



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 2º VERSÃO

Processo Administrativo nº 257/2025

OBJETO: ANÁLISE DA VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR DO EXERCÍCIO DE 2026

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

1. INTRODUÇÃO

Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar, que constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação e que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação, conforme previsto Legislação Pertinente.

O presente estudo trata-se da verificação da viabilidade técnica e econômica para atender a necessidade de Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do exercício de 2026, solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Laguna Carapã/MS.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o Documento de Formalização de Demanda Memorando nº 80/2025, encaminhado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, e considerando que o Programa de Alimentação Escolar atende atualmente 1.429 alunos da Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação Especial, justifica-se a necessidade de aquisição dos produtos solicitados, essenciais para o preparo das refeições diárias ofertadas nas unidades municipais de ensino.

O presente documento tem por finalidade viabilizar o fornecimento de alimentos variados e seguros, capazes de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Laguna Carapã/MS. A oferta adequada desses gêneros



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

promove melhoria do rendimento escolar, reforça a segurança alimentar e nutricional e assegura condições de saúde apropriadas, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade social.

Os alimentos destinam-se ao atendimento dos alunos das escolas municipais, reconhecendo a relevância da merenda escolar em todas as modalidades de ensino urbana, rural e indígena. A alimentação escolar fornece nutrientes essenciais ao desenvolvimento infantil, auxiliando na prevenção de doenças como obesidade, desnutrição e anemia. Além disso, contribui positivamente para o desempenho escolar, favorecendo a concentração, a disposição e a participação dos estudantes nas atividades pedagógicas.

A aquisição dos gêneros alimentícios descritos é indispensável para garantir a oferta regular e adequada das refeições no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os alimentos solicitados atendem às necessidades nutricionais dos estudantes, fortalecem hábitos alimentares saudáveis e impactam diretamente seu crescimento, desenvolvimento e rendimento escolar. Para muitos alunos, a merenda escolar representa a principal refeição do dia, tornando imprescindível assegurar acesso à alimentação adequada, independentemente da condição socioeconômica.

A definição das quantidades considera o número de alunos atendidos, o cardápio elaborado pela nutricionista responsável, as porções recomendadas para cada faixa etária e a frequência semanal de distribuição. Essa organização possibilita o cumprimento das diretrizes do PNAE, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar e respeito aos hábitos alimentares da comunidade local.

A aquisição dos alimentos destina-se a atender os alunos das escolas:

- **ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA**
- **ESCOLA POLO MEIEF CAMPANÁRIO**
- **ESCOLA MUNICIPAL CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA**
- **ESCOLA MBO EROY JEGUAKA POTY ESCOLA COCAR DE FLORES- ALDEIA GUAIMBÉ**
- **MBO EROGA OKARA POTY ESCOLA TERREIRO DE FLORES- ALDEIA JACARÉ**
- **CEI DOLVANINO TRICHES**





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

Esta contratação está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA para o exercício de 2025, através do Decreto Municipal nº 203/2024 publicado no Diário Oficial da Associação dos Municípios de Mato Grosso do Sul (ASSOMASUL) no dia 31 de outubro de 2024.

As contratações estão referenciadas no PCA como Aquisição nº 14, na página 02 do Anexo PCA 2025, no site oficial da Prefeitura Municipal de Laguna Carapã, disponível em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/976>.

A cópia da página do PCA onde se encontra tal contratação incluída encontra-se em anexo a este estudo, constante como Anexo II.

Considerando que a abertura do processo ocorrerá em 2025 e a formalização contratual está prevista para o exercício de 2026, destaca-se que, embora o PCA de 2026 ainda não ter sido oficialmente publicado, sua elaboração está em fase de finalização no âmbito da Administração Municipal. Nesse contexto, registra-se que a presente contratação está alinhada às necessidades previamente identificadas pelo setor demandante e será devidamente contemplada no referido instrumento no momento de sua publicação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Especificação

Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do exercício de 2026 para atender a Rede Municipal de Ensino de Laguna Carapã.

As especificações de cada item solicitado encontram-se em anexo a estudo, constante como Anexo III.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

4.2. Requisitos necessários à contratação

4.2.1. Sustentabilidade

Foram identificados requisitos de sustentabilidade relacionados principalmente à gestão de resíduos, embalagens, logística reversa e educação ambiental, descritos no item 13 deste estudo, que poderão ser incorporados ao Termo de Referência.

