.005.153	4200	R$5,19

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		MANCHAS, SEM SUJIDADES, SEM PARASITAS, VESTÍGIOS DE INSETOS, OU DETERIORAÇÃO. LEVEMENTE AMADURECIDA, SABOR ÁCIDO, LEVEMENTE ADOCICADO, COM SUCO CARACTERÍSTICO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG). FRUTA, TIPO: LARANJA - COM FORMATO GLOBULAR E/OU LIGEIRAMENTE CÔNICO PESO MÉDIO ENTRE 120 E 170 G. FRESCA (COLHEITA RECENTE), TAMANHO MÉDIO, COM DIÂMETRO ENTRE 50 A 75 MM. CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADO, CARACTERÍSTICA CONSISTENTE, SEM MANCHAS, FIRME, NÃO MURCHA. POLPA ÍNTEGRA, SEM MANCHAS, SEM SUJIDADES, SEM PARASITAS, VESTÍGIOS DE INSETOS, OU DETERIORAÇÃO. LEVEMENTE AMADURECIDA, SABOR ÁCIDO, LEVEMENTE ADOCICADO, COM SUCO CARACTERÍSTICO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
68	Kg	**FRUTA, TIPO: MAÇÃ GALA** - COM FORMATO GLOBULAR PESO MÉDIO ENTRE 100 A 150 G. CASCA VERMELHA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, BOLORES OU PERFURAÇÕES, SEM MANCHAS ESCURECIDAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO LEVEMENTE AMADURECIDO. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE	030.005.143	4200	R$15,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
69	Kg	**FRUTA, TIPO: MAMÃO FORMOSA** - DEVE TER COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME (NÃO MURCHO) COM CASCA INTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, FORNECIDA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, DEVE SER BEM DESENVOLVIDA COM PESO ACIMA DE 1 KG POR UNIDADE, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.146	600	R$5,99
70	Kg	**FRUTA, TIPO: MANGA PALMER** - DE 1ª QUALIDADE ASPECTO GLOBOSO, ACONDICIONAR FRUTOS MISTOS: VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.152	1500	R$7,69
71	Kg	**FRUTA, TIPO: MELANCIA -** DEVERÁ APRESENTAR, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR ALTERADO E PESO INSATISFATÓRIO (PESO MÍNIMO 10 KG). FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO	030.005.144	6000	R$2,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
72	Kg	**FRUTA, TIPO: MELÃO AMARELO,** DEVERÁ ESTAR FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.147	2000	R$5,19
73	Kg	**FRUTA, TIPO: MORANGO** - (DIÂMETRO DE 15 A 35 MM). CATEGORIA I. DEVERÁ ESTAR FRESCA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.139	300	R$15,99
74	Kg	**FRUTA, TIPO: PERA WILLIANS** - PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ TER TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO APROXIMADO DE 200G POR UNIDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A	030.005.138	1200	R$25,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
75	Kg	**FRUTA, TIPO: PONKAN/MEXERICA** APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.357	1600	R$20,98
76	Pct	**FRUTA, TIPO: UVA PASSA ESCURA**, SEM SEMENTES, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL: ESCURA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.	030.005.131	100	R$7,19
77	Kg	**FRUTA, TIPO: UVA PASSA SEM SEMENTES,** APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL:**BRANCA**, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	030.005.230	100	R$24,49
78	Kg	**FRUTA, TIPO: UVA THOMPSON** - 1ª QUALIDADE, DEVERÁ ESTAR FRESCA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.137	3000	R$24,79
79	Kg	FRUTA, TIPO:TÂMARA, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA	030.005.217	100	R$17,99
80	Pct	**FUBÁ, ASPECTO FÍSICO FINO**, ISENTO DE SUJIDADES, MOFO E FERMENTAÇÃO,	030.036.554	200	R$6,29

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		COR AMARELA, MATÉRIA PRIMA DO MILHO, TIPO MIMOSO, ENRIQUECIDO DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E DE ALTA RESISTÊNCIA (0,12 A 0,14 MICRAS). PACOTE DE 1 KG			
81	Kg	**GERGELIM BRANCO, SEM CASCA,** EMBALAGEM DE 1 KG.	030.005.163	20	R$84,90
82	Kg	**GOMA XANTANA**, ADITIVO NATURAL, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE E AGENTE DE SUSPENSÃO RESULTADO DA FERMENTAÇÃO DE CEREAIS.	030.005.210	3	R$31,90
83	Kg	**LEGUME, TIPO: ALHO CABEÇA** - BULBO INTEIRIÇO DE 1ª QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE, PARASITOS OU LARVAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADAS AO TRANSPORTE E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES DE EMBALAGEM DA INSTRUÇÃO ANVISA /INMETRO) EMBALAGEM: EM CAIXAS OU SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.151	600	R$23,98
84	Kg	**LEGUME, TIPO: BATATA INGLESA** - LAVADA DE 1ª QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME (NÃO MURCHO) COM CASCA INTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVE SER BEM DESENVOLVIDA COM PESO MÉDIO DE 120G, NÃO DEVE CONTER SUJIDADES,	030.005.159	2000	R$5,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		PARASITOS E LARVAS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. O TRANSPORTE DEVE SER EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
85	Kg	**LEGUME, TIPO: PIMENTÃO VERDE** - LIMPO, FIRME, COM PEDÚNCULO, COM PELE LISA E BRILHANTE, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS MURCHAS OU QUEIMADAS. COR: VERDE, INTENSO E UNIFORME. BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO - COMPRIMENTO ENTRE 80 E 100MM E DIÂMETRO BASAL DE 50MM PARA MAIS - E COM ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.149	300	R$13,49
86	Kg	**LEGUME, TIPO: TOMATE SALADA** - LIMPO, ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS QUEIMADAS POR SOL OU POR FRIO. COR: VERMELHO, UNIFORME. BEM DESENVOLVIDO, DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 80MM E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE, NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES	030.005.156	3000	R$9,49

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)			
87	Un	**LEITE DE ORIGEM ANIMAL**, EMBALAGEM COM 1KG, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, RICO EM CÁLCIO (NATURALMENTE PRESENTE NO LEITE), FERRO E VITAMINAS C, A E D, PROCESSADOS NA FORMA DE PÓ, EMBALAGEM DE 1 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E OBSERVANDO A DATA DE FABRICAÇÃO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA LEITE DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM COM 1KG, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, RICO EM CÁLCIO (NATURALMENTE PRESENTE NO LEITE), FERRO E VITAMINAS C, A E D, PROCESSADOS NA FORMA DE PÓ, EMBALAGEM DE 1 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E OBSERVANDO A DATA DE FABRICAÇÃO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA	030.005.080	50	R$36,49
88	Kg	**LEITE EM PÓ DE COCO**, PRODUZIDO POR SECAGEM DA POLPA DO COCO.	030.005.211	20	R$39,90
89	L	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL**,LITRO PASTEURIZADO, EMBALAGEM TETRA BRIK ASEPTIC, COMPOSTA DE 6 CAMADAS DE PROTEÇÃO UMA DE POLIETILENO PARA PROTEGER A EMBALAGEM DE UMIDADE EXTERNA, UMA CAMADA DE PAPEL QUE DÁ RESISTÊNCIA A EMBALAGEM, OUTRA DE POLIETILENO, PARA DAR ADERÊNCIA AS CAMADAS INTERNAS, UMA CAMADA DE ALUMÍNIO PARA EVITAR A PASSAGEM DE OXIGÊNIO, LUZ, MICRORGANISMO E POR FIM DUAS CAMADA DE POLIETILENO QUE EVITAM TODA E QUALQUER CONTATO DO LEITE COM OUTRAS MATERIAS INTERNAS DA EMBALAGEM,	030.037.293	6000	R$5,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE LEITE LONGA VIDA INTEGRAL,LITRO PASTEURIZADO, EMBALAGEM TETRA BRIK ASEPTIC, COMPOSTA DE 6 CAMADAS DE PROTEÇÃO UMA DE POLIETILENO PARA PROTEGER A EMBALAGEM DE UMIDADE EXTERNA, UMA CAMADA DE PAPEL QUE DÁ RESISTÊNCIA A EMBALAGEM, OUTRA DE POLIETILENO, PARA DAR ADERÊNCIA AS CAMADAS INTERNAS, UMA CAMADA DE ALUMÍNIO PARA EVITAR A PASSAGEM DE OXIGÊNIO, LUZ, MICRORGANISMO E POR FIM DUAS CAMADA DE POLIETILENO QUE EVITAM TODA E QUALQUER CONTATO DO LEITE COM OUTRAS MATERIAS INTERNAS DA EMBALAGEM, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE			
90	Un	**LEITE SEM LACTOSE -** LEITE LONGA VIDA UHT LIVRE DE LACTOSE. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, RECIPIENTE TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. LEITE SEM LACTOSE - LEITE LONGA VIDA UHT LIVRE DE LACTOSE. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, RECIPIENTE TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS.	030.039.613	2500	R$6,99
91	Pct	**LENTILHA SECA LENTILHA SECA**, CLASSE: MISTURADA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. ISENTA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA, COM EXCEÇÃO DE SOJA, QUE PODE APRESENTAR TRAÇOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 500G E COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE LENTILHA SECA LENTILHA SECA, CLASSE:	030.005.466	10	R$17,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		MISTURADA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. ISENTA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA, COM EXCEÇÃO DE SOJA, QUE PODE APRESENTAR TRAÇOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 500G E COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE			
92	Pct	**MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN**. DESCRIÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, ISENTA DE GLÚTEN, PARA DIETA COM RESTRIÇÃO DE GLÚTEN (PARA PESSOAS COM ALERGIA AO GLÚTEN). TIPO ESPAGUETE, QUE PODE CONTER INGREDIENTES COMO FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FÉCULA DE BATATA. COM CORANTES NATURAIS. ISENTA DE TRIGO, AVEIA, CEVADA OU CENTEIO. AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM: CONTENDO 500 GRAMAS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	030.005.220	20	R$21,70
93	Emb	**MACARRÃO ESPAGUETE FURADO,** ESPESSURA Nº 5; SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS: CÚRCUMA E URUCUM. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA, 500 GRAMAS	030.041.017	3000	R$3,98
94	Pct	**MACARRÃO ESPAGUETE** OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DA FARINHA DE TRIGO	030.005.248	20	R$4,49

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE OVOS NA SUA MASSA, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA - DE 75% DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTES CONTENDO 500 GRAMAS POR PACOTE.			
95	Pct	**MACARRÃO INTEGRAL**, TIPO ESPAGUETE. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO E FIBRA DE TRIGO. AO SER COLOCADO NA ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E PCT 2.500 5,27 13.175,00 MICROSCÓPICAS), CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM: CONTENDO 500 GRAMAS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	030.005.199	20	R$8,49
96	Un	**MANTEIGA DE COCO**, 100% POLPA E ÓLEO DE COCO, PRENSAGEM A FRIO, LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. 200 GRAMAS MANTEIGA DE COCO, 100% POLPA E ÓLEO DE COCO, PRENSAGEM A FRIO, LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. 200 GRAMAS	030.005.467	30	R$25,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

97	Emb	**MANTEIGA DE ORIGEM ANIMAL,** DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SAL PRODUZIDA COM A NATA DO LEITE, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMÍNIO ENTRE A TAMPA E O POTE, EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, TABELA NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO OFICIAL, RESFRIADO ENTRE 0ºC E 7º, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. MANTEIGA DE ORIGEM ANIMAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SAL PRODUZICA COM A NATA DO LEITE, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMÍNIO ENTRE A TAMPA E O POTE, EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, TABELA NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO OFICIAL, RESFRIADO ENTRE 0ºC E 7º, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	030.041.869	800	R$19,49
98	Un	**MILHO VERDE NATURAL CONGELADO,** PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES GRÃOS SELECIONADOS, LAVADO, BRANQUEADO, CONGELADO, EMBALADO E ESTOCADO NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE 02 QUILOS, RESISTENTES E REEMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO	030.005.029	400	R$53,90
99	Un	**MILHO VERDE,** IN NATURA, GRÃO DENTADOS AMARELOS, ESPIGAS GRANDES ECILINDRICOS, BOA GRANAÇÃO, APRESENTAR BOA RESISTÊNCIAS ÀS PRAGAS QUE ATACAM AS ESPIGAS.	030.005.136	500	R$8,99
100	Emb	**MORANGO CONGELADO,** FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA	030.005.263	2000	R$29,90

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.			
101	Emb	**OLEO DE COCO EXTRAVIRGEM,** EMBALAGEM 500 ML (VIDRO) INGREDIENTES: OLEO DE COCO. PRODUTO SEM GLUTEN E LIVRE DE GORDURA TRANS, COM ALTO TEOR DE ACIDO LAURICO. EMBALAGEM EM VIDRO DE 500 ML. O ROTULO DEVE CONTER AS INFORMACOES OBRIGATORIAS, COMO MARCA, TABELA NUTRICIONAL, CODIGO DE BARRAS E DATA DE FABRICACAO E VALIDADE (MINIMA DE 12 MESES). A EMBALAGEM DEVE ESTAR LIMPA E INTACTA. O PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU DA SAUDE SE APLICÁVEL. OLEO DE COCO EXTRAVIRGEM, EMBALAGEM 500 ML (VIDRO) INGREDIENTES: OLEO DE COCO. PRODUTO SEM GLUTEN E LIVRE DE GORDURA TRANS, COM ALTO TEOR DE ACIDO LAURICO. EMBALAGEM EM VIDRO DE 500 ML. O ROTULO DEVE CONTER AS INFORMACOES OBRIGATORIAS, COMO MARCA, TABELA NUTRICIONAL, CODIGO DE BARRAS E DATA DE FABRICACAO E VALIDADE (MINIMA DE 12 MESES). A EMBALAGEM DEVE ESTAR LIMPA E INTACTA. O PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU DA SAUDE SE APLICÁVEL.	030.005.468	30	R$69,99
102	Un	**ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL,** MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, QUANTIDADE DE CALORIAS 810/100. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, COM 900ML. ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM	030.005.112	2200	R$8,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		GERAL, TIPO REFINADO, QUANTIDADE DE CALORIAS 810/100. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, COM 900ML.			
103	Dz	**OVO**, TAMANHO MÉDIO, PESO DE 45 A 55 GRAMAS, ORIGEM GALINHA, PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BRANCOS, SEM TRINCAS E DEFORMAÇÕES, FRESCO, COM CLARA LÍMPIDA, TRANSPARENTE, CONSISTENTE E DENSA, GEMA TRANSLÚCIDA, CONSISTENTE E CENTRALIZADO NO MEIO DA CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM NOVA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO EMBALAGEM COM 12 OVOS	030.036.556	2500	R$9,90
104	Emb	**POLPA DE FRUTA CONGELADA** - PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO PACOTE DE 1KG FRACIONADO EM EMBALAGENS DE 100G DO MESMO SABOR, O PRODUTO DEVERÁ TER FICHA TÉCNICA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO - SABOR: MARACUJÁ	030.041.473	400	R$49,90
105	Emb	**POLPA DE FRUTA CONGELADA** - PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO PACOTE DE 1KG FRACIONADO EM EMBALAGENS DE 100G DO MESMO SABOR, O PRODUTO DEVERÁ TER FICHA TÉCNICA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO - SABOR: UVA	030.041.468	350	R$59,90
106	Un	**POLVILHO AZEDO** (FÉCULA DA MANDIOCA) ESSA EXPANSÃO PERMITE SEU USO NA FABRICAÇÃO DE BISCOITOS DE POLVILHO E PÃO DE QUEIJO, EMBALAGEM 1KG	030.039.376	600	R$15,99
107	Un	**POLVILHO DOCE** (FÉCULA DE MANDIOCA), SEM GLÚTEN, MUITO UTILIZADO NA CULINÁRIA NO PREPARO	030.039.377	800	R$8,99

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		DE PÃO DE QUEIJO, BISCOITOS, TAPIOCAS, CREPIOCA E BOLOS, EMBALAGEM 1KG			
108	Kg	**QUEIJO DERIVADO DE LEITE BOVINO,** TIPO MUSSARELA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, MISTURADO E COZIDOS NÃO ADMITIDO SUPERFÍCIE ÚMIDA E PEGAJOSA. TEMPERATURA ENTRE + 3º C E 5ºC, QUE ATENDA TODAS AS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUEIJO DERIVADO DE LEITE BOVINO, TIPO MUSSARELA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, MISTURADO E COZIDOS NÃO ADMITIDO SUPERFÍCIE ÚMIDA E PEGAJOSA. TEMPERATURA ENTRE + 3º C E 5ºC, QUE ATENDA TODAS AS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	030.005.023	600	R$59,90
109	Pct	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE** - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ENZIMA LACTOSE, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE, FERMENTO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 150G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ENZIMA LACTOSE, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE, FERMENTO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 150G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO	030.005.469	20	R$14,49

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).			
110	Pct	**SAL,** TIPO REFINADO IODADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, PACOTE DE 01 QUILO, EMBALADO ORIGINALMENTE PELO FABRICANTE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DADOS DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, 1ª QUALIDADE	030.036.418	700	R$2,69
111	Pct	**TRIGO PARA KIBE**, INGREDIENTES: TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. NÃO DEVERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, LACRADO, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA OU FARDO, RESISTENTE E LACRADO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE., PACOTE DE 500G.	030.005.328	100	R$7,79
112	Emb	**VINAGRE,** MATÉRIA PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM 750 ML	030.037.268	100	R$4,99
113	Emb	**FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA**, INDICADA PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA A PARTIR DE 12 MESES, DESTINADA A DIETAS COM RESTRIÇÃO À LACTOSE OU ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, PRODUTO EM PÓ, INSTANTÂNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO, ISENTO DE LACTOSE E DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CONTENDO PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEOS VEGETAIS, CARBOIDRATOS, VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS AO CRESCIMENTO E	–	10	R$ 69,90

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		DESENVOLVIMENTO INFANTIL, ATENDENDO ÀS RECOMENDAÇÕES VIGENTES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA (ANVISA). ENRIQUECIDO COM FERRO, ZINCO, CÁLCIO, VITAMINAS A, C, D, E E COMPLEXO B. EMBALAGEM PRIMÁRIA METÁLICA (LATA) OU MATERIAL EQUIVALENTE HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 800 G			

Josueldo Fernandes Silva

Assinatura do Representante da Empresa
(nome por extenso)

22.093.484/0002-84
SUELE CRISTINA CANDIDA
NUNES RODRIGUES-ME
Av: Manoel da Cruz, Nº255
Centro - CEP:79.556-000
Paraíso das Águas-MS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PLANILHA DE ESTIMATIVA DE CUSTO – SOLICITAÇÃO DE MERENDA

Campo **Informação**

Razão Social: SUPERMERCADO AUSANI ME

Endereço: RUA REGINALDO ALVES DA CUNHA, 125. CENTRO, PARAÍSO DAS AGUAS – MS.

CNPJ: 05.354.547/0001-09

Telefone: (67) 3248-1208 / 99619-5075

E-mail: supermercadoausani@gmail.com

Data do levantamento: 11/02/2026

Itens da Solicitação

Item	Und	Descrição do Produto	Cód. Produto	Qtd	Valor
1	Pct	**AÇÚCAR MASCAVO** CONTÉM PROTEÍNAS, GORDURA, CÁLCIO, FÓSFORO, FERRO, VITAMINA B1, B2, NIACINA, VITAMINA C, SÓDIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, COBRE E ZINCO, É OBTIDO DIRETAMENTE DA CONCENTRAÇÃO DO CALDO DE CANA RECÉM-EXTRAÍDO, ELIMINANDO OS ADITIVOS QUÍMICOS PARA O PROCESSO DE BRANQUEAMENTO. SUA COR PODE VARIAR EM FUNÇÃO DA ESTAÇÃO DO ANO EM QUE A CANA DE AÇÚCAR É COLHIDA, APRESENTA COLORAÇÃO DOURADO AO MARROM-ESCURO. PACOTE COM 500 GRAMAS.	030.034.191	284	R$ 9,48 Zaeli
2	Pct	**AÇÚCAR**, TIPO CRISTAL BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL E COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PACOTE DE 5 KG açúcar, TIPO CRISTAL BRANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL E COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PACOTE DE 5 KG	030.037.157	500	R$ 22,98 Sonora

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

3	Pct	**ALECRIM**, DESIDRATADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, - EMBALAGEM COM 1 KG.	030.005.338	6	R$ Donana
4	Emb	**AMENDOIM TIPO VERMELHO**, APRESENTAÇÃO: CRU, ADICIONAL: SEM CASCA, COM PELE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO RÓTULO.	030.041.451	150	R$ Donana
5	Emb	**AMIDO DE MILHO**, APRESENTAÇÃO EM PÓ, BRANCO, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS VISÍVEIS NO RÓTULO. AMIDO DE MILHO, APRESENTAÇÃO EM PÓ, BRANCO, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS VISÍVEIS NO RÓTULO.	030.041.450	380	R$ 7,29 Donana
6	Pct	**ARROZ BRANCO TIPO 1**, PACOTE DE 05 KG, CLASSE LONGO FINO AGULHA, SUBGRUPO POLIDO, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS OU FUNGOS, MANCHAS ESCURAS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS ARROZ BRANCO TIPO 1, PACOTE DE 05 KG, CLASSE LONGO FINO AGULHA, SUBGRUPO POLIDO, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, APRASITAS OU FUNGOS, MANCHAS ESCURAS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS	030.037.277	1300	R$20,98 Dallas azul
7	Pct	**ARROZ INTEGRAL**, TIPO 1, PACOTE DE 1KG, GRÃO LONGO E FINO, EMBALAGEM	030.005.255	15	R$ 5,89 Dallas

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		INTACTA E SEM UMIDADE, COM RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SEM A PRESENÇA DE GRÃOS QUEBRADOS, SUJIDADES, INSETOS, MOFOS OU BOLORES.			
8	Pct	**AVEIA EM FLOCOS FINOS,** PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 12 MESES, CONSTANDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES ADICIONAIS E DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CAIXA CONTENDO 1KG.	030.042.048	200	R$ 17,38 Zaeli
9	Frasc	**AZEITE DE OLIVA**, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, APARÊNCIA TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS TANTO FRIAS QUANTO AQUECIDO, EMBALADO EM FRASCO COM 500 MILILITROS, DE VIDRO SEM RACHADURAS OU TRINCAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	030.005.077	500	R$ 67,98 Terrano
10	Kg	**BANANA MAÇÃ EXTRA**, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) COMPRIMENTO: 10 - 15 CM; DIÂMETRO: 30 - 32 MM; PRESERVADA, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO	030.005.176	1650	R$ 13,98 Pereira

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.			
11	Kg	**BATATA BAROA**, IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, AUSÊNCIA DE DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO E RAIZ MURCHA), AMARELO INTENSA, DEVE ESTAR FIRME, INTEIRA, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, DESPROVIDA DE SABOR E/OU ODOR ESTRANHOS AO PRODUTO, DEVE SER LAVADA OU ESCOVADA APÓS A COLHEITA.	030.005.043	300	R$ 4,79 Especial
12	Pct	**BICARBONATO DE SÓDIO –** EMBALAGEM COM 40 GRAMAS**.**	030.005.450	40	R$ 3,19
13	Pct	**CACAU EM PÓ 100%** - CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU - EMBALAGEM DE 500 G	030.005.017	400	R$
14	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: CANELA**, APRESENTAÇÃO: EM PÓ FINO HOMOGÊNEO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: EM PÓ FINO HOMOGÊNEO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.409	10	R$
15	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: EM RAMA**. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: EM RAMA. EMBALAGEM PLÁSTICA	030.005.411	20	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.			
16	Kg	**CARNE BOVINA**, TIPO **PATINHO** PEÇA INTEIRA, IN NATURA RESFRIADA/CONGELADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	030.005.351	8500	R$ 46,98
17	Un	**CARNE DE AVE IN NATURA**, TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: FILEZINHO SASSAMI, CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE EM PACOTES DE QUILO, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E NTA 03 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E DECRETO 2.244/97 DO M.A) CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/DISPOA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; - TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA DE 18°OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DE ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES. CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, APRESENTAÇÃO: FILEZINHO SASSAMI, CONGELADO, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EM EMBALAGEM	030.005.431	3500	R$ 25,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE EM PACOTES DE QUILO, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E NTA 03 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E DECRETO 2.244/97 DO M.A) CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/DISPOA; NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; - TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO, COM TEMPERATURA DE 18°OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. NO MOMENTO DE ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES.			
18	Kg	**CARNE DE AVE IN NATURA**, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO DE CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO A -18º, PROCESSAMENTO: COM PELE E OSSO, APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.183	3500	R$ 12,48
19	Pct	**CHÁ DE CAMOMILA**, COMPOSTO DE FLORES DE CAMOMILA, ISENTO DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE ISENTO E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 267/05, RDC 277/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTOS SUJEITOS A VERIFICAÇÃO NO	030.005.332	20	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS, ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA, EM PACOTES DE **1 KG**.			
20	Pct	**COCO RALADO EM FLOCOS GROSSOS**, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO LEITOSO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM 100 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	030.005.089	800	R$ 8,98 Sococo
21	Pct	**COLORAU**, EM EMBALAGENS LACRADAS SEM A PRESENÇA DE MOFOS OU CARUNCHOS COM DADOS NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE NO RÓTULO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, PACOTE DE 500 G. COLORAU, EM EMBALAGENS LACRADAS SEM A PRESENÇA DE MOFOS OU CARUNCHOS COM DADOS NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE NO ROTULO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, PACOTE DE 500 G.	030.035.193	150	R$ 10,79 Donana
22	Pct	**CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE**, APRESENTAÇÃO PÓ, EMBALAGEM DE 1 KG.	030.005.339	120	R$
23	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: AÇAFRÃO**, APRESENTAÇÃO: EM PÓ COR PARDO AVERMELHADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO: EM PÓ COR PARDO AVERMELHADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.405	10	R$ 114,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