4.2.2. Indicação de marcas ou modelos

Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação, uma vez que a descrição do objeto já delinea todas as suas características essenciais.

4.2.3. Da vedação da utilização de marca ou produto

Não será vedada a utilização de nenhuma marca ou modelo.

4.2.4. Da exigência de amostras

Não serão exigidas amostras para esta contratação.

4.2.5. Subcontratação

É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado.

4.2.6. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.7. Transição contratual

Não haverá necessidade de transição contratual.

4.2.8. Vistoria

Este requisito não se aplica a esta contratação.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

De acordo com o Documento de Formalização de Demanda encaminhado, a estimativa das quantidades de alimentos foi elaborada com base nos cardápios previstos para a alimentação dos alunos. Ressalta-se que alguns itens foram mantidos mesmo apresentando baixo consumo em períodos anteriores, pois sua permanência no cardápio é necessária para garantir atendimento adequado a alunos com restrições alimentares, como intolerância ao glúten ou outros alimentos específicos. Em situações nas quais a unidade escolar não recebe temporariamente alunos com essas necessidades, é comum que determinados produtos apresentem sobra.

Além disso, alterações pontuais nos cardápios são frequentemente necessárias devido à baixa aceitação de algumas preparações pelos alunos, o que também influencia a permanência ou substituição de determinados itens.

A quantidade solicitada dos itens 1 Abobrinha; 3 Alho; 4 Banana Maçã; 5 Banana Nanica; 6 Batata; 10 Carne Bovina em Cubos; 11 Carne Bovina Moída; 13 Carne de Frango (Peito); 15 Cenoura; 17 Chuchu; 19 Espinafre; 20 Inhame; 21 Laranja Pera; 22 Lombo de Porco; 24 Mamão Formosa; 26 Mandioca Salsa; 28 Melancia Vermelha; 30 Mexerica; 33 Pera Portuguesa; 34 Pimentão Verde; 35 Pimentão Vermelho; 37 Salsicha e 38 Tomate foi calculada dividindo-se o consumo anterior por 10 (correspondente ao número de meses de fornecimento e utilização) e multiplicando-se o resultado por 11, quantidade de meses projetada para o novo período de consumo. O saldo anterior, referente a 21 de novembro de 2025, segue em anexo.

A quantidade solicitada dos itens 18 Couve e 29 Melão Amarelo foi estimada dividindo o consumo anterior por 9 (meses de consumo do contrato anterior) e multiplicando o resultado por 11 meses, período estimado para o novo consumo. O saldo anterior datado de 23 de outubro de 2025 segue em anexo.

A quantidade do item 23 Maçã Fuji foi definida dividindo o consumo anterior por 8 (meses de vigência do contrato anterior) e multiplicando o resultado por 11 meses, estimativa para o novo período. O saldo de 18 de setembro de 2025 encontra-se em anexo.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

As quantidades dos itens 2 Alface; 8 Beterraba; 9 Brócolis; 16 Cheiro Verde; 25 Mandioca; 27 Maracujá e 31 Pão Francês foram calculadas com base na per capita por aluno da alimentação escolar da Rede Municipal, somadas à média do saldo do mês de novembro de 2025. A média final foi obtida dividindo-se os valores combinados, de forma a atender adequadamente à demanda prevista. A respectiva tabela de cálculos segue em anexo.

A quantidade do item 12 Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa foi estimada utilizando o cálculo per capita por aluno da alimentação escolar. A oferta desse item foi ampliada devido à retirada do frango inteiro com osso, cuja aceitação pelos alunos foi baixa, motivo pelo qual não houve projeção de sua quantidade para o próximo período.

A quantidade solicitada do item 32 Pão Tipo Mandi foi definida com base no cálculo da per capita por aluno. Esse alimento será ofertado nas escolas rurais duas vezes por semana no café da manhã, o que gerou a necessidade de acréscimo de 860 kg. Esse quantitativo foi somado a 1180 kg, referentes à oferta do item para a Educação Infantil (CEI), conforme cálculo per capita e frequência prevista no cardápio escolar de 2026. Os cálculos completos, por faixa etária e totais consolidados, encontram-se anexos.

A quantidade solicitada dos itens 7 Batata Doce e 14 Cebola foi elaborada com base no cálculo per capita por aluno. Os cálculos por faixa etária e o somatório final encontram-se em anexo.

A quantidade do item 36 Repolho foi estimada dividindo-se o consumo anterior por 5 (meses de fornecimento no contrato anterior) e multiplicando o resultado por 11 meses, correspondente ao período de consumo esperado para o novo exercício. O saldo de 23 de junho de 2025 segue anexo.

As quantidades solicitadas para cada item, bem como os registros de consumo anterior, constam no Anexo IV deste estudo. Os cardápios encaminhados pela Secretaria Municipal de Educação estão incluídos no Anexo V.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Analisando as soluções apresentadas pelo mercado no município e região de Laguna Carapã/MS, vê-se que a única solução possível para sanar a demanda de Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do exercício de 2026 solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura é a aquisição dos mesmos com fornecedores do ramo.

Nos subtópicos a seguir serão apresentadas e analisadas as possíveis soluções para o modo de aquisição dos itens solicitados.

6.1. Identificação das Soluções

Solução 1: Adquirir Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do exercício de 2026 solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura através de Dispensa de Licitação, com base no Inciso II do Artigo 75 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

Solução 2: Adquirir Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do exercício de 2026 solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Laguna Carapã por meio de abertura de processo licitatório próprio, caracterizado como Pregão, sob Sistema de Registro de Preços.

6.2. Análise das Soluções

Solução 1

Analisando a solução 1, que trata da aquisição dos Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar de 2026 através de Dispensa de Licitação vê-se que não é possível a opção por esta solução, uma vez que o valor estimado para a contratação pela Coordenadoria de Suprimentos e Logística foi superior ao previsto para a contratação por este meio, prevista pela Lei Federal nº 14.133/2021. Além disso, apesar de a dispensa de licitação ser divulgada e ser plausível de boas





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

propostas, a licitação é sempre a regra para as contratações públicas, uma vez que por meio deste processo a administração recebe propostas mais vantajosas pois o montante maior chama a atenção de mais fornecedores gerando uma maior competição e por consequência uma maior economia ao erário.

Assim, por todo o exposto, esta não se faz a melhor solução para sanar a demanda da Secretaria de Educação e Cultura no momento.

Solução 2

A solução 2, que trata da aquisição dos gêneros alimentícios para merenda escolar através de processo licitatório, caracterizado como Pregão, sob Sistema de Registro de Preços, se faz a melhor solução para sanar a demanda da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, uma vez que, como já foi dito na solução 1, o processo licitatório é sempre a regra para as contratações públicas. Além disso, essa é a solução que já vem sendo praticada por este e por outros órgãos da administração pública, pelo fato de ser um processo que traz mais economicidade ao município.

Dessa forma, por todo o exposto acima, esta se configura como a melhor solução para suprir a demanda solicitada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Laguna Carapã.

7. ESTIMATIVA DOS VALORES

A estimativa do valor desta contratação foi elaborada com base na Ata de Registro de Preços nº 03/2025, referente ao Processo Administrativo nº 191/2024 e ao Pregão Eletrônico nº 035/2024. A tabela contendo os valores unitários e totais de cada item encontra-se anexada a este estudo, como Anexo VI. A pesquisa de preços realizada consta como Anexo VII.

Após análise encontrou-se um valor total para a contratação de R\$ 684.469,49 (seiscentos e oitenta e quatro mil quatrocentos e sessenta e nove reais e quarenta e nove centavos).





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

É importante ressaltar que essa pesquisa de preços foi realizada para fins de análise da viabilidade econômica da contratação e que a pesquisa de preços de referência para o certame será feita em momento posterior pela Coordenadoria de Suprimentos e Logística.

Dessa forma pode haver divergência entre os valores aqui apresentados e os valores médios que servirão de preços de referência para o processo licitatório, já que os valores utilizados neste documento são compostos de apenas um preço para cada item e os preços para o certame são resultado de uma cesta de preços.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

A solução para suprir a demanda de Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do Exercício de 2026 solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura do município de Laguna Carapã/MS é Aquisição dos mesmos de fornecedores do ramo, através de processo licitatório caracterizado como Pregão, sob Sistema de Registro de Preços.