24	Un	**CONDIMENTO, TIPO: CHIMICHURRI**, DESIDRATADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CHIMICHURRI, DESIDRATADO, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.345	120	R$ 133,98
25	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: CRAVO-DA-ÍNDIA**, APRESENTAÇÃO: FLOR INTEIRA (GRÃOS). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: CRAVO-DA-ÍNDIA, APRESENTAÇÃO: FLOR INTEIRA (GRÃOS). EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.416	10	R$ 439,98
26	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: ERVA DOCE**, APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: ERVA DOCE, APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.418	30	R$ 229,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

27	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: FOLHA-DE-LOURO**, APRESENTAÇÃO: FOLHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: FOLHA-DE-LOURO, APRESENTAÇÃO: FOLHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.420	3	R$ 464,98
28	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: NOZ-MOSCADA**, APRESENTAÇÃO: INTEIRA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 2 UNIDADES APROXIMADAMENTE 8G. CONDIMENTO, TIPO: NOZ-MOSCADA, APRESENTAÇÃO: INTEIRA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 2 UNIDADES APROXIMADAMENTE 8G.	030.005.421	20	R$ 4,98
29	Emb	**CONDIMENTO, TIPO: ORÉGANO**, APRESENTAÇÃO: GRANULADO DESIDRATADO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. CONDIMENTO, TIPO: ORÉGANO, APRESENTAÇÃO: GRANULADO DESIDRATADO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.422	04	R$ 69,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

30	Un	**ERVILHA VERDE NATURAL CONGELADA**, PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES ERVILHAS SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, CONGELADA, EMBALADA E ESTOCADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE 1 QUILO, RESISTENTES E REEMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO.	030.005.381	150	R$ 29,98
31	Pt	**ESPESSANTE NATURAL AGAR AGAR**, GELATINA VEGETAL EXTRAÍDA DE ALGAS MARINHAS, USADA PARA PREPARAR COBERTURAS PARA BOLOS, CREMES, GELEIAS E QUEIJOS VEGETAIS, POTE DE 30G.	030.005.244	100	R$ 2,48 20G
32	Frasc	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA.** APRESENTAÇÃO: FRASCOS DE 30ML. INGREDIENTES: ÁGUA DESTILADA, ÁLCOOL ETÍLICO, CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. VALIDADE: PELO MENOS 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA	030.005.105	250	R$ 12,98
33	Pct	**FARELO DE AVEIA**. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, ORIGEM DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERGÊNICOS, LOTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA FARELO DE AVEIA. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, ORIGEM DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERGÊNICOS, LOTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	030.005.451	20	R$ 8,69
34	Pct	**FARINHA DE ARROZ**, SEM GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN. PCTE DE 1 KG COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE E VALIDADE.	030.005.452	20	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		FARINHA DE ARROZ, SEM GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN. PCTE DE 1 KG COM REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE E VALIDADE.			
35	Pct	**FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA** - EMBALAGEM DE 200 G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA - EMBALAGEM DE 200 G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	030.005.453	100	R$
36	Pct	**FARINHA DE COCO FINA**. 100% POLPA DE COCO DESIDRATADA E MOÍDA. OBTIDA POR PROCESSO MECÂNICO DE SECAGEM E MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. COR BRANCA A LEVEMENTE CREMOSA, SABOR CARACTERÍSTICO DE COCO, SUAVE E SEM AMARGOR. EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. EM PACOTE DE 1 KG, RÓTULO CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARINHA DE COCO FINA. 100% POLPA DE COCO DESIDRATADA E MOÍDA. OBTIDA POR PROCESSO MECÂNICO DE SECAGEM E MOAGEM, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. COR BRANCA A	030.005.454	10	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		LEVEMENTE CREMOSA, SABOR CARACTERÍSTICO DE COCO, SUAVE E SEM AMARGOR. EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. EM PACOTE DE 1 KG, RÓTULO CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
37	Un	**FARINHA DE LINHAÇA, TIPO: MARROM**, CONTER LEGÍVEL DADOS DE DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG. FARINHA DE LINHAÇA, TIPO: MARROM, CONTER LEGÍVEL DADOS DE DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.432		R$ 41,48 Zaeli
38	Pct	**FARINHA DE MANDIOCA DE 1ª QUALIDADE**, PACOTE DE 01 KILO, TORRADA, NÃO DEVE APRESENTAR FUNGOS, PARASITAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE ESTAMPADO NA EMBALAGEM.	030.037.247	200	R$ 11,49 Donana
39	PCT	**FARINHA DE MILHO** FARINHA DE MILHO, GROSSA, AMARELA, TORRADA, TIPO 01, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. - PACOTE COM 500G	030.005.331	200	R$ 11,98 Zaeli
40	Emb	**FARINHA DE ROSCA TIPO I** EM EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU EM POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO. PACOTE DE 500G.	030.039.409	200	R$ 7,98 Donana
41	Pct	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL**, APRESENTAÇÃO PÓ, PRAZO DE VALIDADE 150 DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO 01. PACOTE DE 1 KG	030.036.539	6000	R$ 4,98
42	Emb	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**, PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DOS	030.005.402	300	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		GRÃOS INTEIROS DO TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES OU IMPUREZAS. QUANTIDADE MÍNIMA DE 4,5 GRAMAS DE FIBRA ALIMENTAR EM 50 GRAMAS DO PRODUTO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICAS DE 1KG, DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE FORMA LEGÍVEL. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DOS GRÃOS INTEIROS DO TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES OU IMPUREZAS. QUANTIDADE MÍNIMA DE 4,5 GRAMAS DE FIBRA ALIMENTAR EM 50 GRAMAS DO PRODUTO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICAS DE 1KG, DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE FORMA LEGÍVEL.			
43	Pct	**FARINHA SEM GLÚTEN** – COMPOSTA POR FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA E GOMA XANTANA – LIVRE DE GLÚTEN E DE LEITE. – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. FARINHA SEM GLÚTEN – COMPOSTA POR FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA E GOMA XANTANA – LIVRE DE GLÚTEN E DE LEITE. – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	030.005.456	20	R$
44	Pct	**FÉCULA DE BATATA** - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS (TUBÉRCULOS, RAÍZES E RIZOMAS). FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FÉCULA DE BATATA - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES	030.005.457	20	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS (TUBÉRCULOS, RAÍZES E RIZOMAS). FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
45	Fd	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**, NOVO GRÃO INTEIRO, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE 1 KG, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. TEOR DE IMPUREZA MÁXIMA DE 1%. EMBALAGEM SECUNDARIA: PLÁSTICO RESISTENTE. FARDO COM 30 KG.	030.005.058	250	R$ 209,48 Dulu
46	Pct	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO** - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500 G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	030.005.021	250	R$ 25,98 Fleischman
47	Kg	**FERMENTO LÁCTEO.** PARA PREPARO DE IOGURTE. COMPOSTO POR CULTURAS LIOFILIZADAS E SEGURAS DE BACTÉRIAS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. NO MÁXIMO 6 HORAS DE FERMENTAÇÃO PARA O PREPARO DO IOGURTE. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE. DILUIÇÃO MÁXIMA DE 0,1%.	030.005.458	40	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		EMBALAGEM COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM FRACIONAMENTO EM QUANTIDADE SUFICIENTE PARA PREPARO DE 1 A 2 LITROS DE IOGURTE. FERMENTO LÁCTEO. PARA PREPARO DE IOGURTE. COMPOSTO POR CULTURAS LIOFILIZADAS E SEGURAS DE BACTÉRIAS. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. NO MÁXIMO 6 HORAS DE FERMENTAÇÃO PARA O PREPARO DO IOGURTE. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE. DILUIÇÃO MÁXIMA DE 0,1%. EMBALAGEM COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM FRACIONAMENTO EM QUANTIDADE SUFICIENTE PARA PREPARO DE 1 A 2 LITROS DE IOGURTE.			
48	Un	**FERMENTO QUÍMICO**, APRESENTAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM PLÁSTICA ANATÓMICO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. PRAZO DE VALIDADE DE 180 DIAS PESO 100GR.	030.036.543	1500	R$ 5,69 oetker
49	Pct	**FILÉ DE TILÁPIA** - FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100 G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 ° C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUIDA DE ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF OU SIE).	030.039.430	1200	R$ 61,48

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

50	Lt	**FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS (AAF)**, DESTINADA A BEBÊS COM ALERGIAS MÚLTIPLAS A GLÚTEN, LEITE DE VACA, SOJA E OVO. LATA 400 G FÓRMULA INFANTIL À BASE DE AMINOÁCIDOS (AAF), DESTINADA A BEBÊS COM ALERGIAS MÚLTIPLAS A GLÚTEN, LEITE DE VACA, SOJA E OVO. LATA 400G	030.005.465	20	R$
51	Emb	**FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA** - FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA COM FERRO PARA LACTENTES, ENRIQUECIDA COM L-METIONINA, COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% MALTODEXTRINA, DHA E ARA, ACRESCIDA DE VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS OLIGOELEMENTOS. ENTREGA FRACIONADA CONFORME NECESSIDADE DE CONSUMO. EMBALAGEM DE LATA DE ALUMÍNIO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE. OBRIGATÓRIO APRESENTAR A FICHA TÉCNICA PARA ESTE ITEM. APRESENTAÇÃO 800 G.	030.005.182	40	R$
52	Lt	**FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE**. COM DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS E TAURINA. LATA 400G. FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. COM DHA E ARA, NUCLEOTÍDEOS E TAURINA. LATA 400G.	030.005.460	20	R$
53	Lt	**FÓRMULA INFANTIL DESTINADA** A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ. COM DHA E ARA. LATA 400 G. FÓRMULA INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS	030.005.459	20	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		ESPECÍFICAS ESPESSADA COM GOMA JATAÍ. COM DHA E ARA. LATA 400 G.			
54	Lt	**FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA**, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. LATA DE 400G. FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. LATA DE 400G.	030.005.461	40	R$
55	Lt	**DIETA SEMI-ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA,** À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, TCM, ÓLEOS VEGETAIS, DE MORTIERELLAALPINA E DE PEIXE; MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. APRESENTA BAIXA OSMOLARIDADE, ÓTIMA TOLERABILIDADE E ACEITAÇÃO. LATA DE 400G.	030.042.046	20	R$
56	Lt	**ALIMENTO DESENVOLVIDO PARA SITUAÇÃO METABÓLICA ESPECIAL** PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL FORMULADA PARA PORTADORES DE ALERGIAS ALIMENTARES (PROTEÍNA DE LEITE DE VACA, SOJA, HIDROLISADA). LATA 400G.	030.042.047	20	R$
57	Lt	**FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA**, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. É INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, QUANDO É NECESSÁRIO A ALIMENTAÇÃO VIA MAMADEIRA. LATA 800 G. FÓRMULA INFANTIL NUTRICIONALMENTE COMPLETA, COM DHA/ARA E NUCLEOTÍDEOS. É INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES, QUANDO É NECESSÁRIO A ALIMENTAÇÃO VIA MAMADEIRA. LATA 800 G.	030.005.462	40	R$
58	Kg	**FRUTA, TIPO TANGERINA MURGOT**, APRESENTAÇÃO: NATURAL.	030.005.168	1600	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

59	Kg	**FRUTA, TIPO: ABACATE**, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.377	300	R$ 4,69
60	Kg	**FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA** - DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO EM CAIXA APROPRIADA, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.132	850	R$ 10,48 Graudo
61	Emb	**FRUTA, TIPO: AMEIXA PRETA SEM CAROÇO**, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, SEM CALDA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 1KG. FRUTA, TIPO: AMEIXA PRETA SEM CAROÇO, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, SEM CALDA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 1KG.	030.005.400	100	R$ 487,98
62	Kg	**FRUTA, TIPO: BANANA DA TERRA** - EM PENCAS DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO (COM 70% DE MATURAÇÃO, OU SEJA EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO) COM COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS E POLPA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, BEM DESENVOLVIDA COM PESO ENTRE 120 A 150G, NÃO DEVE CONTER SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. O TRANSPORTE DEVE SER EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS	030.005.154	150	R$ 8,79

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
63	Kg	**FRUTA, TIPO: BANANA NANICA** - EM PENCAS COM 60 A 80% DE MATURAÇÃO (EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO) TAMANHO UNIFORME DE 1ª QUALIDADE, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIRO CARACTERISTICO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA E POLPA FIRMA E INTACTA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 120G. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.161	3000	R$ 6,48
64	Kg	**FRUTA, TIPO: CAQUI**, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.355	1200	R$ 17,98
65	Kg	**FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA** - DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.124	1900	R$ 11,78
66	Kg	**FRUTA, TIPO: KIWI**, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.353	20	R$ 30,98
67	Kg	**FRUTA, TIPO: LARANJA** - COM FORMATO GLOBULAR E/OU LIGEIRAMENTE CÔNICO PESO MÉDIO ENTRE 120 E 170 G. FRESCA (COLHEITA RECENTE), TAMANHO MÉDIO, COM DIÂMETRO ENTRE 50 A 75 MM. CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADO, CARACTERÍSTICA	030.005.153	4200	R$ 5,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		CONSISTENTE, SEM MANCHAS, FIRME, NÃO MURCHA. POLPA ÍNTEGRA, SEM MANCHAS, SEM SUJIDADES, SEM PARASITAS, VESTÍGIOS DE INSETOS, OU DETERIORAÇÃO. LEVEMENTE AMADURECIDA, SABOR ÁCIDO, LEVEMENTE ADOCICADO, COM SUCO CARACTERÍSTICO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG). FRUTA, TIPO: LARANJA - COM FORMATO GLOBULAR E/OU LIGEIRAMENTE CÔNICO PESO MÉDIO ENTRE 120 E 170 G. FRESCA (COLHEITA RECENTE), TAMANHO MÉDIO, COM DIÂMETRO ENTRE 50 A 75 MM. CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADO, CARACTERÍSTICA CONSISTENTE, SEM MANCHAS, FIRME, NÃO MURCHA. POLPA ÍNTEGRA, SEM MANCHAS, SEM SUJIDADES, SEM PARASITAS, VESTÍGIOS DE INSETOS, OU DETERIORAÇÃO. LEVEMENTE AMADURECIDA, SABOR ÁCIDO, LEVEMENTE ADOCICADO, COM SUCO CARACTERÍSTICO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
68	Kg	**FRUTA, TIPO: MAÇÃ GALA** - COM FORMATO GLOBULAR PESO MÉDIO ENTRE 100 A 150 G. CASCA VERMELHA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, BOLORES OU PERFURAÇÕES, SEM MANCHAS ESCURECIDAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO	030.005.143	4200	R$ 12,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		LEVEMENTE AMADURECIDO. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
69	Kg	**FRUTA, TIPO: MAMÃO FORMOSA** - DEVE TER COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME (NÃO MURCHO) COM CASCA INTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, FORNECIDA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, DEVE SER BEM DESENVOLVIDA COM PESO ACIMA DE 1 KG POR UNIDADE, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.146	600	R$ 5,69
70	Kg	**FRUTA, TIPO: MANGA PALMER** - DE 1ª QUALIDADE ASPECTO GLOBOSO, ACONDICIONAR FRUTOS MISTOS: VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.152	1500	R$ 7,48
71	Kg	**FRUTA, TIPO: MELANCIA -** DEVERÁ APRESENTAR, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR ALTERADO E PESO INSATISFATÓRIO (PESO MÍNIMO 10 KG). FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU	030.005.144	6000	R$ 4,19

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
72	Kg	**FRUTA, TIPO: MELÃO AMARELO,** DEVERÁ ESTAR FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.147	2000	R$ 10,19
73	Kg	**FRUTA, TIPO: MORANGO** - (DIÂMETRO DE 15 A 35 MM). CATEGORIA I. DEVERÁ ESTAR FRESCA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.139	300	R$ 13,48
74	Kg	**FRUTA, TIPO: PERA WILLIANS** - PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ TER TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO APROXIMADO DE 200G POR UNIDADE. DEVERÁ	030.005.138	1200	R$ 16,48

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
75	Kg	**FRUTA, TIPO: PONKAN/MEXERICA** APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)	030.005.357	1600	R$ 16,98
76	Pct	**FRUTA, TIPO: UVA PASSA ESCURA**, SEM SEMENTES, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL: ESCURA, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.	030.005.131	100	R$ 11,98
77	Kg	**FRUTA, TIPO: UVA PASSA SEM SEMENTES**, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA, ADICIONAL:**BRANCA**, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	030.005.230	100	R$ 13,98
78	Kg	**FRUTA, TIPO: UVA THOMPSON** - 1ª QUALIDADE, DEVERÁ ESTAR FRESCA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.137	3000	R$ 21,98
79	Kg	FRUTA, TIPO:TÂMARA, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADA / SECA	030.005.217	100	R$ 117,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

80	Pct	**FUBÁ, ASPECTO FÍSICO FINO**, ISENTO DE SUJIDADES, MOFO E FERMENTAÇÃO, COR AMARELA, MATÉRIA PRIMA DO MILHO, TIPO MIMOSO, ENRIQUECIDO DE ÁCIDO FÓLICO E FERRO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E DE ALTA RESISTÊNCIA (0,12 A 0,14 MICRAS). PACOTE DE 1 KG	030.036.554	200	R$ 7,89
81	Kg	**GERGELIM BRANCO, SEM CASCA,** EMBALAGEM DE 1 KG.	030.005.163	20	R$
82	Kg	**GOMA XANTANA**, ADITIVO NATURAL, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE E AGENTE DE SUSPENSÃO RESULTADO DA FERMENTAÇÃO DE CEREAIS.	030.005.210	3	R$
83	Kg	**LEGUME, TIPO: ALHO CABEÇA** - BULBO INTEIRIÇO DE 1ª QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE, PARASITOS OU LARVAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADAS AO TRANSPORTE E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES DE EMBALAGEM DA INSTRUÇÃO ANVISA /INMETRO) EMBALAGEM: EM CAIXAS OU SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.151	600	R$ 19,98
84	Kg	**LEGUME, TIPO: BATATA INGLESA** - LAVADA DE 1ª QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME (NÃO MURCHO) COM CASCA INTEGRA, SEM MANCHAS ESCURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVE SER BEM	030.005.159	2000	R$ 4,79

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		DESENVOLVIDA COM PESO MÉDIO DE 120G, NÃO DEVE CONTER SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. O TRANSPORTE DEVE SER EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).			
85	Kg	**LEGUME, TIPO: PIMENTÃO VERDE** - LIMPO, FIRME, COM PEDÚNCULO, COM PELE LISA E BRILHANTE, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS MURCHAS OU QUEIMADAS. COR: VERDE, INTENSO E UNIFORME. BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO - COMPRIMENTO ENTRE 80 E 100MM E DIÂMETRO BASAL DE 50MM PARA MAIS - E COM ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG).	030.005.149	300	R$ 13,98
86	Kg	**LEGUME, TIPO: TOMATE SALADA** - LIMPO, ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ÁREAS QUEIMADAS POR SOL OU POR FRIO. COR: VERMELHO, UNIFORME. BEM DESENVOLVIDO, DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 80MM E GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO. ISENTO DE INSETOS, LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. COM POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM	030.005.156	3000	R$ 9,48

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE, NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS, APRESENTAÇÃO: NATURAL (KG)			
87	Un	**LEITE DE ORIGEM ANIMAL**, EMBALAGEM COM 1KG, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, RICO EM CÁLCIO (NATURALMENTE PRESENTE NO LEITE), FERRO E VITAMINAS C, A E D, PROCESSADOS NA FORMA DE PÓ, EMBALAGEM DE 1 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E OBSERVANDO A DATA DE FABRICAÇÃO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA LEITE DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM COM 1KG, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, RICO EM CÁLCIO (NATURALMENTE PRESENTE NO LEITE), FERRO E VITAMINAS C, A E D, PROCESSADOS NA FORMA DE PÓ, EMBALAGEM DE 1 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E OBSERVANDO A DATA DE FABRICAÇÃO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA	030.005.080	50	R$ 54,98
88	Kg	**LEITE EM PÓ DE COCO**, PRODUZIDO POR SECAGEM DA POLPA DO COCO.	030.005.211	20	R$
89	L	**LEITE LONGA VIDA INTEGRAL**,LITRO PASTEURIZADO, EMBALAGEM TETRA BRIK ASEPTIC, COMPOSTA DE 6 CAMADAS DE PROTEÇÃO UMA DE POLIETILENO PARA PROTEGER A EMBALAGEM DE UMIDADE EXTERNA, UMA CAMADA DE PAPEL QUE DÁ RESISTÊNCIA A EMBALAGEM, OUTRA DE POLIETILENO, PARA DAR ADERÊNCIA AS CAMADAS INTERNAS, UMA CAMADA DE ALUMÍNIO PARA EVITAR A PASSAGEM DE OXIGÊNIO, LUZ, MICRORGANISMO E POR FIM DUAS CAMADA DE POLIETILENO	030.037.293	6000	R$ 5,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		QUE EVITAM TODA E QUALQUER CONTATO DO LEITE COM OUTRAS MATERIAS INTERNAS DA EMBALAGEM, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE LEITE LONGA VIDA INTEGRAL,LITRO PASTEURIZADO, EMBALAGEM TETRA BRIK ASEPTIC, COMPOSTA DE 6 CAMADAS DE PROTEÇÃO UMA DE POLIETILENO PARA PROTEGER A EMBALAGEM DE UMIDADE EXTERNA, UMA CAMADA DE PAPEL QUE DÁ RESISTÊNCIA A EMBALAGEM, OUTRA DE POLIETILENO, PARA DAR ADERÊNCIA AS CAMADAS INTERNAS, UMA CAMADA DE ALUMÍNIO PARA EVITAR A PASSAGEM DE OXIGÊNIO, LUZ, MICRORGANISMO E POR FIM DUAS CAMADA DE POLIETILENO QUE EVITAM TODA E QUALQUER CONTATO DO LEITE COM OUTRAS MATERIAS INTERNAS DA EMBALAGEM, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE			
90	Un	**LEITE SEM LACTOSE -** LEITE LONGA VIDA UHT LIVRE DE LACTOSE. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, RECIPIENTE TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. LEITE SEM LACTOSE - LEITE LONGA VIDA UHT LIVRE DE LACTOSE. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, RECIPIENTE TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS.	030.039.613	2500	R$ 8,98
91	Pct	**LENTILHA SECA LENTILHA SECA**, CLASSE: MISTURADA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. ISENTA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA, COM EXCEÇÃO DE SOJA, QUE PODE APRESENTAR TRAÇOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE,	030.005.466	10	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		CONTENDO 500G E COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE LENTILHA SECA LENTILHA SECA, CLASSE: MISTURADA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. ISENTA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA, COM EXCEÇÃO DE SOJA, QUE PODE APRESENTAR TRAÇOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO 500G E COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE			
92	Pct	**MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN**. DESCRIÇÃO: MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, ISENTA DE GLÚTEN, PARA DIETA COM RESTRIÇÃO DE GLÚTEN (PARA PESSOAS COM ALERGIA AO GLÚTEN). TIPO ESPAGUETE, QUE PODE CONTER INGREDIENTES COMO FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FÉCULA DE BATATA. COM CORANTES NATURAIS. ISENTA DE TRIGO, AVEIA, CEVADA OU CENTEIO. AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM: CONTENDO 500 GRAMAS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	030.005.220	20	R$
93	Emb	**MACARRÃO ESPAGUETE FURADO,** ESPESSURA Nº 5; SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS: CÚRCUMA E URUCUM. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA E SOJA, 500 GRAMAS	030.041.017	3000	R$ 4,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