Os gêneros alimentícios e o fornecedor devem atender aos seguintes dispostos:

- Os produtos deverão estar em perfeito estado de conservação, conter na embalagem informações do fabricante, especificação do produto, data do empacotamento e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses para expirar estampado na embalagem, quando for o caso;
- Todos os produtos serão conferidos no momento da entrega. Se a quantidade e a qualidade dos produtos entregues não corresponderem às especificações exigidas, o produto apresentado será devolvido ao fornecedor para substituição, no prazo máximo de 01 (um) dia corrido, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- O fornecedor se obriga a substituir, sem qualquer ônus para o Município, os produtos em desacordo com o solicitado, ou em estado de deterioração, sem condições de consumo ou que não atenderem alguma obrigação pertinente;





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

- Independentemente da aceitação, o fornecedor deverá garantir a qualidade dos produtos, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta;
- O fornecedor deve garantir que os veículos que forem transportar os gêneros alimentícios deverão ser apropriados para esse fim (transporte de alimentos), não devendo o veículo transportar outros produtos na mesma carga (produtos de limpeza e outra carga que não seja alimento);
- Todos os produtos de origem animal, referentes aos itens **01, 02, 03, 04, 05 e 06 da tabela 2 – CARNES E DERIVADOS CÁRNEOS** constantes no Anexo III "Especificações" deste estudo, deverão possuir selo de inspeção do Ministério da Agricultura e Pecuária;
- O Município se reserva o direito de suspender o fornecimento de produtos que estejam sob suspeita de contaminação ou condenados por autoridade sanitária.

8.1. Processo administrativo

O processo administrativo para a aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis para a Merenda Escolar do exercício de 2026 solicitados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Laguna Carapã deverá se dar através de LICITAÇÃO.

8.1.1. Modalidade

Tratam-se de produtos comuns, pois os padrões de desempenho e de qualidade podem ser objetivamente definidos com base em especificações usuais no mercado, por isso SUGERE-SE a adoção da modalidade PREGÃO como prevê a Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, em seu artigo 6º, inciso XLI: "pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;".





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

Ainda no artigo 6º da Lei nº 14.133/2021, seu inciso XIII define: "bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;".

Sugere-se, ainda, que seja utilizado o PREGÃO ELETRÔNICO, como prevê o artigo 17 da lei supracitada, em seu parágrafo 2º: "§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.", o qual foi regulamentado pelo Decreto Municipal nº 64/2024.

8.1.2. Da participação de empresas reunidas em consórcio no certame

Considerando que a permissão da participação de empresas reunidas em consórcio é ato discricionário da Administração Pública, e como já manifestou o TCU no Acórdão nº 22/2003: "Em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio".

Dessa forma, a participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for "de alta complexidade ou vulto", o que não é o caso deste objeto. Assim, neste caso, não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, o que traria riscos para a contratação, podendo gerar graves repercussões para o cumprimento do instrumento contratual celebrado com o Município, caso tal empresa, de repente, tivesse os seus valores financeiros bloqueados pela Justiça, para fins de pagamento de dívidas.

Além disso, a vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

Portanto, não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

econômico, ou seja, o objeto não traz nenhuma característica própria que justifique a admissão de empresas em consórcio.

Ao contrário, a permissão de participação de empresas reunidas em consórcio pode ser prejudicial ao interesse público, uma vez que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os itens de forma independente, e caso fosse permitido a participação de consórcios, ao invés de haver disputa entre elas, as mesmas poderiam se unir, o que prejudicaria a competitividade e poderia trazer uma menor economia ao erário.

Por todo o exposto é que se justifica a não permissão da participação de empresas reunidas em consórcio para este objeto.

8.1.3. Da prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente

Deverá ser prevista, no edital, a prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, em conformidade com a alínea "a" do artigo 17 e o artigo 18 do Decreto Municipal nº 229/2025, que regulamenta a Lei Complementar Federal nº 123/2006. Tal medida oferece vantagens relevantes à Administração Pública, sem restringir a competitividade do certame, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa de forma ampla e equilibrada.

A escolha pela alínea "a" justifica-se pelo fato de que ela define a abrangência dos municípios integrantes do Consórcio Público Sul Fronteira, do qual o Município de Laguna Carapã/MS faz parte. Dessa forma, a prioridade contempla empresas sediadas tanto no município quanto nas demais localidades consorciadas, ampliando as oportunidades de participação e fortalecendo o desenvolvimento econômico regional.