94	Pct	**MACARRÃO ESPAGUETE** OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE OVOS NA SUA MASSA, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA - DE 75% DE VIDA ÚTIL DO PRODUTO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTES CONTENDO 500 GRAMAS POR PACOTE.	030.005.248	20	R$ 4,98
95	Pct	**MACARRÃO INTEGRAL**, TIPO ESPAGUETE. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO E FIBRA DE TRIGO. AO SER COLOCADO NA ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E PCT 2.500 5,27 13.175,00 MICROSCÓPICAS), CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM: CONTENDO 500 GRAMAS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	030.005.199	20	R$ 5,98
96	Un	**MANTEIGA DE COCO**, 100% POLPA E ÓLEO DE COCO, PRENSAGEM A FRIO, LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. 200 GRAMAS MANTEIGA DE COCO, 100% POLPA E ÓLEO DE COCO, PRENSAGEM A FRIO, LIVRE	030.005.467	30	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		DE CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. 200 GRAMAS			
97	Emb	**MANTEIGA DE ORIGEM ANIMAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SAL PRODUZIDA COM A NATA DO LEITE, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMÍNIO ENTRE A TAMPA E O POTE, EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, TABELA NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO OFICIAL, RESFRIADO ENTRE 0ºC E 7º, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. MANTEIGA DE ORIGEM ANIMAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SAL PRODUZICA COM A NATA DO LEITE, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMÍNIO ENTRE A TAMPA E O POTE, EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, TABELA NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO OFICIAL, RESFRIADO ENTRE 0ºC E 7º, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	030.041.869	800	R$ 53,98
98	Un	**MILHO VERDE NATURAL CONGELADO**, PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES GRÃOS SELECIONADOS, LAVADO, BRANQUEADO, CONGELADO, EMBALADO E ESTOCADO NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE 02 QUILOS, RESISTENTES E REEMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO	030.005.029	400	R$
99	Un	**MILHO VERDE NATURAL CONGELADO**, PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES GRÃOS SELECIONADOS, LAVADO, BRANQUEADO, CONGELADO, EMBALADO E ESTOCADO NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS DE	030.005.380	500	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		POLIETILENO DE 1 QUILO, RESISTENTES E REEMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO			
100	Emb	**MORANGO CONGELADO,** FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO DE 1 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	030.005.263	2000	R$
101	Emb	**OLEO DE COCO EXTRAVIRGEM,** EMBALAGEM 500 ML (VIDRO) INGREDIENTES: OLEO DE COCO. PRODUTO SEM GLUTEN E LIVRE DE GORDURA TRANS, COM ALTO TEOR DE ACIDO LAURICO. EMBALAGEM EM VIDRO DE 500 ML. O ROTULO DEVE CONTER AS INFORMACOES OBRIGATORIAS, COMO MARCA, TABELA NUTRICIONAL, CODIGO DE BARRAS E DATA DE FABRICACAO E VALIDADE (MINIMA DE 12 MESES). A EMBALAGEM DEVE ESTAR LIMPA E INTACTA. O PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU DA SAUDE SE APLICÁVEL. OLEO DE COCO EXTRAVIRGEM, EMBALAGEM 500 ML (VIDRO) INGREDIENTES: OLEO DE COCO. PRODUTO SEM GLUTEN E LIVRE DE GORDURA TRANS, COM ALTO TEOR DE ACIDO LAURICO. EMBALAGEM EM VIDRO DE 500 ML. O ROTULO DEVE CONTER AS INFORMACOES OBRIGATORIAS, COMO MARCA, TABELA NUTRICIONAL, CODIGO DE BARRAS E DATA DE FABRICACAO E VALIDADE (MINIMA DE 12 MESES). A EMBALAGEM DEVE ESTAR LIMPA E INTACTA. O PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU DA SAUDE SE APLICÁVEL.	030.005.468	30	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

102	Un	**ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL,** MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, QUANTIDADE DE CALORIAS 810/100. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, COM 900ML. ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, QUANTIDADE DE CALORIAS 810/100. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, COM 900ML.	030.005.112	2200	R$ 8,69
103	Dz	**OVO**, TAMANHO MÉDIO, PESO DE 45 A 55 GRAMAS, ORIGEM GALINHA, PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BRANCOS, SEM TRINCAS E DEFORMAÇÕES, FRESCO, COM CLARA LÍMPIDA, TRANSPARENTE, CONSISTENTE E DENSA, GEMA TRANSLÚCIDA, CONSISTENTE E CENTRALIZADO NO MEIO DA CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM NOVA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO EMBALAGEM COM 12 OVOS	030.036.556	2500	R$ 10,98
104	Emb	**POLPA DE FRUTA CONGELADA** - PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO PACOTE DE 1KG FRACIONADO EM EMBALAGENS DE 100G DO MESMO SABOR, O PRODUTO DEVERÁ TER FICHA TÉCNICA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO - SABOR: MARACUJÁ	030.041.473	400	R$ 44,98
105	Emb	**POLPA DE FRUTA CONGELADA** - PASTEURIZADA, SEM AÇÚCAR, APRESENTAÇÃO PACOTE DE 1KG FRACIONADO EM EMBALAGENS DE 100G DO MESMO SABOR, O PRODUTO DEVERÁ TER FICHA TÉCNICA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO - SABOR: UVA	030.041.468	350	R$ 44,98
106	Un	**POLVILHO AZEDO** (FÉCULA DA MANDIOCA) ESSA EXPANSÃO PERMITE SEU USO NA	030.039.376	600	R$ 17,98

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		FABRICAÇÃO DE BISCOITOS DE POLVILHO E PÃO DE QUEIJO, EMBALAGEM 1KG			
107	Un	**POLVILHO DOCE** (FÉCULA DE MANDIOCA), SEM GLÚTEN, MUITO UTILIZADO NA CULINÁRIA NO PREPARO DE PÃO DE QUEIJO, BISCOITOS, TAPIOCAS, CREPIOCA E BOLOS, EMBALAGEM 1KG	030.039.377	800	R$ 9,98
108	Kg	**QUEIJO DERIVADO DE LEITE BOVINO**, TIPO MUSSARELA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, MISTURADO E COZIDOS NÃO ADMITIDO SUPERFÍCIE ÚMIDA E PEGAJOSA. TEMPERATURA ENTRE + 3º C E 5ºC, QUE ATENDA TODAS AS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA QUEIJO DERIVADO DE LEITE BOVINO, TIPO MUSSARELA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, MISTURADO E COZIDOS NÃO ADMITIDO SUPERFÍCIE ÚMIDA E PEGAJOSA. TEMPERATURA ENTRE + 3º C E 5ºC, QUE ATENDA TODAS AS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	030.005.023	600	R$
109	Pct	**QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE** - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ENZIMA LACTOSE, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE, FERMENTO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 150G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ENZIMA LACTOSE, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE, FERMENTO LÁCTICO. PESO LÍQUIDO DE 150G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE,	030.005.469	20	R$

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

		ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).			
110	Pct	**SAL,** TIPO REFINADO IODADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, PACOTE DE 01 QUILO, EMBALADO ORIGINALMENTE PELO FABRICANTE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DADOS DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, 1ª QUALIDADE	030.036.418	700	R$ 2,59
111	Pct	**TRIGO PARA KIBE**, INGREDIENTES: TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. NÃO DEVERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, LACRADO, COM PRAZO DE VALIDADE E LOTE INDELÉVEIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA OU FARDO, RESISTENTE E LACRADO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE., PACOTE DE 500G.	030.005.328	100	R$
112	Emb	**VINAGRE,** MATÉRIA PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, EMBALAGEM 750 ML	030.037.268	100	R$ 8,98

SUPERMERCADO AUSANI LTDA:05354547000109

Assinado de forma digital por SUPERMERCADO AUSANI LTDA:05354547000109
Dados: 2026.02.11 11:46:22 -03'00'

SUPERMERCADO AUSANI ME
CNPJ: 05.354.547/0001-09
DEYVID JAKSON AUSANI
CPF: 011.178.451-41

PARAÍSO DAS ÁGUAS – MS, 11 DE FEVEREIRO DE 2026.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT

PORTARIA NORMATIVA IBC Nº 105, DE 24 DE MAIO DE 2024

Institui a Comissão Permanente de Avaliação e Aperfeiçoamento do Programa Braille Fácil.

O DIRETOR-GERAL DO INSTITUTO BENJAMIN CONSTANT, no uso das atribuições que lhe confere o art. 25 do Regimento Interno, com a redação dada pela Portaria MEC nº 310, de 3 de abril de 2018, e de acordo com o que consta no Processo nº 23119.001701.2024-10, resolve:

Art. 1º Fica instituída a Comissão Permanente de Avaliação e Aperfeiçoamento do Programa Braille Fácil com a finalidade de realizar análises sistemáticas e propor melhorias contínuas no referido programa.

Art. 2º A Comissão terá a seguinte composição:

I - Três servidores do Instituto Benjamin Constant que atuam diretamente com o Programa Braille Fácil, além de estarem envolvidos no processo de revisão e transcrição realizado pela Divisão de Imprensa Braille do Departamento Técnico-Especializado; e

II - Um membro externo do Núcleo de Computação Eletrônica da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Art. 3º Compete à Comissão Permanente de Avaliação e Aperfeiçoamento do Programa Braille Fácil:

I - realizar avaliações periódicas da eficácia e da adequação do Programa Braille Fácil;

II - identificar pontos de aperfeiçoamento e propor medidas corretivas e preventivas;

III - promover ações de capacitação e sensibilização sobre o uso adequado do programa.

Art. 4º A Comissão reunir-se-á periodicamente, conforme cronograma estabelecido, e sempre que convocada pela Coordenação.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MAURO MARCOS FARIAS DA CONCEIÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

CONSELHO DELIBERATIVO

RETIFICAÇÃO

Na Resolução CD/FNDE nº 7, de 2 de maio de 2024, publicada no Diário Oficial da União - DOU de 3 de maio de 2024, Seção 1, páginas 52 e 53, que instituiu a Solução BB Gestão Ágil como ferramenta de comprovação da execução dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e alterou 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, retificam-se:

no caput do art. 15,

onde se lê: "(...) deverão ser feitos até 30 de setembro de cada exercício.",

leia-se: "(...) deverão ser feitos até 30 de setembro de cada exercício, a partir de 2025."; e

no caput do art. 16,

onde se lê: "Art. 16. Os saldos financeiros eventualmente existentes dos programas citado nos incisos I, II e II do § 1º do art. 1º desta Resolução no último dia útil de cada exercício (...)",

leia-se: "Art. 16. Os saldos financeiros eventualmente existentes dos programas citados nos incisos I, II e III do § 1º do art. 1º desta Resolução no último dia útil de cada exercício (...)".

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS NOVA VENÉCIA

PORTARIA Nº 73, DE 28 DE MARÇO DE 2024

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS NOVA VENÉCIA, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeado pela Portaria nº 1.991 de 22.11.2021, publicada no DOU em 22.11.2021, seção 2, página 21, no uso de suas atribuições legais e considerando o contido no Processo 23159.000884/2023-07, resolve:

I - Prorrogar, a partir de 25.05.2024, por mais 01 (um) ano, a validade do Edital DG nº 08/2023 do Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Nova Venécia, publicado no Diário Oficial da União de 27.04.2023, Seção 3, páginas 90 e 91, cuja homologação do resultado está constante na Portaria nº 159, de 25.05.2023, publicada no Diário Oficial da União de 26.05.2023, página 17.

ANDERSON ROZENO BOZZETTI BATISTA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL

PORTARIA N° 442, DE 23 DE MAIO DE 2024

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Decreto Presidencial, de 14/02/2024, publicado no DOU, de 15/02/2024, resolve:

Art. 1º Prorrogar por 2 (dois) anos, a contar de 1º de julho de 2024, o prazo de validade do Concurso Público conforme Edital de Abertura nº 36 de 19/04/2022, publicado no DOU em 25/04/2022 e Edital de Homologação nº 79 de 30/06/2022, publicado no DOU em 1º/07/2022, retificado pelos Editais nº 81/2022, de 1º/07/2022, publicado no DOU em 4/07/2022, nº 83/2022, de 5/07/2022, publicado no DOU em 6/07/2022, nº 85/2022, de 11/07/2022, publicado no DOU em 12/07/2022 nº 87/2022 de 14/07/2022, publicado no DOU em 15/07/2022 e nº 07/2023, de 14/08/2023, publicado no DOU de 15/08/2023, para provimento de cargos da Carreira Técnico-Administrativos em Educação.

JULIO XANDRO HECK

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA

PORTARIA Nº 199, DE 24 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 11.204, de 21 de setembro de 2022, e tendo em vista o disposto no § 2º do Art. 48 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no art. 3º da Portaria Interministerial MEC/MS nº 278, de 17 de março de 2011, no que estabelece a Portaria nº 251, de 6 de junho de 2023, na Lei nº 13.959, de 18 de dezembro de 2019, e no Edital Inep nº 28, de 28 de abril de 2023, resolve:

Art. 1º Tornar pública a relação adicional de aprovado na condição sub judice no Exame Nacional de Revalidação de Diplomas Médicos Expedidos por Instituições de Educação Superior Estrangeira, na 2ª etapa do Revalida, edição 2023/1, disciplinado pelo Edital Inep nº 28, de 28 de abril de 2023, na forma constante no Anexo desta Portaria, em decorrência da decisão judicial constante no processo SEI nº 23036.004826/2024-11.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MANUEL FERNANDO PALACIOS DA CUNHA E MELO

ANEXO

RESULTADOS FINAIS - PARTICIPANTE APROVADO SUBJUDICE

Nº	CÓDIGO INSCRIÇÃO	NOME
1	231120210782683	REINIER CARLOS QUINTA RODRIGUEZ

PORTARIA Nº 200, DE 24 DE MAIO DE 2024

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 11.204, de 21 de setembro de 2022, e tendo em vista o disposto no § 2º do Art. 48 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no art. 3º da Portaria Interministerial MEC/MS nº 278, de 17 de março de 2011, no que estabelece a Portaria nº 251, de 6 de junho de 2023, na Lei nº 13.959, de 18 de dezembro de 2019, e no Edital nº 3, de 6 de janeiro de 2022, resolve:

Art. 1º Tornar pública a relação adicional de aprovado na condição sub judice no Exame Nacional de Revalidação de Diplomas Médicos Expedidos por Instituições de Educação Superior Estrangeira, na 2ª etapa do Revalida, edição 2022/1, disciplinado pelo Edital nº 3, de 6 de janeiro de 2022, na forma constante no Anexo desta Portaria, em decorrência da decisão judicial constante no processo SEI nº 23036.003581/2023-24.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MANUEL FERNANDO PALACIOS DA CUNHA E MELO

ANEXO

RESULTADOS FINAIS - PARTICIPANTE APROVADO SUBJUDICE

Nº	CÓDIGO INSCRIÇÃO	NOME
1	221120210537378	ANISLEY RODRIGUEZ OJEDA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PORTARIA NORMATIVA Nº 169, DE 23 DE MAIO DE 2024

O Reitor da Universidade Federal do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e tendo em vista o que consta do Documento avulso nº 23068.023665/2024-98, resolve:

Prorrogar, pelo período de 02 (dois) anos, a partir de 28/06/2024, a validade do Concurso Público para provimento dos cargos do Quadro de Pessoal Técnico-Administrativo desta Universidade, de que trata o Edital nº 70/2021-R, publicado do DOU em 31/12/2021, homologado conforme Editais nº 92 a 124/2022-R, publicados no DOU em 29/06/2022.

EUSTAQUIO VINICIUS RIBEIRO DE CASTRO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

PORTARIA Nº 2.106, DE 23 DE MAIO DE 2024

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, no uso das atribuições legais e estatutárias, resolve:

Aplicar contra a empresa FUTURE MOTION BRASIL SERVICOS DE ENGENHARIA CONSULTIVA LTDA (antiga FUTURE ATP SERVIÇOS DE ENGENHARIA CONSULTIVA LTDA), CNPJ nº 35.467.604/0001-2, a penalidade de suspensão de licitar e contratar com a UFPE por 2 (dois) anos, cumulada com multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da aquisição, correspondendo ao valor de R$ 10.600,00 (dez mil e seiscentos reais), em conformidade com a previsão constante nos subitens 14.1.2 e 14.1.3 do Termo de Inexigibilidade, cumulada com o art. 87, incisos II e III, da Lei nº 8.666/93

ALFREDO MACEDO GOMES

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

PORTARIA Nº 707, DE 24 DE MAIO DE 2024

Descentralização

A Reitora da Universidade Federal Rural do Semi-Árido, no uso de suas atribuições conferidas pelo Decreto de 21 de Agosto de 2020, publicado no Diário Oficial da União em 21 de Agosto de 2020, resolve:

Descentralizar crédito orçamentário da ação 20RK - Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior, PTRES: 229708, Fonte: 1000, através da Nota de Credito n°2024NC800001, para a Universidade Federal do Rio grande do Norte, objetivando subsidiar o Termo de Execução Descentralizada nº 01/2024 processo nº 23091.000515/2024-47, cujo objeto é o Provimento de Acesso a Internet para a UFERSA e seus campi do interior, por meio da Rede Ipê da RNP e do PoP-RN. Fundamentação Legal: Decreto nº 10.426/2020. Valor: R$ 46.300,00 conforme resumo abaixo:

Elemento de Despesa - Especificações	Valor
33.90.39 - Outros serviços de pessoas jurídicas	R$ 46.300,00
TOTAL	R$ 46.300,00

LUDIMILLA CARVALHO SERAFIM DE OLIVEIRA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAS

DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS

PORTARIA N° 505/2024/DDP, DE 24 DE MAIO DE 2024

A Diretora do Departamento de Desenvolvimento de Pessoas da Universidade Federal de Santa Catarina, no uso de suas atribuições e tendo em vista o que consta do processo nº 23080.014683/2024-11, resolve:

Homologar o resultado do Processo Seletivo Simplificado do Departamento de Agricultura, Biodiversidade e Florestas - ABF/CCR do Campus de Curitibanos, instituído pelo Edital nº 016/2024/DDP, de 21 de março de 2024, publicado no Diário Oficial da União nº 58, Seção 3, de 25/03/2024.

Campo de conhecimento: Medicina Veterinária/ Patologia Animal/Anatomia Patologia Animal/ Patologia Aviária.

Regime de Trabalho: 40 (quarenta) horas semanais.

Nº de Vagas: 01 (uma).

Lista Geral:

NÃO HOUVE CANDIDATO APROVADO

CARLA CERDOTE DA SILVA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Compras BR
Portal de Licitações

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS - MS

RELATÓRIO DE LOTES DESERTOS E FRACASSADOS

Pregão Eletrônico: **005/2026**
TIPO: **MP**
Pregoeiro **Danielle Cristina Caldas de Oliveira**

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS**

Desertos

Lote	Item	Descrição	Unidade	Quantidade
13	1	ESPESSANTE NATURAL AGAR AGAR, GELATINA	Pt	100
17	1	FARINHA DE COCO FINA. 100% POLPA DE COCO	PCT	10
22	1	FARINHA SEM GLÚTEN COMPOSTA POR FARINHA DE	PCT	20
23	1	FÉCULA DE BATATA - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO	PCT	20
26	1	FERMENTO LÁCTEO. PARA PREPARO DE IOGURTE.	Kg	40
43	1	GOMA XANTANA, ADITIVO NATURAL, ESPESSANTE,	Kg	3
49	1	MANTEIGA DE COCO, 100% POLPA E ÓLEO DE COCO,	un	30
51	1	NOZ MOSCADA, EMBALAGEM COM 02 UNIDADES,	Emb	20
58	1	QUEIJO MUSSARELA FATIADO ZERO LACTOSE -	PCT	20

Fracassados

Lote	Item	Descrição	Unidade	Quantidade
2	1	AMENDOIM TIPO VERMELHO, APRESENTAÇÃO: CRU,	Emb	150
10	1	COCO RALADO EM FLOCOS GROSSOS, SEM ADIÇÃO DE	Pct	800
12	1	ERVILHA VERDE NATURAL CONGELADA, PRODUTO	un	150
14	1	FARELO DE AVEIA. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE	PCT	20
15	1	FARINHA DE ARROZ, SEM GLÚTEN OU TRAÇOS DE	PCT	20
18	1	FARINHA DE LINHAÇA MARROM, PRODUTO LIVRE DE	PCT	10
19	1	FARINHA DE MANDIOCA DE 1ª QUALIDADE, PACOTE DE	Pct	200
21	1	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PRIMEIRA QUALIDADE,	Emb	3.000
31	1	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA - FÓRMULA	Emb	40
42	1	FUBÁ, ASPECTO FÍSICO FINO, ISENTO DE SUJIDADES,	Pct	150
44	1	LEITE DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM COM 1KG,	un	50
46	1	LENTILHA SECA LENTILHA SECA, CLASSE: MISTURADA.	PCT	10
47	1	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN. DESCRIÇÃO:	Pct	20
48	1	MACARRÃO ESPAGUETE OBTIDO A PARTIR DA MISTURA	Pct	20
52	1	OLEO DE COCO EXTRAVIRGEM, EMBALAGEM 500 ML	Emb	30

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

60	1	VINAGRE, MATÉRIA PRIMA VINHO BRANCO, TIPO	Emb	100

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

RESOLUÇÃO SEMECEL N. 006, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2024.

Aprova o Calendário Escolar do ano de 2024, a ser operacionalizado nas Escolas da Rede Municipal de Ensino de Paraíso das Águas, e dá outras providências.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER, no uso de suas atribuições legais, com fundamento na Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e na Del. 10.814 de 10 de março de 2016, e na Legislação vigente para o Sistema Estadual de Ensino de Mato Grosso do Sul.

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1° Dispõe sobre a organização do ano escolar e do ano letivo para o exercício do ano de 2024 nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Paraíso das Águas.

Art. 2° O ano escolar é o período compreendido entre o início e o fim de todas as atividades escolares.

Parágrafo único. O ano escolar de 2024, nas unidades escolares, terá a duração de 200 (duzentos) dias, assim composto.

I – 15 de fevereiro – início do ano escolar;

II – 5 e 6 de fevereiro apresentação e lotação dos professores;

III – 15 a 20 de fevereiro período destinado a Diálogos e Planejamento Educacional;

IV – 200 (duzentos) dias letivos;

V – 17 a 31 recesso escolar;

VI – 18 a 20 de dezembro Exames Finais;

VII – 20 de dezembro – Conselho de Classe Final e término do ano escolar.

Art. 3° O ano letivo de 2024, nas unidades escolares, terá a duração de 200 (duzentos) dias, dos quais aproximadamente, 8 % (oito por cento) serão operacionalizadas por Atividades Pedagógica Complementar (APC), sendo:

I – 4 (quatro) dias de Jornada Formativa (JF), distribuídas 1(um) por bimestre;

II – 4 (quatro) dias de Conselho de Classe (CC), sendo distribuídas 1 (um) por bimestre;

Art. 4° Caracteriza-se como dias letivo toda atividade com data prevista no Calendário Escolar, com frequência exigível do estudante e efetiva presença do professor.

Assinado por 2 pessoas: GEDEANI NOVAES DE OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8829-6B16-DE08-5FC3 e informe o código 8829-6B16-DE08-5FC3

§ 1° Os dias previstos em Calendário Escolar, operacionalizados por meio de APC, serão considerados letivos.

§ 2° A frequência exigível nos dias letivos deverá ser apurada e registrada diariamente, com exceção do dia letivo operacionalizado por meio de APC.

§ 3° Nos dias operacionalizados, por meio de APC, o docente deverá tracejar, no Diário on-line, o campo destinado á frequência.

Art. 5° Os quatro dias destinados à Jornada Formativa serão distribuídos no término dos bimestres letivos, englobando ações formativas voltadas aos professores e demais profissionais da educação que atuam nas unidades escolares.

Art. 6° O conselho de classe deverá ser realizado com vistas a redimensionar pedagogicamente o trabalho docente com objetivo de efetivar a aprendizagem dos estudantes.

§ 1° O disposto no caput deve ser precedido de um pré-conselho, realizado na hora-atividade do professor, na semana que antecede o Conselho de Classe, com o acompanhamento do Coordenador Pedagógico.

§ 2° Quando for o caso, o Conselho de Classe poderá ser organizado por nãos iniciais e anos finais do ensino fundamental, ou por turmas, desde que cada uma delas seja dispensado apenas um dia.

Art. 7° Para o cumprimento do quantitativo de 200 (duzentos) dias letivos encontram-se previstos 1 (um) sábados letivos, na seguinte data:

I - 13/7 – Festividades (Festa Junina/ Julilina, Festa da Primavera e/ou outra data comemorativa).

Art. 8° Os 200 (duzentos) dias letivos serão distribuídos em 4 (quatro) bimestres, para cumprimento da carga horária estabelecida na legislação vigente, com os seguintes inícios e términos de bimestre:

I – 1º bimestre 15/2/2024 a 30/4/2024 – 52 dias;

II – 2° bimestre 2/5/2024 a 16/7/2024 – 53 dias;

III – 3° bimestre 1°/8/2024 a 10/10/2024 – 51 dias;

IV – 4° bimestre 15/10/2024 a 13/12/2024 – 44 dias;

CAPÍTULOP II

DA ATIVIDADE PEDAGÓGICA COMPLENTAR

Art. 9° A Atividade Pedagógica Complementar consiste em atividades escolares, vinculadas às habilidades/conteúdos previstos nos documentos curriculares propostos pela Secretaria Municipal de Educação, previamente planejada e elaborada pelo docente, para ser ofertada ao estudante para realização fora do ambiente escolar.

Assinado por 2 pessoas: GERSINO VIEBRIG OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8B29-6B16-DE08-5CB3 e informe o código 8B29-6B16-DE08-5CB3

Art. 10° A APC poderá ser utilizada para o cumprimento da carga horária mínima anual e para o cumprimento dos dias letivos a que o estudante tenha direto, conforme estabelecido em legislação vigente.

Parágrafo único. A entrega da APC pelo estudante não poderá ser vinculada ao registro da frequência no Diário de Classe Online, sendo tracejada a data em que foi utilizada.

Art. 11. O uso da APC dar-se-á:

I – para a realização de Formação Continuada para o docente;

II – para a realização das reuniões de Conselho de Classe;

II – para a realização de Jornada Formativa;

IV – em situações excepcionais de caso fortuito ou força maior, como calamidade pública, comoção interna ou, ainda, por motivo de superior interesse público.

§ 1° As unidades escolares da Rede Municipal de Ensino poderão dispor de APC, nas situações dispostas no Inciso IV quando forem previamente autorizadas pela Secretaria Municipal de Educação, através do departamento responsável de Inspeção Escolar.

§ 2° É vedada a aplicação de APC pela unidade escolar, sem prévia autorização da Secretaria Municipal de Educação.

§ 3° O descumprimento do disposto no §1°, implicará nulidade da alteração e dos trabalhos realizados pela unidade escolar.

Art. 12. A APC seguirá um plano ação elaborado pelo docente e pelo Coordenador Pedagógico, e nela deverá constar:

I – competências e habilidades e/ou conteúdos das atividades a serem trabalhadas;

II – atividades a serem trabalhadas;

III – data da execução;

IV – estratégias que visem o controle da devolução das referidas atividades;

V – avaliação e replanejamento.

Art. 13. Para a oferta da APC, nas situações previstas no Art. 11., devem ser respeitadas as seguintes orientações:

I – o docente deverá planejar as aulas conforme o período estabelecido para a utilização dessa estratégia pedagógica.

II – as aulas planejadas deverão estar em consonância com os documentos curriculares emanados pela Secretaria Municipal de Educação;

III – seguir o horário e dia da semana preestabelecido pela escola, previstos na organização curricular.

Assinado por 2 pessoas: GERSINO VIEBIG OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8829-6816-DE08-5CB3 e informe o código 8829-6816-DE08-5CB3

IV – o planejamento das aulas deverá ser aprovado pelo Coordenador Pedagógico.

Art. 14. A elaboração, a aplicação e a correção da APC serão atribuições do docente, conforme o dia da semana em que ocorrer.

Art. 15. Nos dias destinadas às APCs, a unidade escolar deverá ter o comprovante da entrega e da devolução das atividades ofertadas, para fins de comprovação da entrega e da devolução das atividades ofertadas, para fins de comprovação do cumprimento do currículo, da avaliação do rendimento escolar, da carga horária anual e dos dias letivos aos quais o estudante tem direito, com posterior repasse ao Coordenador Pedagógico, para conhecimento e arquivamento.

Art. 16. Os procedimentos adotados para a aplicação da APC deverão ser comunicados ao estudante, se maior de idade, pai/mãe ou responsável, se menor de idade, evidenciando a importância do seu cumprimento na integralidade.

Art. 17. Todos os procedimentos relativos ao planejamento e à aplicação da APC deverá ser criteriosamente acompanhado pela Direção Escolar.

CAPÍTULO III

DO CALENDÁRIO ESCOLAR

Art. 18. O Calendário Escolar é o instrumento que expressa a ordenação temporal das atividades das unidades escolares.

Art. 19. A data de início das atividades escolares e do ano escolar/ano letivo, estabelecida no Calendário Escolar não poderá ser alterada.

Parágrafo único. Os dias letivos e as datas estabelecidas no Calendário Escolar somente poderão ser alterados quando recaírem em feriados municipais.

Art. 21. A Direção Escolar deverá registrar falta e informar, ao setor responsável de inspeção escolar para as providências cabíveis quando da ausência do docente nos sábados letivos previstos em Calendário Escolar aprovado.

Parágrafo único. Para os dias destinados à Jornada Formativa, no início do 1° semestre, as APCs deverão ser ofertadas aos estudantes nas aulas subsequentes aos dias da semana em que ocorreram.

CAPÍTULO II

DOS PROCEDIMENTOS E COMPETÊNCIA

Art. 22. Cabe à Inspeção Escolar do município e a Coordenadoria Regional de Educação, no decorrer do ano escolar:

I - Fiscalizar e zelar pelo cumprimento dos dias letivos e ano escolar previstos no respectivo Calendário Escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino sob sua jurisdição;

II - Zelar pelo cumprimento dos prazos para encaminhamento do Calendário Escolar à Coordenadoria de Normatização das Políticas Educacionais, após a validação.

Assinado por 2 pessoas: CRISTIANO VIEIRA DE OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8B29-6B16-DE08-5CB3 informando o código 8B29-6B16-DE08-5CB3

Art. 23. Cabe a Inspeção Escolar do município:

I - Divulgar esta Resolução nas unidades escolares municipais de sua respectiva jurisdição, orientando-as quanto à sua aplicação, determinando o seu cumprimento;

II – Agilizar e participar das reuniões das unidades escolares municipal com a Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer;

III – acompanhar o cumprimento das cargas horárias totais previstas nas Matrizes Curriculares adotadas e dos dias letivos previstos no Calendário Escolar.

Art. 24. Compete à Direção da escola a apresentação desta Resolução ao corpo docente, com leitura criteriosa no 1º (primeiro) dia do ano escolar.

Art. 25. Quando houver absoluta necessidade de interrupção total das aulas, qualquer que seja a quantidade de dias, a Direção Escolar deverá, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis da ocorrência, comunicar, formal e justificadamente, o motivo da interrupção das aulas previstas no Calendário Escolar e encaminhar o calendário de reposição das aulas referentes ao período interrompido, via Sistema um doc.

Art. 26. O não cumprimento de dia letivo previsto no Calendário Escolar, independentemente do motivo que o ocasionou, deverá ter a sua reposição assegurada em algum sábado do mês da sua ocorrência.

§ 1° Somente quando o não cumprimento do dia letivo ocorrer na última semana do mês, a reposição será permitida no mês seguinte.

§ 2° Não será permitida reposição com APC.

§ 3º Os professores da Rede Municipal de Ensino devem cumprir os prazos definidos no Calendário Escolar para a inserção das informações da vida escolar do estudante no Diário de Classe on-line, á exceção da frequência, que é diária.

Art. 27. Cabe ao servidor responsável pela inspeção escolar acompanhar o cumprimento da carga horária prevista nas Matrizes Curriculares e o cumprimento dos dias letivos constantes do Calendário Escolar, Anexo Único desta Resolução.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

Art.28. As unidades escolares poderão realizar atividades extraclasse, desde que planejadas antecipadamente, com registro em projeto específico e com fins, exclusivamente, pedagógicos, devidamente autorizados pela Secretaria Municipal de Educação.

§ 1° A atividade extraclasse somente será considerada dia letivo se envolver o corpo docente e o corpo discente da unidade escolar.

§ 2° O total anual de atividades extraclasse não poderá exceder o limite de 2,5% (dois e meio por cento) do quantitativo de dias letivos.

Art. 29. Para o cumprimento da Deliberação CEE/MS n. 10.972, de 21 de dezembro de 2016, que estabelece normas para a avaliação das instituições de ensino e de cursos do Sistema de Ensino, a

Assinado por 2 pessoas: GERSINO VIEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8B29-6B16-DE08-5CB3 e informe o código 8B29-6B16-DE08-5CB3

escola deverá prever data no Calendário Escolar, preferencialmente no segundo semestre, a fim de efetuar a Avaliação Institucional Interna (AII).

Parágrafo único. A Avaliação Institucional Interna deverá ser realizada concomitantemente com as demais atividades da escola, sem prejuízos à carga horária do estudante.

Art. 30. A Direção Escolar deverá efetuar a apresentação e ampla divulgação do conteúdo desta Resolução ao corpo docente e demais segmentos da comunidade escolar, com leitura criteriosa, no 1º (primeiro) dia do ano escolar, e zelar pelo seu cumprimento.

Art. 31. Esta Resolução será aplicada aos cursos autorizados e operacionalizados sob a forma de projetos específicos, naquilo que lhes couber.

Art. 32. O ano letivo será encerrado, depois do efetivo cumprimento da carga horária e dos dias letivos previstos na matriz curricular e no Calendário Escolar, respectivamente.

Art. 33. O dia 20 de novembro, Dia Nacional da Consciência Negra, destacado no Calendário Escolar por força do contido no art. 79-B da Lei Federal n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, não se trata de feriado municipal, devendo ser mantidas as atividades normais da escola.

Art. 34. A presente Resolução passa a fazer parte das normas regimentais das escolas da Rede Municipal de Ensino de Paraíso das Águas.

Art. 35. O descumprimento do disposto nesta Resolução implicará em responsabilidade administrativa do agente responsável pela infração.

Art. 36. Os casos omissos serão resolvidos pelo titular da Secretaria Municipal de Educação do município.

Art. 37. Fica revogada a Resolução/SEMECEL n. 014, de 21 de novembro de 2023, a partir de 7 de fevereiro de 2024.

Art. 38. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Município, com efeitos a partir de 07 de fevereiro de 2024.

Paraíso Das Águas/MS, 7 de fevereiro de 2024.

JOÃO DONIZETE CORSINI

Secretário Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.

Portaria 005/2021.

Assinado por 2 pessoas: GEOVANA CRISTINA DE OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8829-6B16-DE08-5CF3 e informe o código 8829-6B16-DE08-5CF3

..ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
CALENDÁRIO: ANO: 2024 - REDE MUNICIPAL DE ENSINO
ANEXO ÚNICO DA RESOLUÇÃO/SEMECEL N. 006, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2024.

Janeiro

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FÉRIAS ESCOLARES

Fevereiro

D	S	T	Q	Q	S	S
				1	2	3
4	5 LT	6 LT	7 DPL	8 DPL	9 DPL	10
11	12	13	14	15 IAE/ IAL JF	16 JF	17
18	19 PL	20 PL	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

11 dias letivos/ 5 e 6: Lotação do professor, 7, 8, 9 Diálogos Pedagógicos, 12,13,14 Feriado 15 Início do ano escolar/início do ano letivo, 16 jornada Formativa 19,20 Planejamentos.

Março

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/ 31	25	26	27	28 EM	29	30

19 dias letivos

Abril

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30 CC TB				

22 dias letivos/ 30: Conselho de Classe e término de bimestre.

Maio

D	S	T	Q	Q	S	S
			1	2 IB	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30 F	31 EM	

20 dias letivos/ 1: Dia Mundial do Trabalho / 30 feriado christi/ 31 emenda de feriado.

Junho

D	S	T	Q	Q	S	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/ 30	24	25	26	27	28	29

20 dias letivos

Julho

D	S	T	Q	Q	S	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13 FJ
14	15	16 CC TB	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

13 dias letivos 13 FJ * - Festa Julina (Data Flexível) 17 a 31 Recesso Escolar

Agosto

D	S	T	Q	Q	S	S
				1 IB	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

22 dias letivos

Setembro

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7 F
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30 FL APC					

21 dias letivos 7: Independência do Brasil 30 feriado Letivo com APC

Outubro

D	S	T	Q	Q	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9 CC	10 TB	11 F	12 F
13	14 EM APC IB	15 EM APC	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28 F	29	30	31		

21 dias letivos/ 11:Criação do Estado de MS/12: Nossa Sr.ª Aparecida/ 14 E 15 emenda de feriado 28 Feriado dia do Servidor Público

Novembro

D	S	T	Q	Q	S	S
					1	2 F
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15 F	16
17	18 AII	19	20 F CN	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

19 dias letivos/2: Finados/15: Proclamação da República/18 AII: Avaliação Institucional Interna /20: Consciência Negra

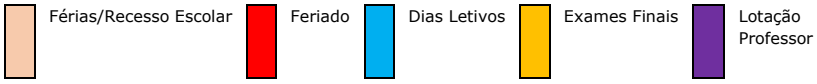
Dezembro

D	S	T	Q	Q	S	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10 CC	11 FEI	12	13 FEI	14
15	16 FEI	17 TB TAL FR	18 EF	19 EF	20 EF CCF TAE	20
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

12 dias letivos/ 10 Conselho de Classe/20: Conselho de Classe Final-Término do Ano Escolar 25: Natal

Assinado por 2 pessoas: GEDEANE NOVAES DE OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8B29-6B16-DE08-5C0B e informe o código 8B29-6B16-DE08-5C0B

LEGENDA



AII	Avaliação Institucional Interna
CC	Conselho de Classe
CCF	Conselho de Classe Final
CN	Dia da Consciência Negra
DF	Data Flexível
EF	Exame Final
F	Feriado
FC	Formação Continuada
FJ	Festa Julina
FM	Feriado Municipal
FR	Finalização dos Resultados
IAE	Início do Ano Escolar
IAL	Início do Ano Letivo
IB	Início de Bimestre
AP	Aula Programada
JP	Jornada Pedagógica
LT	Lotação Professor
NL	Não Letivo
RE	Recesso Escolar
SL	Sábado Letivo
TAE	Término do Ano Escolar
TAL	Término do Ano Letivo
TB	Término de Bimestre
FL	Feriado Letivo
PL	Planejamento
FR	Finalização dos Resultados
FEI	Formatura da Educação Infantil
EM	Emenda de Feriado
DPL	Diálogos e Planejamento

Total de dias Letivos 200

Total de dias destinados aos Exames Finais 3

Total de dias do Ano Escolar 203

Início do Ano Escolar: 15/2/2024

Início do Ano Letivo: 15/2/2024

Término do Ano Letivo: 20/12/2024

Término do Ano Escolar: 20/12/2024

1° Semestre: 15/2/2024 a 16/7/2024 - 105 dias

2° Semestre: 1/8/2024 a 17/12/2024 – 95 dias

1° Bimestre: 15/2/2024 a 30/4/2024 - 52 dias

2° Bimestre: 2/5/2024 a 16/7/2024 - 53 dias

3° Bimestre: 1/8/2024 a 10/10/2024 - 51 dias

4° Bimestre: 14/10/2024 a 17/12/2024 - 44 dias

Sábados Letivos: 1

Data	Atividade	Referência de horário para aplicação de Atividade Pedagógica Complementar
Opção da unidade escolar	Festa Julina/ Festa Julina/ Festa da Primaveira	Segunda - Feira

A atividade Pedagógica Complementar- APC a ser aplicada referente aos dias de Jornada Formativa, Conselho de Classe poderá ser composta com atividades de todos ou parte dos Componentes/ Unidades Curriculares.

Assinado por 2 pessoas: GERSINO VALE DE OLIVEIRA e JOÃO DONIZETE CORSINI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8829-8816-DE08-5CB3 e informe o código 8829-8816-DE08-5CB3

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 8CF9-68B1-DFA8-54F6

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

IEDA SILVA DE OLIVEIRA (CPF 022.XXX.XXX-96) em 06/02/2024 13:43:47 (GMT-04:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

JOÃO DONIZETE CORSINI (CPF 224.XXX.XXX-25) em 06/02/2024 13:58:30 (GMT-04:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/8CF9-68B1-DFA8-54F6

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

RESOLUÇÃO Nº 8, DE 5 DE FEVEREIRO DE 2025

Institui o Grupo de Trabalho juventudes, participação, gestão democrática e convivência escolar, no âmbito da Comissão Nacional de Políticas Educacionais para as Juventudes - CNPeJ.

A PRESIDENTE DA COMISSÃO NACIONAL DE POLÍTICAS EDUCACIONAIS PARA AS JUVENTUDES, no uso da atribuição que lhe confere o art. 5º da Portaria MEC nº 992, de 23 de maio de 2023, resolve:

Art. 1º Instituir o Grupo de Trabalho juventudes, participação, gestão democrática e convivência escolar, no âmbito da Comissão Nacional de Políticas Educacionais para as Juventudes - CNPeJ, de caráter consultivo, com contribuições específicas relacionadas à implementação, à avaliação e ao monitoramento de Políticas Educacionais para as Juventudes.

Art. 2º O Grupo de Trabalho será composto por 1 (um) representante titular e 1 (um) suplente dos seguintes órgãos e entidades:

I - Campanha Nacional Pelo Direito à Educação- CNPDE, que coordenará;

II - Instituto Unibanco, que relatará;

III - Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais - Flacso;

IV - União Brasileira dos Estudantes Secundaristas- UBES;

V - União Nacional dos Conselhos Municipais de Educação - Uncme;

VI - União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação - Undime.

§ 1º O Grupo de Trabalho é coordenado pelo/pela titular da Coordenação-Geral de Políticas Educacionais para a Juventude e, em suas ausências e seus impedimentos, será designado um membro da Coordenação-Geral de Políticas Educacionais para a Juventude.

§ 2º O Grupo de Trabalho poderá convidar representantes de outros órgãos, ministérios e entidades públicas e privadas, bem como movimentos sociais ou Fóruns das Políticas Educacionais para a Juventude e especialistas de notório conhecimento na matéria para participarem das reuniões.

§ 3º Os representantes do Grupo de Trabalho não farão jus a qualquer espécie de remuneração por sua participação nas reuniões.

§ 4º Os representantes titulares e suplentes serão designados por ato da Secretária de Educação Continuada, Alfabetização de Jovens e Adultos, Diversidade e Inclusão, mediante indicação dos titulares e suplente pelos órgãos e entidades.

Art. 3º O Grupo de Trabalho se reunirá, de forma presencial ou por videoconferência, mediante convocação de seu Coordenador.

§ 1º O quórum de reunião do Grupo de Trabalho é de maioria absoluta e o quórum de aprovação é de maioria simples.

§ 2º Na hipótese de empate, além do voto ordinário, o Coordenador do Grupo de Trabalho terá o voto de qualidade.

Art. 4º O Grupo de Trabalho contará com o apoio técnico e administrativo da SECADI/MEC, sem prejuízo do apoio de outros órgãos.

Art. 5º O Grupo de Trabalho disporá do prazo de 180 (cento e oitenta) dias, para conclusão das atividades definidas em Plano de Trabalho do Grupo de Trabalho, contado da data de realização da sua primeira reunião, permitida a prorrogação por prazo determinado, por meio de ato da Secretária de Educação Continuada, Alfabetização de Jovens e Adultos, Diversidade e Inclusão.

Parágrafo único. Os produtos das atividades definidas no Plano de Trabalho serão encaminhados para análise da Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização de Jovens e Adultos, Diversidade e Inclusão, no prazo de 30 (trinta) dias, após o término das atividades.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MARIA DO ROSÁRIO FIGUEIREDO TRIPODI

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

PORTARIA Nº 5, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2025

O SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso de suas atribuições, e considerando o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro 1999, combinado com o artigo 9º da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005, e o art. 12 do Decreto nº 5.493, de 25 de janeiro de 2005, conforme fundamentos constantes na Nota Técnica nº 431/2024/CGPES/DIPPES/SESU/SESu, nos autos do Processo SEI/MEC nº 23000.029884/2020-31, decide:

Art. 1º Aplicar penalidade à Faculdade EduCareMT - EDUCARE, código e-MEC 19866, mantida por Maildes Delgado Sampaio - ME, inscrita no CNPJ sob o nº 09.128.288/0001-59, código e-MEC 15766, prevista no inciso I-A do art. 9º da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005, de suspensão da participação em 3 (três) processos seletivos regulares do Programa Universidade para Todos - Prouni, a contar do primeiro processo seletivo regular a ser realizado após a publicação desta decisão no Diário Oficial da União, sem prejuízo aos estudantes beneficiados pelo Programa, que gozarão do benefício concedido até a conclusão do curso, observado o disposto no art. 4º da Lei nº 11.096, de 13 de janeiro de 2005.

Art. 2º Determinar que a mantenedora Maildes Delgado Sampaio ME, inscrita no CNPJ nº 09.128.288/0001-59, código e-MEC 15766, seja intimada e notificada sobre o teor da decisão, com fundamento na Nota Técnica nº 431/2024/CGPES/DIPPES/SESU/SESu, e da possibilidade de interposição de recurso, conforme § 3º do art. 12 do Decreto nº 5.493, de 25 de janeiro de 2005, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da publicação desta decisão no Diário Oficial da União, nos termos do art. 59 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro 1999.

Art. 3º Informar à Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil do Ministério da Fazenda, no prazo de trinta dias, contados após decisão administrativa da qual não caibam mais recursos, a data de ocorrência da falta que resultou na suspensão da participação da Faculdade EduCareMT - EDUCARE do Prouni, para aplicação, no que couber, do disposto no art. 32 e no art. 44 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ALEXANDRE BRASIL CARVALHO DA FONSECA

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

CONSELHO DELIBERATIVO

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025 (*)

Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 7º da Lei nº 5.537, de 21 de novembro de 1968, o art. 6º, inciso I, do Anexo I ao Decreto nº 11.196, de 13 de setembro de 2022, e os arts. 3º e 6º, inciso VI, do Anexo à Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, e considerando a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, resolve, ad referendum:

Art. 1º A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I - no mínimo 80% (oitenta por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II - no máximo 15% (quinze por cento) podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados; e

III - no máximo 5% (cinco por cento) podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

§ 1º A partir de 2026, o percentual de que trata o inciso I do caput deverá ser majorado para 85% (oitenta e cinco por cento).

§ 2º A partir de 2026, o percentual de que trata o inciso II do caput deverá ser reduzido para 10% (dez por cento).

§ 3º Ficam recomendados:

I - a não aquisição de alimentos ultraprocessados ou que façam uso de rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo; e

II - que o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelas entidades executoras do PNAE seja de no mínimo 50 (cinquenta)." (NR)

.....

"Art. 29. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo 30% (trinta por cento), na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

.....

§ 3º Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado, ou do País, nesta ordem.

§ 4º Das aquisições de gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, realizadas pelas entidades executoras, de que trata o caput, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda.

§ 5º Entende-se por Família Rural Individual a UFPA, identificada pela DAP ou pelo CAF, conforme legislação do Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar - MDA.

§ 6º A mulher membro da UFPA de que trata o § 4º será identificada por meio de número de CPF, e no extrato do CAF deve constar como mão de obra.

§ 7º A aquisição de que trata o § 4º será comprovada por meio de nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher." (NR)

"Art. 35. .....

.....

§ 4º .....

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, não havendo prioridade entre estes:

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;

c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e

d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física;

.....

III - os grupos formais sobre os grupos informais, estes sobre os fornecedores individuais, e estes, sobre as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

.....