A aplicação dessa prioridade também proporciona ganhos de economicidade e eficiência, uma vez que fornecedores locais e regionais costumam apresentar maior agilidade na entrega, menor custo logístico e reduzido risco de avarias durante o transporte. Assim, mesmo que as





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

propostas apresentadas por tais fornecedores não representem o menor valor nominal, o conjunto de vantagens operacionais e logísticas pode resultar em maior vantajosidade global para a Administração, evitando atrasos e garantindo o cumprimento regular dos cronogramas de fornecimento.

Além do aspecto econômico, a priorização de empresas locais e regionais estimula o desenvolvimento socioeconômico, gerando emprego e renda na própria comunidade, fortalecendo o comércio local e promovendo condições para que os fornecedores da região ampliem sua capacidade produtiva e competitividade. Trata-se de uma medida de fomento que utiliza o poder de compra público como instrumento de promoção do desenvolvimento sustentável e equilibrado.

Cabe destacar, ainda, os impactos positivos sob a ótica ambiental. A redução das distâncias percorridas para o transporte dos produtos diminui o risco de deterioração, inclusive no caso de alimentos não perecíveis, cuja qualidade pode ser comprometida por longos deslocamentos. Além disso, a menor necessidade de transporte contribui para a redução da emissão de poluentes, atendendo às diretrizes que orientam as contratações públicas e promovendo maior eficiência nos processos.

Assim, a previsão da prioridade para microempresas e empresas de pequeno porte locais e regionais harmoniza eficiência administrativa, desenvolvimento econômico e responsabilidade ambiental, configurando-se como uma prática que fortalece a gestão pública, promove a economia regional e assegura contratações mais sustentáveis e vantajosas para o Município.

8.2. Normas disciplinadoras referentes a contratação

O processo de contratação obedecerá às seguintes normas:

- 1) Lei nº 14.133/21, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/l14133.htm;
- 2) Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm;





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

- 3) Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm;
- 4) Decreto Federal nº 8.077/2013, que regulamenta as condições para o funcionamento de empresas sujeitas ao licenciamento sanitário, disponível em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/decreto/d8077.htm;
- 5) Decreto Municipal nº 64/2024, que dispõe sobre Pregão Eletrônico, publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 13 de março de 2024 e disponível para baixar em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/859>;
- 6) Decreto Municipal nº 63/2024, que dispõe sobre o Sistema de Registro de Preços publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 13 de março 2024 e disponível para baixar em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/858>;
- 7) Decreto Municipal nº 145/2023, que dispõe sobre a elaboração do Estudo Técnico Preliminar, publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 27 de setembro de 2023 e disponível para baixar em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/788>;
- 8) Decreto Municipal nº 39/2024, que dispõe sobre a elaboração do Termo de Referência, publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 09 de fevereiro de 2024 e disponível para baixar em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/848>;





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

- 9) Decreto Municipal nº 41/2024, que dispõe sobre a Pesquisa de Preços, publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 12 de fevereiro de 2024 e disponível para baixar em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/850>;
- 10) Decreto Municipal nº 10/2024, dispõe sobre a designação, a competência e a atuação dos agentes de contratação, das equipes de apoio e das comissões de contratações nas licitações e contratos publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 25 de janeiro de 2024 e disponível para baixar em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/840>;
- 11) Resolução Federal nº 06/2020 e suas alterações, 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.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>.
- 12) Decreto Municipal nº 229/2025, que dispõe sobre o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado a ser concedido às microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoas físicas, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras realizadas no âmbito da Administração Pública, publicado no Diário Oficial da Assomasul no dia 30 de setembro de 2025 e disponível em <https://lagunacarapa.ms.gov.br/publicacoes/decretos-municipais/1967>.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

8.3. Instrumento contratual

Recomenda-se, ainda, que o instrumento do objeto seja feito sob o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, tendo em vista o fornecimento parcelado conforme necessidade da secretaria, pelo fato de não poder se saber com exatidão se o contratado será consumido em sua totalidade é que se justifica a escolha do instrumento ata de registro de preços.

Não foi publicada Intenção de Registro de Preços para esta contratação uma vez que somente a Secretaria Municipal de Educação e Cultura faz aquisição de Merenda Escolar e a Intenção de Registro de Preços só é publicada internamente para que todas as secretarias municipais possam tomar conhecimento do objeto a ser licitado e enviar suas respectivas demandas, pois o município não conta com pessoal suficiente para que as compras sejam compartilhadas com outros municípios.

8.3.1. Adesão por outros órgãos da administração pública à ata de registro de preços

Para esta contratação não será permitida a adesão por outros órgãos da administração pública a ata de registro de preços resultante deste processo administrativo pelo fato de a Secretaria Municipal de Administração, órgão gerenciador da ata, não possuir disponibilidade de pessoal necessária para amparar e acompanhar pedidos de adesão.

8.4 Vigência do instrumento contratual

A ata de registro de preços para Aquisição dos Gêneros Alimentícios Perecíveis para Merenda Escolar do exercício de 2026 deverá ter validade de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso, admitindo-se também a renovação dos quantitativos, de acordo com os artigos 16 e 17 do Decreto Municipal nº 63/2024.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

8.5. Prazo e forma de entrega ou de execução

O prazo de entrega dos produtos deverá ser de no máximo 05 (cinco) dias contados da data do recebimento, pelo fornecedor, da Solicitação de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura e encaminhada pela Coordenadoria de Suprimentos e Logística, exceto os pães que deverão ser entregues diariamente. O calendário de entregas se encontra a seguir:

Diariamente	Pães
Semanalmente	Hortifruti
Quinzenalmente	Carnes

Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada.

8.6. Local de entrega ou de execução

Os produtos deverão ser entregues nos endereços das unidades escolares, listados abaixo, em dias úteis, no horário das 07:00 h às 11:00 h e das 13:00 h as 17:00 h, no seguinte endereço:

➤ **ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA**

TELEFONE DA ESCOLA: (67) 3438-1046

ENDEREÇO: Rua João Lourenço de Lima, nº 779. Centro – Laguna Carapã-MS.

➤ **SECRETARIA DAS ESCOLAS RURAIS** (Escola Polo MEIEF Campanário, Escola Municipal Campanário Extensão Delfino Vieira, Escola Mbo Eroy Jeguaka Poty Escola Cocar de Flores- Aldeia Guaimbé, Mbo Eroga Okara Poty Escola Terreiro de Flores- Aldeia Jacaré).

TELEFONE DA ESCOLA: (67) 3438-1774

ENDEREÇO: Policarpo Martins dos Santos, n.º 561. Centro, Laguna Carapã-MS.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

➤ **CEI DOLVANINO TRICHES**

TELEFONE DA ESCOLA: (67) 3438-1397.

ENDEREÇO: Avenida Erva Mate, nº 715 Centro, Laguna Carapã-MS.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 40, inciso V, alínea "b", exige que a Administração avalie, na fase de planejamento, a possibilidade de parcelamento do objeto, desde que a medida seja tecnicamente viável e economicamente vantajosa. Após análise minuciosa dos aspectos técnicos, operacionais e mercadológicos, concluiu-se que a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinada à Secretaria Municipal de Educação e Cultura não pode ser realizada por item nem em lote único, sendo necessária e adequada a adoção de **3 (três) lotes homogêneos** – quais sejam de 1) hortifrúti, 2) carnes e derivados e 3) pães e panificados.

9.1. Da inviabilidade da contratação por item

Embora se trate de bens divisíveis, a contratação individualizada por item acarretaria fragmentação excessiva da cadeia de fornecimento, resultando em:

- a) múltiplas entregas por diferentes fornecedores;
- b) aumento significativo de rotas logísticas e custos operacionais;
- c) necessidade de conferência de diversas notas fiscais e documentos;
- d) elevação do risco de falhas na entrega, atrasos e rupturas de abastecimento;
- e) dificuldade de padronização nutricional e sanitária dos alimentos.

Tais fatores inviabilizam a contratação por item, pois prejudicam a economicidade, aumentam a complexidade da fiscalização e comprometem a continuidade do abastecimento, essencial no âmbito escolar. Assim, tem-se que a contratação por item não ampliaria a competitividade, e sim a reduziria ao impossibilitar a participação de fornecedores especializados por segmento.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

9.2. Da inadequação do lote único

A contratação em lote único, além de concentrar artificialmente o mercado, exigiria que um único fornecedor dominasse cadeias logísticas e operacionais completamente distintas, realidade inexistente no mercado local e regional.