§ 5º Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica." (NR)

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

(*) Republicada por ter saído no DOU de 7-2-2025, Seção 1, página 41, com incorreção do original.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO

CAMPUS PIÚMA

PORTARIA Nº 22, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS PIÚMA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, no uso da delegação de competência que lhe confere a Portaria nº 1980, de 22 de novembro de 2021, da Reitoria deste IFES, resolve:

Art. 1º Homologar o resultado do Processo Seletivo Simplificado destinado à contratação de Professor Substituto de português e matemática, referente ao Edital nº 36/2024 do Ifes - Campus Piúma, conforme relação abaixo:

PORTUGUÊS

Inscrição	Nome	Nota prova de Títulos	Nota Prova Didática	Nota Final	Classificação
PIPOR362024002	ANA RITA LOUZADA COELHO	57,00	92,00	78,00	1º
PIPOR362024027	THAÍSE DE SANTANA SANTOS	48,00	85,00	70,20	2º
PIPOR362024015	JAQUELINE BRANDÃO DA SILVA	50,00	75,33	65,20	3º

MATEMÁTICA

Inscrição	Nome	Nota prova de Títulos	Nota Prova Didática	Nota Final	Classificação
PIMAT362024008	CLAUDIOVANI PERES DE SOUZA	40,00	60,00	52,00	1º
PIMAT362024020	JOSÉ EDUARDO RAMALHO DANTAS	33,00	63,67	51,40	2º

MARCELO FANTTINI POLESE

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO DELIBERATIVO

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:
Constituição Federal de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30.
Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.
Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006.
Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009.
Lei nº 11.524 de 24 de setembro de 2007.
Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.
Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.
Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.
Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.
Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010.
Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011.
Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.
Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.
Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.
Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.
Portaria Interministerial MEC/MS n° 1.010, de 08 de maio de 2006.
Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016.
Portaria Interministerial MEC/MS n° 1.055, de 25 de abril de 2017.
Resolução CD/FNDE nº 31, de 1° de julho de 2011.
Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.
Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.
Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.
Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014.
Resolução Conselho Federal de Nutricionistas n° 465, 23 de agosto de 2010.
Instrução Normativa Tribunal de Contas da União nº 71, de 28 de novembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE, **SUBSTITUTO**, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 14 do Anexo I do Decreto nº 9.007, de 20 de março de 2017, os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, dos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947/2009, e

CONSIDERANDO as necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211;

CONSIDERANDO que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Alimentar para crianças menores de dois anos, do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança;

CONSIDERANDO o Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), instrumento para classificação de alimentos e bebidas, publicado em 2016, que permite identificar aqueles que contenham uma quantidade excessiva de açúcares livres, sal, gorduras totais, gorduras saturadas e ácidos graxos trans e auxilia a regulamentação de políticas públicas relacionadas com a prevenção e o controle da obesidade e sobrepeso, inclusive programas de alimentação escolar, visando criar ambientes favoráveis à alimentação adequada e saudável;

CONSIDERANDO o papel a ser desempenhado por ações educativas que perpassem pelo currículo escolar abordando o tema alimentação e nutrição no processo de ensino e aprendizagem, na perspectiva da promoção de práticas saudáveis de vida e da segurança alimentar e nutricional, em atendimento à inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal do currículo escolar na Lei de Diretrizes e Bases da Educação, pela Lei nº 13.666/ 2018, e em consonância com o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MDS, 2012), RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais.

CAPÍTULO I
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

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

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

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

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

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

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

remanescentes de quilombos;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

CAPÍTULO II
DA GESTÃO DO PROGRAMA

Seção I
Dos Usuários do Programa

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

§ 2º As entidades de que tratam os incisos I e II do § 1º são atendidas pelo PNAE mediante a declaração, no Censo Escolar, do interesse de oferecer a alimentação escolar gratuita.

§ 3º As entidades referidas nos incisos I e II do § 1º que não tiverem interesse em ser atendidas pelo Programa devem solicitar ao FNDE, por meio de ofício, a desvinculação do PNAE.

§ 4º São atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, os alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado – AEE, desde que em turno distinto.

§ 5º O PNAE atende aos alunos inscritos no Programa Novo Mais Educação em consonância com os critérios estabelecidos pela Secretaria de Educação Básica – SEB/MEC, consoante o § 4º do art. 5º da Lei nº 11.947/2009.

Seção II
Dos Participantes do Programa

Art. 7º Participam do PNAE:

I – o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE: autarquia vinculada ao MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros;

II – a Entidade Executora – EEx: Secretarias de Estado da Educação – Seduc, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

III – o Conselho de Alimentação Escolar – CAE: órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

IV – a Unidade Executora – UEx: entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.

a) considera-se, também, como UEx, aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE, de que trata a Lei n° 11.947/2009.

Seção III
Das Formas de Gestão

Art. 8 º A EEx tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, a saber:

I – gestão centralizada: a EEx adquire os gêneros alimentícios, que são fornecidos às unidades escolares para o preparo e distribuição da alimentação escolar. A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores pode ser realizada diretamente às unidades escolares e podem haver depósitos centrais de intermediação do abastecimento;

Parágrafo único. No caso de a operacionalização dos recursos financeiros do Programa ser realizada por meio da Conta Cartão PNAE, a EEx poderá realizar o processo licitatório e a chamada pública, sendo, então, de reponsabilidade da escola a celebração dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios e o pagamento por meio do cartão magnético disponibilizado pela EEx à escola.

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

III – gestão semidescentralizada ou parcialmente escolarizada: a EEx combina as formas de gestão centralizada e descentralizada/escolarizada.

Art. 9º Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para:

I – a realização do devido processo licitatório e/ou aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural, conforme disposto na Seção II do Capítulo VII e no Capítulo V, respectivamente;

II – a ordenação de despesas, gestão e execução dos contratos administrativos;

III – o controle de estoque e armazenamento dos gêneros alimentícios;

IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros.

Art. 10 Os recursos financeiros destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no § 1º do art. 6º desta Resolução, são transferidos para o respectivo Município, Estado e Distrito Federal, que deve

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

atendê-las mediante o fornecimento de gêneros alimentícios e/ou repasse dos correspondentes recursos financeiros.

§ 1º No caso de a EEx optar em repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE às escolas de que trata este artigo, somente poderá fazê-lo mediante formalização de termo de convênio, na forma estabelecida na Portaria Interministerial MPOG/MF/CGU nº 424/2016.

§ 2º O repasse financeiro de que trata o parágrafo anterior deve ser realizado no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 3º As escolas de que trata o caput serão vinculadas automaticamente pelo FNDE às redes municipal e distrital de ensino.

§ 4º Nos casos em que o atendimento de que trata o caput for realizado pela Seduc, esta deverá informar ao FNDE, com a devida anuência da escola, até o dia 31 de março do ano em que se der o atendimento, conforme Anexos I (declaração da SEDUC) e II desta Resolução (Termo de Anuência da Escola).

Art. 11 A operacionalização do Programa na forma prevista nos arts. 9º e 10 não afasta a responsabilidade da EEx de acompanhar a execução da alimentação escolar nos termos desta Resolução e demais legislações pertinentes, e de responder pela regular aplicação dos recursos financeiros e da prestação de contas ao FNDE.

Art. 12 Entende-se como delegação de rede a transferência da responsabilidade da Seduc à Prefeitura Municipal pelo atendimento aos alunos matriculados nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados nas suas respectivas áreas de jurisdição no âmbito do PNAE. No caso dessa delegação, a Seduc autoriza expressamente o repasse direto à Prefeitura Municipal, por parte do FNDE, da correspondente parcela de recursos financeiros para a oferta de alimentação nas escolas.

§ 1º A autorização de que trata o caput deve ser encaminhada pela Seduc ao FNDE, com a devida anuência da Prefeitura Municipal (Anexo III), no mês de janeiro do mesmo ano em que se der o atendimento.

§ 2º Em casos excepcionais, é facultado ao FNDE revisar as delegações de rede fora do prazo acima estipulado.

§ 3º A Seduc que delegar a rede permanece responsável:

I – pelas ações de educação alimentar e nutricional;

II – pela estrutura física das escolas;

III – pelos recursos humanos da unidade de alimentação escolar;

IV – por assegurar que a oferta da alimentação nas escolas se dê em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, inclusive complementando a aquisição de gêneros alimentícios com recursos financeiros próprios.

§ 4º No caso previsto no caput, é de competência do CAE do município exercer suas atribuições nas escolas de educação básica estadual localizadas em seu limite territorial, permanecendo o CAE estadual responsável pelo acompanhamento das atividades previstas nos incisos I, II e III do parágrafo anterior.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 5º No caso de delegação de rede, a Seduc e a Prefeitura Municipal podem atuar em regime de colaboração para atender aos parâmetros numéricos e às demais ações previstas em Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

Art. 13 Com os recursos financeiros transferidos pelo FNDE, a EEx pode firmar contratos com pessoas jurídicas que fornecem ou prestam serviços de alimentação coletiva, exclusivamente para o fornecimento de refeições, respeitado o disposto no art. 47 e caput e §§1º e 2º do art. 51, permanecendo sob a responsabilidade direta da EEx todos os demais dispositivos desta Resolução.

§ 1º A EEx deve assegurar que as empresas contratadas atendam aos requisitos definidos nos arts. 17 a 19 e 23 e em outras orientações correlatas do FNDE, bem como as demais legislações aplicáveis.

§ 2º No caso previsto no caput, deve ser garantido à EEx, ao CAE, ao FNDE e aos órgãos de controle, em edital e em contrato, o acesso às instalações e à documentação necessários à verificação do cumprimento do contrato e das normativas relativas ao Programa.

CAPÍTULO III
DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

§ 1º Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber.

§ 3º Deve-se observar os seguintes princípios no processo de ensino e aprendizagem das ações de EAN:

I – sustentabilidade social, ambiental e econômica;

II – abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;

III – valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas;

IV – a comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;

V – a promoção do autocuidado e da autonomia;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

VI – a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;

VII – a diversidade nos cenários de prática;

VIII – intersetorialidade;

IX – planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

§ 4º As ações de educação alimentar e nutricional devem ser planejadas, executadas e documentadas.

CAPÍTULO IV
DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Seção I
Da Coordenação Técnica Das Ações De Alimentação E Nutrição

Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei n° 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 1º Os nutricionistas que compõem o quadro técnico do Programa, inclusive os RTs, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, devem estar obrigatoriamente lotados no setor de alimentação escolar, regularizados junto ao respectivo Conselho Regional de Nutricionistas e cadastrados nos sistemas do FNDE.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.

Art. 16 Aplicam-se aos programas de educação em tempo integral e para as escolas de tempo integral todos os dispositivos deste capítulo.

Seção II
Dos Cardápios Da Alimentação Escolar

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

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

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

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

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

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

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

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

§ 7º Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários dispostos no Anexo IV.

§ 8º Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação, nas unidades escolares e nos sítios eletrônicos oficiais da EEx.

§ 9º Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

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

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

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

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

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

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

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, três dias por semana.

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana.

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – legumes e verduras em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Art. 20 A EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Seção III
Da Aquisição de Alimentos

Art. 21 Da aplicação dos recursos no âmbito do PNAE:

I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;

II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;

III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

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

CAPÍTULO V
DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

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

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 26 A EEx deverá dar publicidade das informações referentes ao processo de aquisição de gêneros alimentícios em órgão de divulgação oficial, em sítio eletrônico oficial do respectivo ente federativo ou em quadro de avisos de amplo acesso público.

Seção I
Da Licitação para Aquisição de Gêneros Alimentícios do PNAE

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Art. 28 Nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, as EEx devem realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico http://paineldeprecos.planejamento.gov.br;

II – pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e a hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, disponíveis em https://www.conab.gov.br/info-agro/precos?view=default;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento – Ceasas, disponíveis em http://www.ceasa.gov.br;

c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III – painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em http://www.fnde.gov.br;

IV – pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias.

§ 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados, excluindo-se os preços manifestamente inexequíveis ou os excessivamente elevados, seguindo critérios fundamentados e registrados no processo administrativo.

§ 5º O servidor responsável pela elaboração da pesquisa de preços deverá ser identificado por nome e CPF em sistema de prestação de contas gerido pelo FNDE.

§ 6º O disposto neste artigo não se aplica às pesquisas de preços para aquisição de alimentos por Chamada Pública.

Seção II
Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

§ 1º O percentual não executado de acordo com o previsto no caput será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55.

§ 2º O cumprimento do percentual previsto no caput deste artigo pode ser dispensado pelo FNDE quando presente uma das seguintes circunstâncias, desde que comprovada pela EEx na prestação de contas:

I – a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

II – a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada a sazonalidade dos produtos;

III – as condições higiênico-sanitárias inadequadas, isto é, que estejam em desacordo com o disposto no art. 40 desta Resolução.

§ 3º O disposto neste artigo deve ser observado nas aquisições efetuadas pelas UEx das escolas de educação básica públicas de que trata o art. 6º da Lei nº 11.947/2009.

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§ 2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações.

Art. 31 O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de mercado (modelo no Anexo V).

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

§ 2º Na impossibilidade de a pesquisa ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias)

§ 3º Previamente à abertura das chamadas públicas, poderão ser realizadas audiências públicas abertas à participação de todos os interessados com vistas a coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar

§ 4º Os preços de aquisição definidos pela EEx devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações pela venda do gênero alimentício.

§ 5º Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

§ 6º O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35.

§ 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública (modelo no anexo VI) para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Art. 33 Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante devem ser os definidos na chamada pública de compra, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Responsável Técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Art. 34 Os proponentes podem apresentar projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 4º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos no caput e nos § 1º e § 2º;

Art. 36 Para a habilitação dos projetos de venda, deve-se exigir:

§ 1º Dos Fornecedores Individuais, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

§ 2º Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

I – a prova de inscrição no CPF;

II – o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

§ 3º Dos Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica:

I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

§ 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEx a abertura de prazo para a regularização das desconformidades

Art. 37 A EEx onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano pode optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica, desde que previsto na chamada pública.

Art. 38 Os projetos de venda selecionados devem resultar na celebração de contratos com a EEx (modelo no Anexo VIII), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R$ 20.000,00 (vinte mil Reais), por DAP Familiar/ano/EEx;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

VMC = NAF x R$ 20.000,00 (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

§ 1º Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem contratos com a EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos formais.

§ 2º Cabe às EEx a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda nos casos de comercialização com os grupos informais e agricultores individuais. A estas, também compete o controle do limite total de venda das cooperativas e associações, nos casos de comercialização com grupos formais.

Seção IV
Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário

Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.

§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

CAPÍTULO VI
DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art. 43 A Seduc e a Prefeitura municipal devem instituir, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, composto da seguinte forma:

I – um representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;

II – dois representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

III – dois representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;

IV – dois representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

§ 1º Preferencialmente, um dos representantes a que se refere o inciso II deste artigo deve pertencer à categoria de docentes.

§ 2º A composição do CAE, a critério da EEx, pode ser ampliada em duas ou três vezes o número de membros, obedecida a proporcionalidade definida nos incisos I a IV deste artigo.

§ 3º Cada membro titular do CAE deve ter um suplente do mesmo segmento representado, com exceção dos membros titulares do inciso II deste artigo, os quais podem ter como suplentes qualquer uma das entidades referidas no inciso.

§ 4º Os membros têm mandato de quatro anos, podendo ser reeleitos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 5º Em caso de não existência de órgãos de classe, conforme estabelecido no inciso II deste artigo, os docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação devem realizar reunião, convocada especificamente para esse fim e devidamente registrada em ata.

§ 6º Ficam vedadas as indicações do Ordenador de Despesas, do Coordenador da Alimentação Escolar e do Nutricionista RT das EEx para compor o CAE.

§ 7º Recomenda-se que o CAE dos Estados e dos Municípios que possuam alunos matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos tenha, em sua composição, pelo menos um membro representante desses povos ou comunidades tradicionais, dentre os segmentos estabelecidos nos incisos I a IV deste artigo.

§ 8º A nomeação dos membros do CAE deve ser feita por Portaria ou Decreto Executivo, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a EEx a acatar todas as indicações dos segmentos representados.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 9º Os dados referentes ao CAE devem ser informados pela EEx por meio do cadastro em Sistema do FNDE e, no prazo máximo de vinte dias úteis, a contar da data do ato de nomeação, devem ser encaminhados ao FNDE as cópias legíveis dos seguintes documentos:

I – o ofício de indicação do representante do Poder Executivo;

II – as atas, devidamente assinadas pelos presentes em cada Assembleia, relativas aos incisos II, III e IV deste artigo;

III – a Portaria ou o Decreto de nomeação dos membros do CAE;

IV – a ata de eleição do Presidente e do Vice-Presidente do Conselho.

§ 10. A presidência e a vice-presidência do CAE somente podem ser exercidas pelos representantes indicados nos incisos II, III e IV deste artigo.

§ 11. O CAE deve ter um Presidente e um Vice-Presidente, eleitos dentre os membros titulares, por no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez consecutiva;

§ 12. O Presidente e/ou o Vice-Presidente pode(m) ser destituído(s), em conformidade com o disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato do Conselho.

§ 13. Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições de Conselheiros indicados com base nos incisos II, III e IV deste artigo devem dar-se somente nos seguintes casos:

I – mediante renúncia expressa do conselheiro;

II – por deliberação do segmento representado;

III – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 14. Nas situações previstas no parágrafo anterior, o segmento representado deve indicar novo membro para preenchimento do cargo, a ser escolhido por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata, e mantida a exigência de nomeação por portaria ou decreto do chefe do Executivo estadual ou municipal.

§ 15. No caso de substituição de Conselheiro do CAE, na forma do § 13, devem ser encaminhados para o FNDE, no prazo de 20 dias úteis, as cópias legíveis dos seguintes documentos:

I – a cópia do correspondente termo de renúncia, ou da ata da sessão plenária do CAE, ou da reunião do segmento em que se deliberou pela substituição do membro;

II – a ata da assembleia, devidamente assinada pelos presentes, com a indicação do novo membro;

III – formulário de Cadastro do novo membro;

IV – a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 16. O membro representante do Poder Executivo pode ser destituído nas seguintes situações:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

I – por decisão do Poder Executivo;

II – por deliberação de 2/3 (dois terços) dos membros do CAE, em razão do descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

§ 17. No caso de substituição do representante do Poder Executivo, conforme previsto no parágrafo anterior, deve ser encaminhado ao FNDE o ofício de indicação do Poder Executivo e a Portaria ou Decreto de nomeação do novo membro.

§ 18. No caso de substituição de conselheiro do CAE, o período do seu mandato deve ser equivalente ao tempo restante daquele que foi substituído.

Art. 44 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/ 2009:

I – monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE, com base no cumprimento do disposto nos arts. 3º a 5º desta Resolução;

II – analisar a prestação de contas da EEx, conforme os arts. 58 a 60, e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - Sigecon Online;

III – comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;

IV – fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;

V – realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;

VI – elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;

VII – elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à EEx antes do início do ano letivo.

§ 1º O Presidente é o responsável pelo envio do Parecer Conclusivo do CAE no Sigecon Online. No seu impedimento legal, o Vice-Presidente o fará.

§ 2º O CAE pode desenvolver regime de cooperação com os Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional e deverá observar as diretrizes por estes estabelecidas.

§ 3º Recomenda-se que o CAE estabeleça parcerias para cooperação com outros Conselhos de Alimentação Escolar e com os Conselhos Escolares, com vistas ao desenvolvimento de suas atribuições.

Art. 45 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I – garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

b) disponibilidade de equipamento de informática;

c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, como para as visitas às escolas e para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE;

d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes as suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

II – fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência;

III – realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa;

IV – divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx

V – comunicar às escolas sobre o CAE, no início de cada ano letivo e a cada troca de mandato, informando as atribuições do Conselho e a sua composição, com a indicação dos representantes.

§ 1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§ 2° Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 44 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE.

Art. 46 O Regimento Interno a ser instituído pelo CAE deve observar o disposto nos arts. 43 a 45 desta Resolução.

Parágrafo único. A aprovação ou as modificações no Regimento Interno do CAE somente poderão ocorrer pelo voto de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros.

CAPÍTULO VII
DA EXECUÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS DO PROGRAMA

Seção I
Da Transferência, Operacionalização e Movimentação

Art. 47 O FNDE transferirá recursos financeiros de forma automática, sem necessidade de convênio, ajuste, acordo, contrato ou instrumento congênere, nos termos do disposto na Lei n° 11.947/2009, para aquisição exclusiva de gêneros alimentícios, processando-se da seguinte forma:

I – o montante de recursos financeiros destinados a cada EEx, para atender aos alunos definidos no art. 6° desta Resolução, será o resultado da soma dos valores a serem repassados para cada aluno atendido e será calculado utilizando-se a seguinte fórmula:

VT = A x D x C (sendo: VT = valor a ser transferido; A = número de alunos; D = número de dias de atendimento; C = valor per capita para a aquisição de gêneros para o alunado).

II – o valor per capita para oferta da alimentação escolar a ser repassado será de:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

a) R$ 0,32 (trinta e dois centavos de Real) para os estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos – EJA;

b) R$ 0,36 (trinta e seis centavos de Real) para os estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio;

c) R$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real) para estudantes matriculados na pré-escola, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

d) R$ 0,64 (sessenta e quatro centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

e) R$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do INEP;

f) R$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real) para os estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos;

III – para os estudantes do Programa Novo Mais Educação haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R$ 1,07 (um Real e sete centavos de Real);

IV – para os estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, haverá complementação financeira de forma a totalizar o valor per capita de R$ 2,00 (dois Reais);

V – para os estudantes que frequentam, no contraturno, o AEE, o valor per capita será de R$ 0,53 (cinquenta e três centavos de Real);

VI – o número de dias de atendimento a ser considerado no cálculo dos valores devidos à EEx é de duzentos dias letivos/ano;

a) no caso da modalidade de ensino de Educação de Jovens e Adultos Semipresencial, são repassados 20% dos recursos destinados ao EJA Presencial;

b) no caso do Programa Novo Mais Educação, será considerado o número de dias definido em legislação especifica do Programa para a execução das atividades complementares.

VII – No caso do Programa Novo Mais Educação, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à EEx, terá como base o início da execução do Programa, conforme as informações do Censo Escolar do ano anterior e as repassadas pela SEB/MEC;

VIII - No caso do Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, a liberação periódica de recursos financeiros pelo FNDE, diretamente à Eex, terá como base as informações do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e aquelas repassadas pela SEB/MEC;

IX – os recursos financeiros apurados na forma do inciso I deste artigo são transferidos pelo FNDE a cada EEx em até dez parcelas (fevereiro a novembro) por ano, não podendo cada parcela ter cobertura inferior a vinte dias letivos;

X – os recursos financeiros de que trata o inciso anterior são creditados, mantidos e geridos em conta corrente específica para o Programa, a ser aberta pelo FNDE em agência do Banco do Brasil indicada pela EEx;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

XI – o FNDE abrirá conta corrente única para movimentação dos recursos do Programa, em nome da Secretaria de Estado da Educação ou da Prefeitura Municipal, denominada Conta Cartão PNAE;

XII - a abertura da conta corrente de que trata o inciso X será realizada gradativamente, para todas as EEx .

XIII – nos termos dos Acordos de Cooperação Mútua celebrados entre o FNDE e os bancos parceiros, a EEx é isenta do pagamento de tarifas bancárias, fornecimento de extratos bancários, cartão magnético ou quaisquer taxas similares referentes à manutenção e movimentação da conta corrente aberta para as ações do PNAE;

XIV – a identificação de incorreções nos dados cadastrais da conta corrente faculta ao FNDE, independentemente de autorização da EEx, solicitar ao banco o seu encerramento e demais movimentações financeiras dela decorrentes;

XV – anualmente, prioritariamente no mês de janeiro, será permitida a alteração dos domicílios bancários por solicitação da EEx, desde que as justificativas apresentadas sejam aceitas pelo FNDE;

XVI – a EEx deverá dar publicidade o recebimento dos recursos de que trata este artigo ao CAE, aos partidos políticos, aos sindicatos de trabalhadores e às entidades empresariais, com sede no Município da respectiva liberação, no prazo de dois dias úteis, contado da data do crédito na conta corrente específica do Programa, observado o disposto na Lei n° 9.452, de 20 de março de 1997 e na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011;

XVII – enquanto não utilizados, os recursos do PNAE deverão ser automaticamente aplicados pelas instituições financeiras em fundos de curto prazo, lastreados em títulos da dívida pública federal, com resgates automáticos

Parágrafo único: Cabe ao ente executor definir se os recursos financeiros devem ser mantidos em aplicação de curto prazo ou transferidos para caderneta de poupança, com base em sua previsão de desembolso.

XVIII – a aplicação financeira de que trata o inciso anterior deverá estar vinculada à mesma conta corrente na qual os recursos financeiros foram creditados pelo FNDE, inclusive quando se tratar de caderneta de poupança, cuja aplicação poderá se dar mediante a vinculação do correspondente número de operação à conta já existente;

XIX – na impossibilidade da adoção do procedimento referido no inciso anterior para a aplicação dos recursos em caderneta de poupança, deverá a EEx providenciar a abertura de conta específica para esse fim na mesma agência depositária dos recursos do PNAE;

XX – a movimentação de recursos da conta específica do Programa somente será permitida para a compra de gêneros alimentícios ou para a realização de aplicações financeiras e das transferências previstas nos arts. 10, 49 e 50 desta Resolução;

XXI – a movimentação dos recursos financeiros para aquisição de gêneros alimentícios realizar-se-á exclusivamente por meio eletrônico, mediante crédito em conta corrente de titularidade dos fornecedores ou UEx, nos casos previstos no art. 49;

XXII – os rendimentos das aplicações financeiras deverão obrigatoriamente ser computados a crédito da conta específica e aplicados exclusivamente no custeio da aquisição de gêneros alimentícios para o Programa, e estão sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Parágrafo único: os rendimentos das aplicações financeiras poderão ser utilizados em qualquer etapa e modalidade de ensino.

XXIII – a aplicação financeira na forma prevista no inciso XVI deste artigo não desobriga a EEx de efetuar as movimentações financeiras do Programa exclusivamente por intermédio da conta corrente aberta pelo FNDE;

XXIV – o saldo dos recursos recebidos à conta do PNAE existente em 31 de dezembro de cada ano será reprogramado para o exercício seguinte;

a) a reprogramação de que trata este inciso fica limitada em até 30% dos valores repassados no respectivo exercício;

b) na hipótese do saldo de que trata a alínea anterior ultrapassar a 30% do total de recursos disponíveis no exercício, os valores excedentes são deduzidos do repasse do exercício subsequente;

c) considera-se total de recursos disponíveis no exercício, o somatório dos valores repassados no ano, de eventuais saldos reprogramados de exercícios anteriores e de rendimentos de aplicações no mercado financeiro;

d) a reprogramação que exceder o limite previsto na alínea "a" nos casos em que forem repassadas parcelas de forma cumulativa nos meses de setembro, outubro e novembro não será aplicado o previsto na alínea "b" deste inciso.

XXV – não havendo renovação da delegação de rede de que trata o art. 12, o saldo deverá ser reprogramado para utilização pela EEx responsável pelo atendimento da rede no ano da delegação;

XXVI – as transferências de recursos efetuadas na forma deste artigo deverão ser incluídas nos respectivos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e não poderão ser considerados no cômputo dos 25% (vinte e cinco por cento) de impostos e transferências devidos à Manutenção e ao Desenvolvimento do Ensino – MDE, por força do disposto no art. 212 da Constituição Federal;

XXVII – a assistência financeira de que trata esta Resolução fica limitada ao montante da dotação consignada na Lei Orçamentária Anual – LOA para essa finalidade;

XXVIII – o FNDE divulgará a transferência dos recursos financeiros destinados ao PNAE no portal www.fnde.gov.br;

XXIX – é de responsabilidade da EEx o acompanhamento das transferências financeiras efetuadas pelo FNDE no âmbito do PNAE, de forma a garantir a aplicação tempestiva dos recursos creditados;

XXX – é vedado à EEx transferir os recursos financeiros de que trata este inciso para conta diversa daquela aberta pelo FNDE, exceto nos casos em que:

a) o FNDE abrir nova conta;

b) a EEx transferir os recursos diretamente às UEx, às escolas filantrópicas, inclusive comunitárias e confessionais, conforme art. 10 desta Resolução;

c) o pagamento direto ao fornecedor ocorrer por transferência eletrônica identificada.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Art. 48 A transferência dos recursos financeiros destinados ao atendimento das escolas federais que ofertam educação básica, mantidas pela União, será feita diretamente pelo FNDE, mediante a descentralização de créditos orçamentários às escolas ou às entidades mantenedoras.

Art. 49 Na forma descentralizada ou escolarizada, cabe à Seduc e à Prefeitura Municipal repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE, no valor per capita fixado no art. 47, inciso II desta Resolução, às UEx das escolas de educação básica pertencente à sua rede de ensino, observado o disposto nesta Resolução.

§ 1º A transferência de recursos realizada na forma deste artigo deverá ocorrer em até dez parcelas por ano, no prazo máximo de até cinco dias úteis, a contar da efetivação do crédito realizado pelo FNDE.

§ 2º Os recursos financeiros repassados na forma deste artigo deverão ser creditados pela EEx diretamente às UEx em conta específica, aberta pela EEx para tal fim.

§ 3º No caso de a EEx. receber os recursos financeiros do PNAE em conta corrente denominada Conta Cartão, a disponibilidade dos recursos financeiros às UEx será realizada por meio de crédito, atribuído ao Cartão Magnético vinculado à conta especifica do PNAE da EEx.

§ 4º O limite do Cartão PNAE substituirá o repasse de recursos para a conta especifica das Unidades Executoras.

§ 5º Nos casos em que o agricultor familiar, o empreendedor familiar rural ou suas organizações ainda não estiverem aptos a receber o pagamento por meio de cartão magnético, será permitido à EEx e/ou à UEx realizar transferência bancária, por meio da Conta Cartão PNAE.

Art. 50 A EEx que atender aos alunos de que trata o art. 6° desta Resolução e que transferir as suas escolas para outra rede de ensino, após a publicação do Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento, fica obrigada a repassar os recursos financeiros recebidos à conta do PNAE para a EEx que a receber, em valor correspondente ao número de alunos transferidos, mediante convênio, no prazo de até cinco dias úteis após a efetivação do crédito pelo FNDE, tomando-se como base para esse cálculo o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Parágrafo único: A transferência dos recursos financeiros a que se refere o caput deste artigo não desonera a EEx transferidora da obrigação de prestar contas, observando-se o disposto nesta Resolução e na Lei n° 11.947/2009.

Seção II
Da Execução de Recursos Financeiros

Art. 51 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§ 1º A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.

§2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios. Neste caso, a Entidade deve realizar licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços.

Art. 52 As despesas realizadas com recursos do PNAE devem ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EEx estiver vinculada.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Parágrafo único: Os documentos de que trata este artigo devem ser emitidos em nome da EEx e identificados com o nome do FNDE e do Programa.

Art. 53 A EEx deve implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, de modo a:

I – registrar todas as entradas e saídas de mercadorias;

II – fornecer a posição atualizada do estoque físico;

III – viabilizar a realização de levantamentos periódicos dos quantitativos recebidos e distribuídos nas escolas.

Seção III
Da Reversão e Devolução de Valores ao FNDE

Art. 54 Ao FNDE é facultado descontar, estornar ou bloquear, conforme o caso, valores creditados na conta corrente da EEx, mediante solicitação direta ao agente financeiro depositário dos recursos, nas seguintes situações:

I – ocorrência de depósitos indevidos;

II – determinação do Poder Judiciário ou requisição do Ministério Público;

III – constatação de irregularidades na execução do Programa;

IV – constatação de incorreções nos dados cadastrais das contas correntes.

Parágrafo único. Inexistindo saldo suficiente na conta corrente para efetivar o estorno e não havendo a previsão de repasses a serem efetuados, a EEx ficará obrigada a restituir os recursos ao FNDE no prazo de cinco dias úteis a contar do recebimento da notificação, observado o disposto no artigo seguinte.

Art. 55 As devoluções de recursos financeiros referentes ao PNAE, independente do fato gerador que lhes deram origem, deverão ser efetuadas em agência do Banco do Brasil S/A, mediante utilização da Guia de Recolhimento da União – GRU, disponível em www.fnde.gov.br (no menu "Serviços"), na qual deverão ser indicados a razão social, o CNPJ da EEx e ainda:

I – se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo "Unidade Gestora", 15253 no campo "Gestão", 66666-1 no campo "Código de Recolhimento" e o código 212198001 no campo "Número de Referência"; ou

II – se a devolução for decorrente de repasse às EEx ocorrido em anos anteriores ao da emissão da GRU, deverão ser utilizados os códigos 153173 no campo "Unidade Gestora", 15253 no campo "Gestão", 18858-1 no campo "Código de Recolhimento" e o código 212198001 no campo "Número de Referência".

§ 1º Nos casos em que a EEx receber os recursos do PNAE em conta corrente aberta na Caixa Econômica Federal, a devolução de que trata o caput deste artigo deverá ser realizada por meio de Transferência Eletrônica Disponível – TED ou Documento de Ordem de Crédito – DOC para a agência 1607-1, conta corrente 170.500-8, com os seguintes códigos:

I – 1531731525366666-1, no campo "nome do destinatário", se a devolução ocorrer no mesmo ano do repasse dos recursos às EEx; ou

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

II – 1531731525318858-1, no campo “nome do destinatário”, se a devolução for decorrente de repasse ocorrido em anos anteriores ao da devolução.

§ 2º Para fins do disposto nos incisos I e II do caput deste artigo, considera-se ano de repasse aquele em que foi emitida a respectiva ordem bancária pelo FNDE, disponível em www.fnde.gov.br.

§ 3º Os valores referentes às devoluções de que trata este artigo deverão ser informados no Sistema de Gestão de Prestação de Contas – SiGPC Contas Online, por meio dos respectivos códigos da identificação do depósito de devolução.

§ 4º Eventuais despesas bancárias decorrentes das devoluções de que trata este artigo correrão às expensas da EEx e não poderão ser lançadas na prestação de contas do Programa.

§ 5º As devoluções referidas nesta Resolução deverão ser atualizadas monetariamente pelo Índice do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia – Selic, até a data em que for realizado o recolhimento, e a quitação ou a suspensão da inadimplência se dará com a suficiência do valor recolhido, em conformidade com o Sistema Débito do Tribunal de Contas da União, disponível em http://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces.

Seção IV
Da Suspensão e do Restabelecimento dos Repasses do Programa

Art. 56 O FNDE suspenderá o repasse dos recursos do PNAE quando a Seduc e a Prefeitura Municipal:

I – não constituírem o respectivo CAE, na forma estabelecida no art. 43, desta Resolução, ou quando a situação do mandato dos conselheiros estiver vencida ou suspensa nos sistemas do FNDE;

II – tiverem com a prestação de contas do PNAE em situação de inadimplência;

III – não apresentarem as justificativas a que se referem o art. 62 ou estas não forem aceitas pelo FNDE;

IV – não tiver cadastrado o Responsável Técnico pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A suspensão dos recursos, prevista no inciso I deste artigo, ocorrerá a partir da data em que a situação do mandato do Conselho for registrada nos Sistemas do FNDE como vencido ou suspenso.

§ 2º A suspensão dos recursos, prevista nos incisos II e III deste artigo, ocorrerá a partir do 1º dia do mês subsequente ao mês em que a situação da Obrigação de Prestar Contas for considerada inadimplente no SiGPC Contas Online.

§ 3º A suspensão dos recursos, prevista no inciso IV deste artigo, ocorrerá a partir da data em que for identificado que não há cadastro do responsável técnico pelo Programa nos Sistemas do FNDE.

§ 4º Ocorrendo a suspensão prevista neste artigo, o Estado, o Distrito Federal e o Município devem garantir o fornecimento da alimentação escolar, de acordo com o estabelecido no inciso I do art. 17 da Lei nº 11.947/2009.

Art. 57 O restabelecimento do repasse dos recursos do PNAE às EEx ocorrerá quando:

I – o CAE estiver constituído e a situação do mandato dos conselheiros estiver vigente nos sistemas do FNDE;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

II – reestabelecida a situação de adimplência relacionada a prestação de contas do PNAE;

III – motivado por Representação protocolizada no Ministério Público, nos termos do art. 62 desta Resolução, após apreciação pela Procuradoria Federal junto ao FNDE; e/ou

IV – identificado o cadastro do RT pelo Programa em Sistema do FNDE, conforme previsto no art. 15, desta Resolução.

§ 1º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso I deste artigo a partir da data de nomeação dos membros do CAE.

§ 2º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas a partir do mês em que a documentação de que tratam os incisos II e III deste artigo for protocolizada ou inserida em Sistemas do FNDE, desde que seja até ao último dia útil do mês de outubro do ano em curso, condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

§ 3º A EEx fará jus aos pagamentos das parcelas que trata o inciso IV deste artigo a partir da data de vinculação da RT à EEx.

§ 4º Ao restabelecer os repasses do PNAE, na forma prevista nos incisos II e III deste artigo, o FNDE, após análise de cada caso específico, poderá repassar os recursos financeiros do período referente à suspensão.

§ 5º Para subsidiar a análise de que trata o parágrafo anterior, a EEx deverá enviar ao FNDE parecer do CAE assinado pela maioria absoluta dos membros, atestando o fornecimento da alimentação escolar pela EEx durante o período da suspensão dos recursos.

§ 6º A liberação dos repasses que tratam os incisos I a IV deste Artigo, não abrangerá recursos financeiros de exercícios anteriores.

CAPÍTULO VIII
DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DO PROGRAMA

Art. 58 A Seduc e a Prefeitura Municipal devem apresentar ao FNDE a prestação de contas do total dos recursos recebidos para execução do PNAE.

Art. 59 A prestação de contas a ser realizada pela EEx, conforme Resolução CD/FNDE nº 2/2012 e suas alterações, consiste na comprovação do atingimento do objeto e do objetivo do Programa, da correta aplicação dos recursos financeiros repassados de cada exercício e do cumprimento das regras atinentes aos aspectos técnicos e financeiros da execução do Programa.

§ 1º Entende-se como objeto, para fins desta Resolução, a aquisição de gêneros alimentícios.

§ 2º Os recursos financeiros tratados no caput deste artigo incluem os da delegação de rede, os saldos reprogramados de exercícios anteriores e os rendimentos de aplicação financeira auferidos.

Art. 60 O prazo para a EEx prestar contas no SiGPC Contas Online será até 15 de fevereiro do exercício subsequente ao do repasse, cabendo ao CAE emitir o parecer conclusivo sobre a prestação de contas no Sistema de Gestão de Conselhos – Sigecon Online até 31 de março.

§ 1º Os registros realizados no SiGPC Contas Online estarão disponíveis no Sigecon Online para o acompanhamento do CAE durante o exercício.

§ 2º A emissão do parecer conclusivo pelo CAE será efetivada após o envio da prestação de contas pela EEx, obedecidos os prazos citados no caput deste artigo.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

§ 3º A análise financeira da prestação de contas pelo FNDE é de competência da Diretoria Financeira – Difin e a responsabilidade pela análise técnica caberá à Diretoria de Ações Educacionais – Dirae.

§ 4º O FNDE, ao analisar o parecer conclusivo do CAE emitido no Sigecon Online e os dados inseridos pelo gestor no SIGPC Contas Online, sob os aspectos técnicos e financeiros, adotará os procedimentos previstos no art. 5º da Resolução CD/FNDE nº 2/2012, levando-se em consideração, quando houver, os apontamentos constantes de Relatórios de Fiscalização, de Auditoria e/ou de Monitoramento.

§ 5º Na hipótese de não envio da prestação de contas, ausência do parecer conclusivo do CAE ou identificada a ausência de documentos exigidos, o FNDE notificará a EEx para, no prazo de 30 dias, contados da ciência da notificação, providenciar a regularização da prestação de contas ou o recolhimento dos recursos devidamente atualizados, acrescidos dos rendimentos de sua aplicação no mercado financeiro, sem prejuízo da suspensão dos repasses de que trata o art. 56.

§ 6º Caso a prestação de contas não seja registrada e enviada no prazo estabelecido no parágrafo anterior ou, caso apresentada, não venha a ser aprovada, total ou parcialmente, o FNDE, após a ciência do gestor, registrará a inadimplência nos sistemas informativos e adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/ 2012, alterada pela Instrução Normativa TCU nº 76/2016.

§ 7º A EEx deverá manter em seus arquivos, em boa guarda e organização, pelo prazo de cinco anos, a partir da conclusão da análise da respectiva prestação de contas pelo FNDE e da aprovação da prestação de contas anual do FNDE/MEC, pelo TCU, os documentos referentes à prestação de contas, juntamente com todos os comprovantes de pagamentos efetuados com recursos do PNAE, ainda que a execução esteja a cargo das respectivas escolas:

§ 8º Os documentos de que trata o parágrafo anterior deverão ser disponibilizados, sempre que solicitado, ao TCU, ao FNDE, ao Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e ao CAE.

Art. 61 O gestor, responsável pela prestação de contas, responderá civil, penal e administrativamente, caso insira ou facilite a inserção de dados falsos, altere ou exclua indevidamente dados no SiGPC Contas Online com o fim de obter vantagem para si ou para outrem ou para causar dano.

Art. 62 A EEx que, por motivo de força maior, por dolo ou culpa de gestores anteriores, não apresentar ou não tiver aprovada, total ou parcialmente, a prestação de contas, deverá apresentar Representação protocolizada no respectivo órgão do Ministério Público, para adoção das providências cíveis e criminais de sua competência.

§ 1º É de responsabilidade do gestor sucessor a instrução obrigatória da Representação, nos moldes legais exigidos, a ser protocolizada no Ministério Público com, no mínimo, os seguintes documentos:

I – qualquer documento disponível referente à transferência dos recursos;

II – relatório das ações empreendidas com os recursos transferidos;

III – qualificação do ex-gestor, inclusive com o endereço atualizado, se houver;

IV – documento que comprove a situação atualizada da EEx perante o FNDE, por meio do portal do FNDE;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

V – extratos bancários da conta corrente específica, inclusive os de aplicação no mercado financeiro, se houver.

§ 2º A representação de que trata o § 1º deste artigo dispensa o gestor atual da EEx de apresentar ao FNDE as certidões relativas ao prosseguimento da medida adotada.

§ 3º Na hipótese de não serem apresentadas ou aceitas as justificativas de que trata este artigo, o FNDE adotará as medidas de exceção visando à recuperação dos créditos, conforme prevê a Instrução Normativa TCU nº 71/2012, em desfavor do gestor em exercício, na qualidade de corresponsável pelo dano causado ao erário, quando se tratar de omissão da prestação de contas cujo prazo para apresentação ao FNDE tiver expirado em sua gestão.

CAPÍTULO IX
DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 63 A fiscalização da gestão e da aplicação dos recursos financeiros provenientes do PNAE compete ao FNDE e ao CAE, em conjunto com os demais entes responsáveis pelos sistemas de ensino, mediante a realização de auditorias e/ou análise dos processos que originarem as prestações de contas, sem prejuízo da atuação do órgão de controle interno do Poder Executivo Federal, do TCU, do Ministério Público e da sociedade em geral.

§ 1º O FNDE realizará nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, a cada exercício financeiro, auditagem da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, por sistema de amostragem, podendo, para tanto, requisitar o encaminhamento de documentos e demais elementos que julgar necessários, bem como realizar fiscalização ou delegar esta competência a outro órgão ou entidade.

§ 2º Os órgãos e entidades referidos no caput deste artigo poderão celebrar convênios, acordos ou outros instrumentos congêneres, em regime de mútua cooperação, para auxiliar e aperfeiçoar o controle da gestão e da aplicação dos recursos financeiros do PNAE.

CAPÍTULO X
DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PROGRAMA

Art. 64 O monitoramento consiste em um processo permanente, a distância e in loco, de levantamento de dados, de análise e sistematização de informações e de verificação do andamento da execução do Programa, visando corrigir possíveis distorções, aprimorar a gestão e subsidiar a sua avaliação.

§ 1º O processo de monitoramento a distância trata do acompanhamento de processos-chaves na lógica de intervenção, o qual permite célere avaliação situacional e identificação de anormalidades. A EEx deverá informar, em sistema informatizado próprio do FNDE, obrigatoriamente, durante o exercício financeiro, na forma a ser regulamentada a partir da liberação do sistema.

§ 2º O processo de monitoramento in loco do PNAE ocorre pela definição de critérios objetivos de seleção das EExs que são monitoradas, baseados nos dados colhidos em sistema informatizado, e que envolve, entre outras atividades, visitas de campo.

Art. 65 A avaliação do PNAE dar-se-á mediante análise das informações coletadas por meio do monitoramento, das assessorias técnicas, das pesquisas e dos pareceres técnicos, de modo a verificar se foram atingidos o objeto, o objetivo e as metas do Programa.

Parágrafo único. O FNDE poderá celebrar convênios ou acordos, em regime de cooperação, para auxiliar e otimizar o controle do Programa, conforme disposto no parágrafo único, do art. 9º, da Lei nº 11.947/2009.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CAPÍTULO XI
DAS DENÚNCIAS

Art. 66 Qualquer pessoa física, associação ou sindicato, assim como demais pessoas jurídicas que representem a sociedade no controle da gestão pública, é parte legítima para denunciar irregularidades ou ilegalidades na execução do PNAE perante o FNDE.

§ 1º A denúncia deverá conter:

I – a descrição do fato com o maior número de informações possíveis para que seja apurada a provável irregularidade ou ilegalidade;

II – a identificação do órgão da Administração Pública e do responsável pela prática da irregularidade ou ilegalidade, bem como o local e a data provável do ocorrido.

§ 2º Ficará assegurado o sigilo quanto aos dados do denunciante.

Art. 67 As denúncias destinadas ao FNDE deverão ser encaminhadas à sua Ouvidoria, no seguinte endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília, DF, CEP 70070-929, ou para o endereço eletrônico do Sistema de Ouvidorias do Poder Executivo Federal (e-Ouv) em https://sistema.ouvidorias.gov.br.

Art. 68 Acolhida a denúncia formalmente identificada na execução do PNAE, o FNDE adotará as providências que julgar cabíveis.

CAPÍTULO XII
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 69 Deve o gestor do Estado, do Distrito Federal, do Município e da escola federal zelar pelo cumprimento desta norma.

§ 1º As legislações provenientes das EEx sobre o PNAE devem estar em consonância com o disposto nas legislações previstas nas normas de execução sobre o Programa.

§ 2º Cabe às EEx realizar a capacitação dos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, conforme o disposto no inciso IV do art. 17 da Lei nº 11.947/09.

Art. 70 A forma de transferência, movimentação e prestação de contas dos recursos financeiros devidos à rede federal de educação básica, processar-se-á de acordo com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 31/2011.

Art. 71 Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Resolução, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for expressamente disposto em contrário.

Parágrafo único. Os prazos a que se refere este artigo só iniciam e vencem em dia de expediente no FNDE.

Art. 72 A solicitação de prorrogação de prazo somente será analisada se apresentada tempestivamente ao FNDE, podendo ser concedido novo prazo, por igual período da notificação original, caso seja verificada a pertinência da fundamentação.

Art. 73 O FNDE desenvolverá material e apoiará a promoção de cursos de capacitação e/ou formação visando a melhor operacionalização do Programa.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

Art. 74 O FNDE poderá fomentar Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.

Art. 75 O FNDE poderá firmar Acordos de Cooperação Técnica Internacional objetivando as transferências de tecnologias sociais sobre a Alimentação Escolar, de modo a promover a interação com países, organismos e instituições internacionais.

Art. 76 Os casos omissos ou excepcionais serão analisados pelo FNDE.

Art. 77 Os Anexos desta Resolução estão disponíveis no sítio www.fnde.gov.br.

Art. 78 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as Resoluções CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, nº 4, de 23 de abril de 2015, nº 1, de 08 de fevereiro de 2017, e nº 18, de 26 de setembro de 2018, e outras disposições em contrário.

§ 1º As entidades executoras do PNAE terão o prazo de até 01/01/2021 para se adequar às alterações estabelecidas nesta norma.

§ 2º Para efeitos da análise da prestação de contas dos recursos do PNAE, o cumprimento obrigatório das alterações desta resolução considerará o prazo de adequação definido no parágrafo 1º.

ANTONIO PAULO VOGEL DE MEDEIROS

Publicado no DOU de 12.05.2020, seção 1, págs. 38/44.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO

NOME DO ESTADO

(papel timbrado)

DECLARAÇÃO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

Eu,_____, nacionalidade_____, portador do CPF nº_____, Carteira de Identidade nº_____, expedida por_, residente e domiciliado na cidade_/__, Secretário Estadual de Educação do Estado de__, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, declaro que esta Secretaria será responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola____, código Inep_____, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

__/__/_____

Data

_____

(Nome legível e assinatura do Secretário Estadual de Educação)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO II

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

NOME DA ESCOLA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA DA ESCOLA

Eu,_____, nacionalidade_____, portador do CPF nº_____, Carteira de Identidade nº_____, expedida por ____, residente e domiciliado na cidade _____/__, Representante Legal da Escola_____, código Inep _____, sob as penalidades da Lei, declaro anuir com o fato de a Secretaria_____(Secretaria Estadual de Educação de XXXXXX) ser responsável pelo atendimento dos estudantes matriculados na escola da qual sou representante, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

__/__/____

Data

_____

(Nome legível e assinatura do representante legal da escola)

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO III

MODELO TERMO DE ANUÊNCIA

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

NOME DA PREFEITURA

(papel timbrado)

TERMO DE ANUÊNCIA

Eu,....., nacionalidade ....., portador do CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ....., expedida por ....., residente e domiciliado na cidade ..... , Prefeito(a) Municipal de ....., no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, e tomando por base o Art. 7º da Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009, estou de acordo com a delegação que me foi conferida pela Secretaria de Educação do Estado ....., assumindo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, o compromisso de atender, no ano de 2020 aos alunos matriculados em todas as etapas e modalidades de ensino nos estabelecimentos estaduais de ensino localizados na área de jurisdição do Município, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

....., .../...../.....
Nome do Município /UF data

.....
Nome legível e assinatura do(a) Prefeito(a)

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO IV

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

CRECHE

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	204,21	28 a 33	5 a 8	3,5 a 7	150	15	78	2,07
	1 – 3 anos	384,39	53 a 62	10 a 14	6,5 a 13	63	3,9	150	0,9

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).
* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10 % a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	476,49	66 a 77	12 a 18	5 a 8	350	35	182	4,83
	1 – 3 anos	896,91	123 a 146	22,5 a 26,5	10 a 15	147	9,1	350	2,1

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).
* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO IV (continuação)

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	35 a 41	6 a 9	4 a 8
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	47 a 55	9 a 13	6 a 11
	11 - 15 anos	473	69 a 82	13 a 19	8 a 17
Ensino médio	16 - 18 anos	543	80 a 95	15 a 22	10 a 19
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.
* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

30% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	52 a 61	9 a 14	6 a 13
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	70 a 83	13 a 19	9 a 17
	11 - 15 anos	710	104 a 122	19 a 28	13 a 25
Ensino médio	16 - 18 anos	815	120 a 142	22 a 33	15 a 29
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.
* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	164 a 193	30 a 43	13 a 20
	11 - 15 anos	1656	242 a 286	44 a 62	20 a 29
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	281 a 332	51 a 71	23 a 34
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	19 a 28
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	18 a 27

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.
* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Convencionais (aqueles produzidos com o uso de agroquímicos).

Produtos	**Mercado 01** **Data:** **Nome:** **CNPJ:** **Endereço:**	**Mercado 02** **Data:** **Nome:** **CNPJ:** **Endereço:**	**Mercado 03** **Data:** **Nome:** **CNPJ:** **Endereço:**	**Preço Médio**	**Preço de Aquisição***

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar.

Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública.

Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição.** Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO V (continuação)

Modelo Proposto de Pesquisa de Preço

PESQUISA DE PREÇO

Produtos Orgânicos ou Agroecológicos (produzidos sem o uso de agroquímicos).

Produtos	**Mercado 01** **Nome:** **CNPJ:** **Endereço:**	**Mercado 02** **Nome:** **CNPJ:** **Endereço:**	**Mercado 03** **Nome:** **CNPJ:** **Endereço:**	**Preço Médio**	**Preço de Aquisição***

*Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução).

Quando houver mercados de produtos orgânicos a pesquisa de preços deve ser nesses mercados. Os produtos pesquisados para definição de preços deverão ter as mesmas características descritas no edital de chamada pública. Na pesquisa de preços, observar o **artigo 31 desta Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE, para a seleção de mercado e definição do preço de aquisição.** Priorizar os mercados da agricultura familiar como feiras livres e outros. Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, a Entidade Executora deverá considerar todos os insumos exigidos tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto. Estas despesas deverão ser acrescidas ao preço médio para definir o preço de aquisição.

Assinado por 1 pessoa: GUENTHER PELIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ANEXO VI

MODELO PROPOSTO DE CHAMADA PÚBLICA

Logomarca da Entidade Executora

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº xx/xxxx, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural **conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.**

A **Prefeitura Municipal xxxxxxxx**, pessoa jurídica de direito público, com sede à **xxxxxx, n°**, inscrita no CNPJ sob n."**xxxxxx**, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor **xxxxxxxxxx**, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Educação,** vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Pnae, durante o período de **xxxxxxxx.** Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx, às xxx horas, na sede da xxxxxxxxx, localizada á xxxxxx.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	*Preço de Aquisição (R$)	
				Unitário	Valor Total

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE xx/xxxx).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do xxxxxxxxxxx

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:
I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo xx** (modelo da Resolução).
4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata XX após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado XX dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de XX dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.
4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até xxxx dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);
b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).
II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;
III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;
b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na **xxxxxx, com sede à xxxxx,** até o dia **xxxx ,** até as **xxxx horas,** para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em XX dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

Produtos	Quantidade	Local da entrega	Periodicidade de entrega (semanal, quinzenal)

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até **xxxx** dias após a última entrega do mês, através de **xxxxxxx**, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: xxxxxxxxxxxxx.
9.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
9.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEx.
II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:
Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R$ 20.000,00.

_____(município)_____,_____de_____de_____.

_____

SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

_____

_____

PREFEITO MUNICIPAL

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

<table>
<tr><td colspan="5">PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE</td></tr>
<tr><td colspan="5">IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº</td></tr>
<tr><td colspan="5">I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</td></tr>
<tr><td colspan="5">GRUPO FORMAL</td></tr>
<tr><td colspan="3">1. Nome do Proponente</td><td colspan="2">2. CNPJ</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Endereço</td><td colspan="2">4. Município/UF</td></tr>
<tr><td colspan="2">5. E-mail</td><td>6. DDD/Fone</td><td colspan="2">7. CEP</td></tr>
<tr><td>8. Nº DAP Jurídica</td><td>9. Banco</td><td colspan="2">10. Agência Corrente</td><td>11. Conta Nº da Conta</td></tr>
<tr><td colspan="2">12. Nº de Associados</td><td>13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006</td><td colspan="2">14. Nº de Associados com DAP Física</td></tr>
<tr><td colspan="2">15. Nome do representante legal</td><td>16.CPF</td><td colspan="2">17.DDD/Fone</td></tr>
<tr><td colspan="3">18. Endereço</td><td colspan="2">19. Município/UF</td></tr>
</table>

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1.Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2.Total	
1						
2						
3						
4						
5						
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Formal		Fone/E-mail:		

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município	
4. Endereço			5.DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7.CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				**Total do projeto**	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					**Total do projeto:**	
7						
8						

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		**Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal**	**Assinatura**
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO VII (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA (continuação)

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

ANEXO VIII

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO N.º /20XX

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua_____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º_____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a)_____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º_____(grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei n° 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº_____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº , o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$ _____(_____).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Produto		Unidade	Quantidade	Periodicidade de Energia	**Preço de Aquisição**	
					Preço Unitário **(divulgado na chamada pública)**	Preço Total
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
	Valor Total do Contrato					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: _____PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º_____/20XX, pela Resolução CD/FNDE nº __/20XX, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei n° 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:
a. por acordo entre as partes;

b. pela inobservância de qualquer de suas condições;

c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até_____de_____de_____.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de_____para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.
E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____,_____de_____de_____.
(município)

_____
CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

_____
CONTRATADA (Grupo Formal)

_____
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:
1. _____
2. _____

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

RESULTADO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.975/2025

A Prefeitura Municipal de Paraíso das Águas, Estado de Mato Grosso do Sul, através de sua Pregoeira, torna público que realizou Licitação na Modalidade "Pregão Eletrônico" nº "005/2026" nos termos da Lei 14.133/2021 e suas alterações, na sala do Departamento de Licitações, no Bloco 2, da Prefeitura Municipal de Paraíso das Águas, sito à rua Reginaldo Alves da Cunha, n.º 26, Centro, às 08h00min do dia 10 de fevereiro de 2026, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM O OBJETIVO DE ATENDER OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, SOB A RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER DE PARAÍSO DAS ÁGUAS MS**, conforme discriminado no Edital, onde obteve o seguinte resultado:

Sagraram-se vencedoras do citado certame os seguintes licitantes: **COMERCIAL NUTRICIONAL E ALIMENTAR LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº. 08.021.757/0001-73, vencedora dos itens 30, 32, 33, 35 e 36, com valor total de R$ 8.935,80 (oito mil novecentos e trinta e cinco reais e oitenta centavos), **DJE DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº. 22.416.818/0001-22, vencedora dos itens 1, 20, 24, 28, 37, 38, 39, 40, 45, 50 e 53, com valor total de R$ 140.138,80 (cento e quarenta mil cento e trinta e oito reais e oitenta centavos), **LEONE & COLDIBELLI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº. 40.021.146/0001-38, vencedora dos itens 29 e 34, com valor total de R$ 4.788,60 (quatro mil setecentos e oitenta e oito reais e sessenta centavos), **MEM PRODUTOS E VARIEDADES LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº. 36.208.680/0001-80, vencedora dos itens 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 16, 25, 27, 41, 56, 57 e 59, com valor total de R$ 89.081,90 (oitenta e nove mil oitenta e um reais e noventa centavos), e **MULTIPOLPAS IND E COMERCIO DE POLPAS DE FRUTAS LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº. 26.833.103/0001-26, vencedora dos itens 54 e 55, com valor total de R$ 17.460,00 (dezessete mil quatrocentos e sessenta reais). Assim, por terem apresentado propostas com os preços compatíveis aos praticados no mercado e dentro das condições exigidas no Edital, foram declaradas vencedoras.

Paraíso das Águas – MS, 20 de fevereiro de 2026.

Danielle Cristina Caldas de Oliveira
Pregoeira

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS -MS

SEMECEL- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER.

TERAPIA NUTRICIONAL
&
MANUAL DE DIETAS

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

1 – APRESENTAÇÃO

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) garante a alimentação escolar dos estudantes da educação básica pública em todo o país através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Através da Resolução n° 6, de 12 de maio de 2020, o programa é regulamentado e prevê verba para a alimentação escolar, contemplando também ações de educação alimentar e nutricional.

O governo federal repassa valores financeiros suplementares para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino de estados, municípios e escolas federais. O repasse é realizado com base no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento. É importante destacar que o PNAE tem um papel fundamental na promoção da alimentação saudável e na formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, contribuindo para o desenvolvimento integral dos mesmos.

Além disso, o programa incentiva a compra de alimentos produzidos por agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, fomentando o desenvolvimento local e regional. Com isso, o PNAE não só garante a alimentação escolar dos estudantes, mas também promove o desenvolvimento sustentável e a valorização da agricultura familiar em todo o país. Em resumo, o PNAE é uma importante iniciativa do governo federal para garantir a alimentação adequada de estudantes em todo o país, além de incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis e o desenvolvimento sustentável em nível local e regional.

Para garantir a efetividade do programa, várias instituições acompanham e fiscalizam diretamente sua execução. Uma dessas instituições é o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), que em Paraíso das Águas atende pelo nome de COMAE- Conselho Municipal de Alimentação Escolar, que é responsável por fiscalizar a aplicação dos recursos do PNAE e acompanhar a execução do programa pelos gestores das escolas. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) também atua na fiscalização do programa, garantindo a correta aplicação dos recursos federais destinados à alimentação escolar.

Assim como outras instituições como o Tribunal de Contas da União (TCU), a Controladoria Geral da União (CGU) e o Ministério Público (MP) também acompanham e fiscalizam a aplicação dos recursos do PNAE, garantindo que os recursos sejam utilizados de forma transparente e eficiente para garantir o acesso à alimentação escolar adequada para todos os estudantes da rede pública de ensino.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

O PNAE atende os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público).

A legislação determina em seu Artigo 17 que o cardápio seja elaborado pelo nutricionista responsável técnico, e cabe ao mesmo à definição de horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitando a cultura alimentar (inciso 4º do artigo 17 da Resolução 6 do FNDE).

A equipe técnica de nutricionistas elabora cardápios para o centro de educação infantil e para as escolas municipais, tanto as de período parcial quanto para o período integral com desjejum, colação, almoço e lanche da tarde. Para as escolas municipais de período parcial somente lanche nos dois períodos.

A alimentação saudável é fundamental para o desenvolvimento e bem-estar dos estudantes. Por isso, a legislação determina que as escolas ofereçam uma quantidade mínima de frutas e hortaliças por semana. Por isso, o cardápio das escolas oferece uma média de 1 a 3 porções de frutas por dia, e de 1 a 2 porções de legumes por dia. Esses valores ultrapassam o mínimo exigido pela legislação, garantindo uma alimentação mais completa e saudável para os estudantes.

A legislação brasileira estabelece normas para a oferta de alimentos em ambiente escolar, entre as determinações, estão as restrições ao uso de certos ingredientes, como doces, enlatados e embutidos, considerados de uso restrito. Além disso, a legislação proíbe o uso de gordura trans e alimentos ultraprocessados.

Outra medida importante é a estipulação de quantidades máximas de açúcar, sódio e gorduras saturadas que podem ser oferecidas em alimentos e bebidas.

É importante ressaltar que essas regras não visam interferir na escolha dos alunos, mas sim garantir que as opções disponíveis sejam adequadas e saudáveis. Ao oferecer alimentos balanceados, no ambiente escolar contribui para a promoção da alimentação saudável e para a prevenção de doenças.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

2- INTRODUÇÃO

A escola é um ambiente propício para o aprendizado sobre a importância da alimentação saudável, que é crucial para o desenvolvimento físico e intelectual adequado dos alunos. É responsabilidade da escola incentivar hábitos alimentares saudáveis e fornece as ferramentas necessárias para que os alunos possam fazer escolhas conscientes e saudáveis em relação à alimentação.

A alergia alimentar é um problema que afeta muitas pessoas e pode ser especialmente difícil de lidar quando se trata de crianças. Muitas vezes, os pais notam que seus filhos apresentam mal-estar físico após a ingestão de determinado alimento, mas têm dificuldades para identificar a causa exata do problema. Isso ocorre porque os sintomas da alergia alimentar podem variar de pessoa para pessoa e podem ser confundidos com outras condições médicas.

Alguns dos sintomas mais comuns da alergia alimentar incluem erupções cutâneas, inchaço, dor abdominal, náuseas, vômitos e diarreia. Em casos mais graves, a alergia alimentar pode levar a uma reação alérgica grave conhecida como anafilaxia, que pode colocar a vida em risco. Portanto, é importante que os pais estejam cientes dos sintomas da alergia alimentar e procurem ajuda médica imediatamente se notarem qualquer sinal de uma reação alérgica grave.

A diversidade de doenças existentes pode confundir as pessoas na hora de escolher os alimentos adequados para seu organismo. Entre as doenças que exigem atenção especial está a doença celíaca, que é uma intolerância permanente ao glúten, encontrados em alimentos como pão, macarrão, bolos e biscoitos. Além disso, a diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares também requerem cuidados especiais com a alimentação.

O Manual de Dietas Padronizas, oferece refeições servidas e com os cuidados com o aluno, e deve ter a nomenclatura, as indicações, as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional. Assim, este manual facilita o trabalho da equipe respeitando a disponibilidade, e os hábitos ou preferências, a patologia e as necessidades nutricionais, a evolução dos alunos.

Neste manual são descritos os procedimentos de avaliação e monitorização nutricional e de prescrição dietética, padronizados para as escolas municipais de Paraíso das Águas, MS.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

1. ALERGIA A CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS

1.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA ALERGIA A CORANTES ARTIFICIAIS

A alergia alimentar pode ser definida como uma reação adversa a um antígeno alimentar mediada por uma reação imunológica, ou seja, pessoas alérgicas possuem um sistema imunológico que reconhece como agente nocivo, mesmo as substâncias que não causariam complicações na grande maioria das pessoas.

Corantes artificiais são substâncias químicas presentes nos alimentos, usados para melhorar o aspecto e o aroma deles. No entanto, podem causar alergias e outras reações adversas.
Entre os corantes mais conhecidos estão a tartrazina, amarelo crepúsculo, azul brilhante, vermelho bordô e vermelho eritrosina.

Mesmo que raras, as manifestações alérgicas pela ingestão de corantes são preocupantes, costumam aparecer após cerca de uma hora a ingestão do mesmo e aparecem mesmo quando forem ingeridos em pequenas quantidades. Seus sintomas podem ser bem diversificados, sendo os mais comuns:

- *Pele: urticária e edema.*
- *Sistema respiratório: falta de ar e espasmos;*
- *De origens gerais: vômitos e cólicas.*

Não existem testes clínicos para diagnosticar a alergia a corantes. Médicos especialistas e nutricionistas podem orientar sobre uma dieta adequada para indivíduos que tenham esse tipo de alergia.

Orientamos não oferecer alimentos que contenham corantes artificiais, substituindo-os por alimentos naturais. É importante salientar que os alimentos oferecidos na Alimentação Escolar são isentos de corantes artificiais em sua formulação.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

2. ALERGIA A OVO

2.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA ALERGIA AO OVO

A alergia ao ovo é uma reação alérgica do organismo em relação a uma proteína presente na clara do ovo. Os principais causadores da alergia ao ovo estão na clara, são eles: Albumina, Ovalbumina, Ovomucoide, Ovotransferrina, Ovomucina, Lisozima. Porém a gema também pode apresenta-las, uma vez que é quase impossível separar gema e a clara completamente, na gema os principais causadores são: Lipovitelina, Fosvitina.

A alergia ao ovo tem início geralmente na infância, logo nas primeiras vezes que o alimento é oferecido. Alguns dos motivos que podem levar o indivíduo a desenvolver alergia alimentar são: herança genética, idade, hábitos alimentares, hereditariedade, exposição ao alimento, permeabilidade gastrointestinal e fatores ambientais.

Seus sintomas começam a aparecer de trinta minutos a uma hora após a ingestão e podem ser bem diversificados, sendo os mais comuns:

- *Na pele: placas vermelhas e coceira;*
- *Falta de ar;*
- *Tontura;*
- *Alterações dos vasos sanguíneos;*
- *Edema de mucosas (lábios, pálpebras e glote).*

Os sintomas ainda podem levar a uma queda rápida da pressão arterial, constrição dos brônquios pulmonares e choque anafilático.

O tratamento baseia-se, principalmente, na exclusão do alimento (ovo), seja isoladamente ou em preparações culinárias.

Para o diagnóstico da alergia ao ovo o histórico é fundamental. A partir dele, o médico alergologista poderá propor testes/exames laboratoriais (pesquisa de IgE específica para ovo) e/ou provocação oral.

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para o aluno com Alergia ao Ovo. Algumas dessas orientações são:

- *A dieta de exclusão deve ser orientada a todos que convivem com a criança, como responsáveis, professores, colegas, etc.*
- *Rótulos sempre devem ser lidos.*
- *Mesmos os produtos que são constantemente comprados os rótulos devem ser lidos.*

É importante salientar que existem alguns alimentos oferecidos na alimentação Escolar que contém ovo em sua composição.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

EVITAR OS ALIMENTOS QUE CONTENHAM OVO OU QUALQUER DESTES INGREDIENTES.

Albumina, lisozima, maionese, merengue, ovoalbumina, conalbumina, flavoproteina, fosvitina, ovoglobolina, sólidos de ovos, ovotransferrina, globulina, ovomucina, plasma, lipoproteína de baixa densidade, etc.

O OVO PODE SER ENCONTRADO NOS SEGUINTES PRODUTOS:

Macarrão, marshmallow, marzipan, bolos, pães, gemadas, biscoitos, bolachas, etc.

MANTENHA EM MENTE O SEGUINTE:

Indivíduos com alergia a ovo também devem evitar ovos de pato, peru, ganso, codorna, etc., pois estes são conhecidos por terem reação cruzada com ovo de galinha.

SUBSTITUIÇÕES SEM OVO

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO DIETA
Macarrão	Macarrão sem ovo
Bolacha, bolo, massa de torta e pão	Bolacha, bolo, pão sem ovo
Farofa de ovos com legumes	Farofa s/ovo com legumes refogados
Leite com fruta ou cacau 100%	Chá ou suco
Iogurte	Chá ou suco

Observar o rótulo de todos os alimentos utilizados para o preparo da merenda.

**Todas as receitas estão disponíveis no livro de receita.*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

3. INTOLERÂNCIA À LACTOSE

3.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA INTOLERÂNCIA À LACTOSE

A lactose é o açúcar predominante no leite e também presente em seus derivados. Sua molécula é constituída por glicose e galactose, que são carboidratos menores. Intolerância à lactose é a diminuição da capacidade de degradar esse açúcar e ocorre devido à redução na atividade da lactase, enzima presente na mucosa intestinal responsável pela degradação da lactose para então ser absorvida.

Há três tipos de intolerância à lactose, que são decorrentes de diferentes processos. São eles: 1) deficiência congênita da enzima; 2) diminuição enzimática secundária a doenças intestinais; 3) deficiência primária ou ontogenética.

O 1º tipo é um defeito genético muito raro, no qual a criança nasce sem a capacidade de produzir lactase. Como o leite materno possui lactose, a criança é acometida logo após o nascimento. O 2º tipo é bastante comum em crianças no primeiro ano de vida e ocorre devido à diarreia persistente, pois há morte das células da mucosa intestinal (produtoras de lactase). Estatisticamente, o 3º tipo é o mais comum na população. Com o avançar da idade, existe a tendência natural à diminuição da produção da lactase.

Os sintomas mais frequentes são náusea, dores abdominais, diarreia ácida e abundante, gases e desconforto. A severidade dos sintomas depende da quantidade ingerida e da quantidade de lactose que cada pessoa pode tolerar.

Alguns produtos que compõem a Alimentação Escolar possuem lactose, tais como: compostos e sobremesas lácteas, bebidas lácteas UHT, biscoitos doces e recheados, batata em flocos (preparado com leite) e tiras de frango ao molho rosado, cozida e congelada.

Orientamos não oferecer os alimentos que, compõem a Alimentação Escolar, que tenham lactose, ou seja, não deverá consumir os alimentos citados a cima. E importante também ler todos os rótulos dos alimentos (ingredientes) que serão oferecidos ao aluno intolerante à lactose, visando certificar-se de que não há a substância causadora da doença.

COMO LER UM RÓTULO PARA UMA DIETA LIVRE DE LEITE

Evitar os alimentos que contenham leite ou qualquer destes ingredientes:

Manteiga, gordura de manteiga, óleo de manteiga, ésteres de manteiga, torrone, soro de leite, soro de leite coalhado, caseína, caseína hidrolisada, caseinatos, queijos, coalhada, lactoalbumina, lactoferrina, lactose, leite condensado, vapor de leite, gordura de leite (nata), proteína hidrolisada de leite, creme azedo, iogurte, etc.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

SUBSTITUIÇÕES INTOLERÂNCIA A LACTOSE

Alimento Substituição Dieta

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO DIETA
Leite com fruta ou cacau 100 %	Usar leite sem lactose ou bebida vegetal
Bolacha caseira	Bolacha caseira sem leite
Bolo	Bolo sem leite
Iogurte	**Chá, suco, vitamina de frutas com leite sem lactose ou bebida vegetal**
Torta	**usar massa sem leite e sem ovos**
Pão com manteiga	**Biscoito de polvilho, bolacha caseira s/ leite, tapioca**

Observar o rótulo de todos os alimentos utilizados para o preparo da merenda.

**Todas as receitas estão disponíveis no livro de receita.*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

4 ANEMIA FERROPRIVA

4.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA ANEMIA FERROPRIVA

Anemia Ferropriva é o tipo de anemia mais comum e pode ocorrer, independentemente, do estado socioeconômico do indivíduo. Ela é causada pela deficiência de ferro (mineral essencial). Normalmente, para esse tipo de anemia, a ingestão de alimentos ricos em ferro está deficitária, ou seja, não atinge o mínimo necessário para o desenvolvimento das funções em nosso organismo.

Os sintomas mais frequentes da anemia ferropriva são: fadiga, palidez, prejuízo no crescimento e no desempenho muscular, prejuízos no desenvolvimento neurológico e desempenho escolar, além de distúrbios comportamentais, como a irritabilidade, pouca atenção e falta de interesse ao seu redor.

O paciente deve ingerir mais alimentos ricos em ferro, podendo o médico e/ou nutricionista solicitar também o uso de medicamento para auxiliar a corrigir os níveis desse mineral.

Os alimentos constituem as principais fontes de ferro e podem oferecer dois tipos diferentes desse nutriente: o ferro heme e o ferro não-heme.

Sabe-se que para uma melhor absorção do Ferro deve-se ingerir, nas principais refeições (almoço e jantar), alimentos fontes de Vitamina C que é um elemento facilitador da absorção do Ferro.

O Cálcio é o principal constituinte estrutural dos ossos e dentes e exerce papel também na regulação de outras funções do organismo. Entretanto, não é recomendado o consumo de produtos lácteos junto a essas refeições, pois, o Cálcio (mineral) - encontrado nos laticínios, compete com o Ferro e impede que este seja absorvido de maneira adequada pelo organismo, ou seja, o efeito é contrário, com relação ao da Vitamina C.

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para o aluno com Anemia Ferropriva. Algumas dessas orientações são:

·A ingestão de carne: vermelha, aves ou peixes ou ovos (ferro tipo heme), deverá ser diária;

·O ferro do tipo não-heme é encontrado nas verduras de folhas escuras (espinafre, brócolis, couve,salsa,etc.), nas leguminosas (feijão, lentilha, grão-de-bico, ervilha, etc); e nas frutas (uvas, maçãs, nozes, amêndoas, castanhas).

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

·Existem também alguns alimentos fortificados com ferro, como: farinha de trigo, milho e cereal matinal.

·Não fornecer sobremesas lácteas após as refeições (competição Ca x Fe).

·Ingerir frutas cítricas fonte de vitamina C: laranja, maracujá, goiaba, morango, tangerina, preferencialmente após as refeições como sobremesa ou suco.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

5. ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

5.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)

A APLV é provocada pelas proteínas presentes no leite, principalmente a globulina, que é identificada pelo sistema imunológico como um agressor, um agente estranho que precisa ser combatido. A partir da ingestão destas proteínas o sistema imunológico desencadeia uma verdadeira guerra contra os "agressores", e esta guerra é a responsável pelos sintomas – diarreia, distensão abdominal, flatulência e ainda: lesões na pele, como urticária e coceira, sintomas respiratórios, inflamação da mucosa intestinal e até pequenos sangramentos intestinais.

A APLV tende a ser pior nos primeiros anos de vida e seus sintomas podem regredir com o passar dos anos. Muitas vezes esta alergia é desencadeada quando o bebê, menor de 6 meses, recebe leite de vaca em substituição ao leite materno, principalmente se for filho de pais alérgicos.

Os principais recursos diagnósticos incluem a história clínica, exames físicos e dieta de eliminação (exclusão de alimentos). Podem ser realizados testes cutâneos e sorológicos.

O único tratamento comprovadamente eficaz é a alimentação isenta das proteínas do leite, pois ao deixar de consumir o alimento que causa a alergia o sistema de defesa não irá produzir as células e anticorpos responsáveis pela reação alérgica, possibilitando a remissão dos sintomas e o desenvolvimento futuro da tolerância ao leite.

Orientamos a exclusão dos alimentos que compõem a Alimentação Escolar e contém leite em sua composição. É importante ler todos os rótulos dos alimentos (ingredientes) que serão oferecidos ao aluno alérgico, visando certificar-se de que não há a substância causadora da doença.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

C*omo ler um rótulo para uma dieta livre de leite.*

Evitar os alimentos que contenham leite ou qualquer destes ingredientes:

Manteiga, gordura de manteiga, óleo de manteiga, ésteres de manteiga, torrone, soro de leite, soro de leite coalhado, caseína, caseína hidrolisada, caseinatos de sódio, caseinatos de potássio, caseinatos de cálcio, caseinatos de magnésio, caseinatos de amônia, traços de leite, queijos, coalhada, lactoalbumina, lactoferrina, lactose, leite condensado, vapor de leite, gordura de leite (nata), proteína hidrolisada de leite, creme azedo, iogurte, proteína láctea, fosfato de lactoalbumina, lactoglobulina etc.

Alguns produtos que compõem a Alimentação Escolar possuem leite ou soro de leite. Abaixo temos alguns alimentos presentes no cardápio padrão da Unidade Escolar que podem ser substituídos, adaptando-os às necessidades do aluno:

Recomendamos que, depois de constatada a doença, além de toda recomendação médica, pode ser procurada a ASBRAN – Associação Brasileira de Nutrição São Paulo, que mantém orientações a respeito desta patologia, bem como os alimentos que podem ser oferecidos, receitas, substituições de alimentos entre outras atividades.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ALIMENTO	SUBSTITUIÇÃO DIETA
Leite com fruta ou cacau 100%	Chá ou suco
Pão com manteiga	Pão s/leite c/ geléia de frutas
Iogurte	Chá ou suco
Bolacha	Bolacha sem leite
Bolo	Bolo sem leite
Torta	Torta sem leite, usar leite de soja
Leite com cereais	Biscoito de polvilho

Evitar: Não usar leite de vaca nem derivados de leite (queijos, creme de leite, iogurte, etc...). Sempre observar rótulo de alimentos usados nas preparações verificando se contém leite, proteína de leite.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

6. BAIXO PESO

6.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA BAIXO PESO

Atualmente, estamos vivendo a chamada transição nutricional, que se caracteriza pelo aumento acelerado do sobrepeso/obesidade infantil, proporcionalmente, à queda nos casos de desnutrição. No entanto, ainda temos crianças que apresentam baixo peso, que assim como o sobrepeso/obesidade, não é saudável e pode predispor sérios agravos à saúde. O paciente que apresenta baixo peso deve receber cuidados dos profissionais de saúde, a fim de obter a recuperação do seu estado nutricional.

O baixo peso pode ser desencadeado por diversos fatores, como: doença crônica, herança genética, desmame precoce, alimentação complementar inadequada ou ainda, fatores socioeconômicos. As crianças devem ter uma atenção especial em relação à saúde, pois a infância é o período de intenso crescimento, desenvolvimento, aprendizado e formação dos hábitos alimentares.

Para recuperação do estado nutricional é necessário aumentar o valor nutritivo (calorias), mantendo o equilíbrio entre os nutrientes, sendo importante buscar alternativas que recuperem o estado nutricional da criança o mais rápido possível.

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para os alunos com baixo peso. Algumas dessas orientações são:

- *Orientar o aluno a comer devagar e mastigar bem os alimentos preferencialmente, em local tranquilo;*

- *Incentivar e fornecer, diariamente, frutas (com casca, sempre que possível), verduras e legumes, pois são fontes de vitaminas e minerais, necessários ao crescimento saudável, além das fibras, que irão auxiliar no funcionamento regular do intestino;*

- *Atender aos horários das refeições, evitando a ingestão de guloseimas nos intervalos;*

- *Estimular a criança durante a alimentação, despertando sua curiosidade para descoberta de novos sabores, texturas e aromas, visando se alimentar dos diferentes grupos de alimentos;*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

• *Envolver as crianças no planejamento e, se possível, no preparo de alguns alimentos que compõem o cardápio do Programa de Alimentação Escolar, estimulando assim o interesse pelos alimentos e o pelo ato de se alimentar;*

• *Não apressar a criança durante a alimentação. Lembre-se, é necessário ter paciência e bom humor;*

• *As refeições devem acontecer a cada 3 horas, evitando longos períodos de jejum. A alimentação adequada e frequente deve continuar no lar do aluno.*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

7. CONSTIPAÇÃO INTESTINAL

7.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA CONSTIPAÇÃO INTESTINAL

Constipação também conhecida como "intestino preso" pode ser conceituada como a eliminação de fezes endurecidas, com esforço, dor ou dificuldade, associada ou não a aumento do intervalo entre as evacuações, escape fecal e sangramento em torno das fezes.

As duas principais causas do aparecimento e agravamento da constipação intestinal são a baixa ingestão de alimentos ricos em fibras e a baixa ingestão de líquidos, porém ela também pode estar associada à falta de atividade física, sedentarismo e o uso de alguns medicamentos.

O inchaço e dor abdominal são os sinais percebidos em um primeiro momento, com o passar do tempo outros sinais começam a surgir como: mau humor, irritabilidade, cansaço, pele oleosa e gases. A longo prazo a constipação intestinal pode contribuir para o aparecimento de doenças mais graves como apendicite, câncer de cólon, obesidade e etc.

O diagnóstico é realizado através de exames laboratoriais, como hemograma e sangue oculto nas fezes, exames de imagem e levantamento do histórico do paciente.

Vale reforçar que o uso de medicamentos deve ser sempre orientado pelo médico pediatra, pois podem agredir o intestino, causar dependência e o uso contínuo não é aconselhado. O controle alimentar é o primeiro passo para a correção do problema.

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para a pessoa com constipação intestinal. Algumas dessas orientações são:

- *A alimentação deve ser saudável, rica em fibras: frutas (mamão, ameixa, manga, laranja, melancia - são sempre boas opções), legumes, verdura e cereais (FLV verba PEME);*

- *Beber água, sucos naturais e chás em abundância;*

- *Comer as frutas de preferência com a casca, nos intervalos entre as refeições;*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

• *Ir ao banheiro sempre que sentir vontade;*

• *Comer devagar, mastigando bem os alimentos;*

• *Fazer atividade física regularmente auxilia a manter bons movimentos do bolo fecal;*

• *Preferir consumir alimentos integrais (flocos de milho, pães integrais, barra de cereais, biscoitos integrais - itens distribuídos na alimentação escolar), pois são ricos em fibras.*

• *Pacientes constipados devem abusar das fibras na alimentação e tomar de 8 a 10 copos de água ao dia.*

Lembre-se, quanto mais precoce a orientação, melhores os resultados e maiores são os benefícios para a criança.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

8. DIABETES MELLITUS

8.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA DIABETES MELLITUS

A glicose é um açúcar que fornece energia para o funcionamento do nosso organismo. Ela está presente em alimentos como: pães, arroz, macarrão, batata, doces, bolachas, biscoitos, bolos, etc.

Ao consumir esses alimentos, o organismo fica responsável pelo processo de digestão, liberando a glicose (açúcar) para o sangue. Com isso, essa glicose precisa entrar na célula para ser utilizada como energia, sendo que a responsável por esse transporte é a insulina.

O Diabetes Mellitus é uma doença que acontece quando o organismo produz pouca ou nenhuma insulina. E sem ela, a glicose não entra na célula, ficando concentrada no sangue (Hiperglicemia).

Os sintomas mais frequentes da hiperglicemia são muita sede, vontade de urinar diversas vezes, perda de peso, fome exagerada, visão embaçada, infecções repetidas na pela ou mucosa (cicatrização comprometida), fadiga e dores nas pernas (circulação prejudicada).

Após o diagnóstico do médico, é necessário ter a doença sob controle, o que significa manter a glicemia dentro dos níveis adequados (igual ou abaixo de 126 mg/dl e níveis pós alimentares inferiores a 200 mg/dl). Porém para manter a doença controlada deve-se estabelecer um plano alimentar, integrando-se a terapia nutricional à insulina, bem como a prática de exercício físico.*

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para a pessoa com Diabetes Mellitus. Algumas dessas orientações são:

- *Oferecer uma alimentação adequada e saudável como parte integrante da conduta terapêutica, bem como a atividade física, monitoramento da glicemia e sua inclusão social;*

- *Respeitar os horários das refeições;*

- *Acompanhar os níveis de glicose sanguínea (hipo e hiperglicemia), complementando a refeição, quando se fizer necessário, aplicando a medicação corretamente;*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

• *Controlar a porção de cada alimento a ser ingerida;*

• *Incentivar e fornecer diariamente frutas (com casca, sempre que possível). Cuidado com a quantidade, pois as frutas também possuem seu açúcar natural (frutose);*

• *Estimular a prática de atividade física na escola;*

• *É importante a escola ter acesso ao telefone dos pais, ou responsáveis e até mesmo do médico responsável.*

Abaixo temos alguns alimentos presentes no cardápio padrão da Unidade Escolar que podem ser substituídos, adaptando-os às necessidades do aluno:

ALIMENTO	*SUBSTITUIÇÃO DIETA*
Arroz	*Arroz integral*
Macarrão	*Macarrão integral*
Leite com fruta ou cacau 100%	*Vitamina de frutas*
Pão com manteiga/bolo	*Torrada integral*
Bolacha	*Mingau de aveia/bolacha integral*
Bebidas adoçadas	*Bebidas sem adoçar*
Farofa com ovos e legumes	*Apenas os ovos e legumes (cozido ou mexidos)*

EVITAR: EVITAR AÇÚCAR, JEJUM PROLONGADO, EXCESSO NO CONSUMO DE FRUTAS E VERDURAS, DE PREFERÊNCIA FOLHOSO.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

9. HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA – DIETA HIPOSSÓDICA

9.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA – DIETA HIPOSSÓDICA

O sal de cozinha tem em sua composição os elementos sódio (Na) e cloro (Cl), o que resulta em cloreto de sódio (NaCl). É essa combinação de elementos que confere o sabor salgado. Sendo que 1g de sal de cozinha (NaCl) contém 400mg de sódio.

O sódio (Na) é um dos vinte e dois minerais considerados essenciais. Este mineral está envolvido na manutenção do equilíbrio e distribuição hídricos, no equilíbrio osmótico, no equilíbrio ácido-básico, dentre outras funções. Assim, o sódio é essencial para o organismo, porém, devemos nos atentar a quantidade consumida para evitar exageros e consequentemente seus efeitos indesejáveis.

O consumo excessivo de sal, a partir de 5g, é uma das maiores causas de hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. As dietas hipossódicas são prescritas, primariamente, para a prevenção ou controle de edemas e hipertensão ou hipernatremia. Também é indicada para pacientes renais e cardíacos. A dieta hipossódica é aquela que é restrita ou reduzida na ingestão de sal.

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para os alunos com hipertensão arterial. Algumas dessas orientações são:

- *Não acrescente sal no alimento depois de pronto;*
- *Observar os rótulos dos produtos e preferir o que tem menos sódio;*
- *Não utilizar molhos ou temperos industrializados;*
- *Utilizar somente temperos naturais (orégano, salsinha, cebolinha, louro, cheiro verde, suco de limão, alecrim, tomilho, manjericão);*

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

• *Estimular a criança a tomar bastante água ao longo do dia;*

• *Estimular a prática de atividade física na escola;*

É importante lembramos que os alimentos que consumimos possuem o sódio intrínseco, já presente nos alimentos, sem ter adição de sal propriamente dito.

Ao ler as informações da embalagem de alguns alimentos, devemos estar atentos aos ingredientes com alto teor de sódio, que não são reconhecidos de imediato como, por exemplo, bicarbonato de sódio, difosfato de sódio, glutamato monossódico, alginato de sódio, benzoato de sódio, entre outros.

Estudos recentes mostram que as papilas gustativas presentes na nossa boca, que identificam o gosto salgado, demoram cerca de três meses para se adaptar a uma alimentação reduzida em sal. Por isso, é questão de tempo acostumar-se a uma alimentação reduzida em sódio.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

10. DOENÇA CELÍACA

10.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA DOENÇA CELÍACA

A doença celíaca é uma doença caracterizada pela intolerância ao glúten. O glúten é uma proteína encontrada no grão do trigo, no centeio, na aveia, na cevada e no malte, sendo nesses três últimos em menor proporção.

A doença celíaca geralmente se manifesta na infância, entre o primeiro e terceiro ano de vida, podendo, entretanto, surgir em qualquer idade, inclusive na idade adulta. A doença celíaca é uma doença autoimune que afeta o intestino delgado de pessoas geneticamente predispostas, precipitada pela ingestão de alimentos que contêm glúten. Os sintomas clássicos da doença celíaca incluem: diarreia, perda de peso (crescimento não adequado nas crianças), flatulência, região abdominal inchada, vômitos e fadiga. A doença causa prejuízo na absorção de todos os nutrientes, inclusive de vitaminas, sais minerais e água.

A escola, através dos profissionais da educação, deve trabalhar com a família e os estudantes, no sentido de fornecer orientações quanto aos cuidados necessários para a pessoa com doença celíaca. Algumas dessas orientações são:

· A pessoa que tem a doença celíaca não poderá consumir alimentos que contenham trigo, aveia, centeio, cevada e malte, pois o único tratamento efetivo da doença é uma alimentação isenta de glúten;

· Não consumir alimentos derivados de: farinha de trigo, farinha de rosca (pão), incluindo pães, macarrão, bolachas, biscoitos, bolos e outros;

· Pode-se consumir produtos com: farinha de arroz, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, fécula de batata, fécula de mandioca, polvilho doce, polvilho azedo;

· As verduras, frutas, carnes, ovos, peixes, óleos e leguminosas (feijão, lentilha, soja, entre outros) e água podem ser consumidos, normalmente;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

· *Ler o rótulo dos alimentos deve se tornar um hábito do paciente celíaco, pois nas embalagens está descrito se o produto CONTÉM GLÚTEN OU SE NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme exigido por lei (RDC 360/03 – Rotulagem de Alimentos).*

ALIMENTO	**SUBSTITUIÇÃO DIETA**
Bolacha	Biscoito de polvilho
Farofa	Ovos mexidos com legumes
Macarrão	Macarrão sem glúten
Leite com fruta ou cacau 100%	Chá ou suco natural
Torta	Mingau de maisena
Leite com cereais	Biscoito de polvilho, tapioca
Pão	Tapioca
Bolo	Mingau de maisena, tapioca

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

11. SOBREPESO E OBESIDADE

11.1 PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA SOBREPESO E OBESIDADE INFANTIL

Pode-se definir sobrepeso e obesidade como o acúmulo de tecido gorduroso localizado ou generalizado, provocado por desequilíbrio nutricional associado ou não a distúrbios genéticos ou endocrinometabólicas.
Alguns fatores responsáveis pelo sobrepeso e obesidade infantil:

· Hábitos alimentares inadequados, com alta ingestão de açúcares e gorduras;

· Fatores genéticos;

· Desordens emocionais e fatores psicológicos;

· A falta de prática regular de atividade física.

Deve-se estar atento com a obesidade infantil, pois estudos comprovam que estas crianças são mais propensas a se tornarem adolescentes e adultos obesos. Além de desenvolverem as chamadas DCNTs - doenças crônicas não transmissíveis, já na infância, sendo essas: a Hipertensão, as Dislipidemias e o Diabetes Melittus tipo II.
Na infância, assim como nas demais fases da vida, devemos sempre optar por alimentos saudáveis e nas quantidades adequadas. É importante ressaltar que uma restrição errônea pode trazer sérios prejuízos ao crescimento e desenvolvimento da criança.
A equipe escolar deve estar atenta à:

· Controlar a porção a ser ingerida. Atenção especial ao per capita (porcionamento adequado) de cada alimento;

· Estimular a criança a tomar bastante água ao longo do dia;

· Incentivar e fornecer diariamente frutas (com casca, sempre que possível), verduras e legumes, pois são fontes de vitaminas e minerais, necessários ao crescimento saudável, além das fibras, que iram auxiliar no funcionamento regular do intestino;

· Não acrescentar açúcar nos sucos de fruta natural;

· Atender aos horários das refeições, evitando "beliscos de guloseimas" nos intervalos;

· Orientar o aluno a comer devagar e mastigar bem os alimentos. Preferencialmente, em local tranquilo.
· Estimular a prática de atividade física na escola;

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

12. INTOLERÂNCIA À MELANCIA

De acordo com as pesquisas atuais, a intolerância à melancia pode estar mais associada a uma alergia do que a uma intolerância propriamente dita. Essa alergia está relacionada ao látex presente na fruta, ao pólen de gramíneas e tasneira, e à reatividade cruzada da melancia com outros alimentos, como mariscos, amendoim, frutas secas e o próprio látex. Como solução dietoterápica para evitar qualquer ocorrência, é aconselhável excluir a melancia da dieta da criança.

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB

ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PACIENTE: THEODORO BOLFE VIANA

PACIENTE ACIMA E PRTADOR DE ALERGIA A PROTEINA DO LEITE DE VACA, SENDO EXPRESSAMENTE PROIBIDO SEU CONSUMO

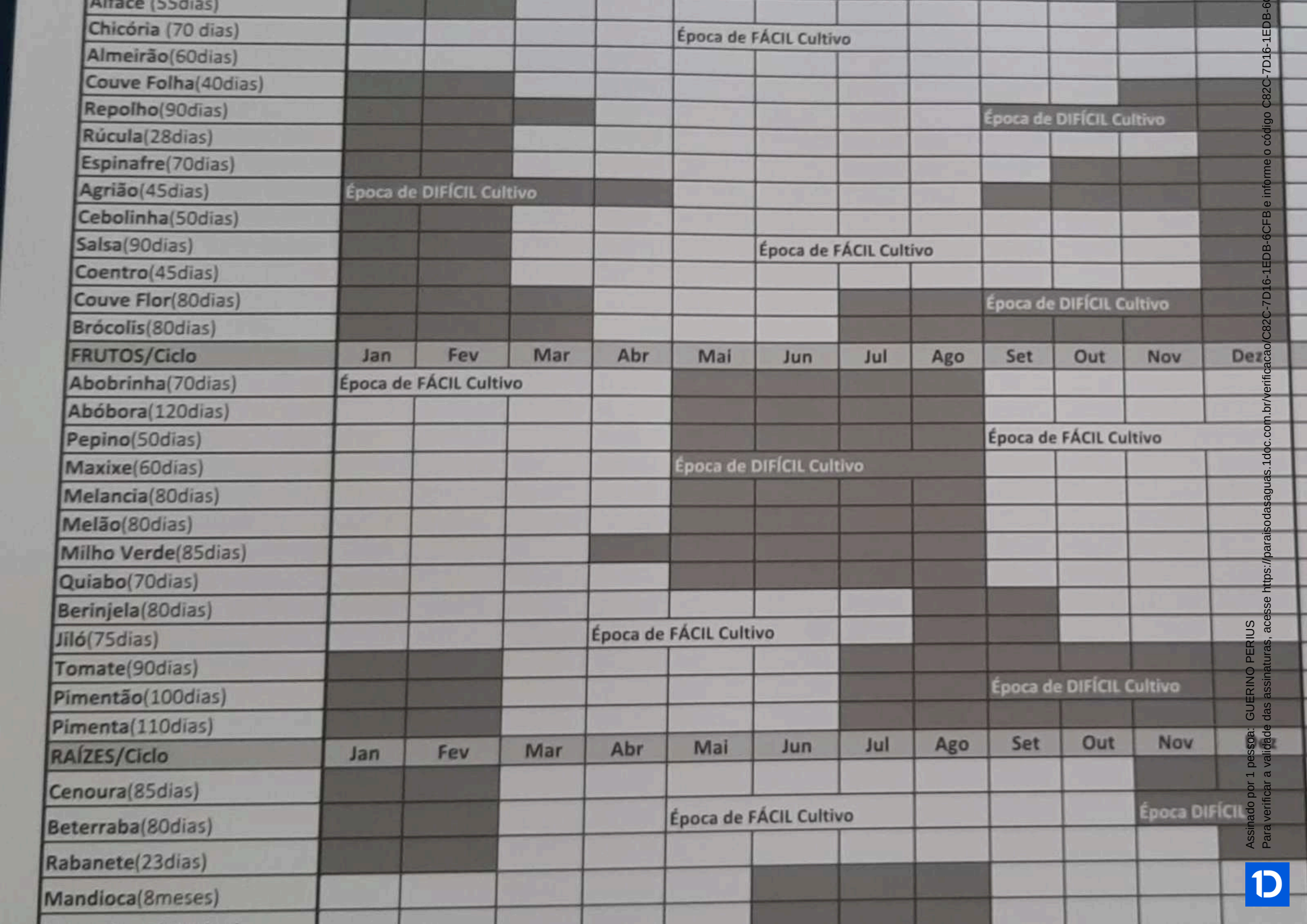
GRATO

PARAÍSO DAS ÁGUAS-MS 03/02/2026

Dr. Hygor Rodrigues
CRM-8957

Rua Valdeci Feltrin, número 127 - Centro - CEP 79.556-000 - Paraíso das Águas – MS
Telefone: (67) 3248-1179

Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6CFB



Assinado por 1 pessoa: GUERINO PERIUS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB e informe o código C82C-7D16-1EDB-6

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: C82C-7D16-1EDB-6CFB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

GUERINO PERIUS (CPF 495.XXX.XXX-00) em 25/03/2026 09:20:26 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://paraisodasaguas.1doc.com.br/verificacao/C82C-7D16-1EDB-6CFB