Essa solução, portanto, limitaria a disputa favorecendo grandes conglomerados; poderia elevar os preços por ausência de economia de escala específica; aumentaria o risco de desabastecimento caso ocorresse inadimplemento, bem como comprometeria a regularidade do fornecimento de alimentos perecíveis.

Dessa forma, a contratação em lote único não se mostra vantajosa, vez que contraria os princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa.

9.3. Motivação para a adoção de três lotes

A segmentação do objeto decorre da análise técnico-operacional dos itens a serem adquiridos e da estrutura do mercado fornecedor, que atua por cadeias distintas:

LOTE	TIPO DE PRODUTO	CARACTERÍSTICA LOGÍSTICA E OPERACIONAL
Lote 1	Hortifrúti	alta perecibilidade e necessidade de entrega frequente
Lote 2	Carnes e derivados	cadeia fria, controle sanitário e inspeção oficial
Lote 3	Pães e panificados	produção diária e validade reduzida

A divisão em três lotes não apenas amplia a competição e favorece preços mais vantajosos, como também facilita o controle e a fiscalização, reduz desperdícios e falhas logísticas e assegura a continuidade do fornecimento com segurança alimentar.

9.4. Aquisição anterior feita pelo município de Laguna Carapã

A modelagem ora adotada encontra suporte direto em precedente recente do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul, que, em sede de controle prévio, analisando procedimento licitatório promovido pelo próprio Município de Laguna Carapã para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados à merenda escolar, não identificou impropriedades capazes de obstar o





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

prosseguimento do certame, determinando o arquivamento dos autos, sem qualquer ressalva quanto à adoção do parcelamento por lotes.

DECISÃO SINGULAR DSG - G.WNB - 1338/2025

PROCESSO TC/MS	: TC/8837/2024
PROTOCOLO	: 2394312
ÓRGÃO	: PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPÃ
JURISDICIONADO E/OU	: SIDNEI JOSE FERNANDES
INTERESSADO (A)	
TIPO DE PROCESSO	: CONTROLE PRÉVIO
RELATOR	: CONS. SUBS. CÉLIO LIMA DE OLIVEIRA (ATO CONVOCATÓRIO N. 001, DE 05 DE JANEIRO DE 2023) ¹

CONTROLE PRÉVIO. PREGÃO. AUSÊNCIA DE REQUISITOS PARA CAUTELAR. ARQUIVAMENTO.

Trata-se de Controle Prévio em relação ao Pregão Eletrônico n. 35/2024, do Município de Laguna Carapã, cujo objeto é o registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para a merenda escolar, conforme especificações do edital e anexos.

A Divisão de Fiscalização considerou não existir impropriedades capazes de obstar a continuidade do procedimento licitatório, ressaltando a possibilidade de reanálise em Controle Posterior (peça 15).

O Ministério Público de Contas opinou pelo arquivamento deste processo (peça 18).

Tal posicionamento evidencia que a Corte de Contas não vislumbra irregularidade intrínseca na divisão do objeto em lotes, desde que presente a fundamentação técnica que demonstre a correlação entre a estrutura do mercado fornecedor, a natureza dos itens e os impactos operacionais da aquisição. Em outras palavras, o órgão de controle chancelou a viabilidade do parcelamento, reconhecendo sua compatibilidade com o interesse público municipal.

Nesse contexto, importa destacar que a jurisprudência do Tribunal de Contas da União – embora estabeleça, como diretriz geral, a adjudicação por item em objetos divisíveis (Súmula TCU nº 247) – admite a adjudicação por lote ou grupo de itens em caráter excepcional, sempre que a Administração evidencie razões técnicas, logísticas ou econômicas que inviabilizem a contratação por





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

item isolado. Nesses casos, o TCU reconhece a legitimidade da formação de lotes, desde que esta decorra de elementos objetivos, tais como:

- a) peculiaridades do objeto que impeçam o fracionamento operacional;
- b) necessidade de padronização, continuidade ou rastreabilidade do fornecimento;
- c) economia de escala associada a cada conjunto homogêneo de itens;
- d) estrutura de mercado organizada em segmentos distintos.

É precisamente essa a realidade ora verificada: os gêneros alimentícios em questão não compartilham cadeias logísticas, sanitárias ou operacionais; ao contrário, demandam planejamento, inspeção, conservação, periodicidade de entrega e infraestrutura totalmente distintas, circunstâncias que tornam imprescindível a adoção de três lotes específicos.

Assim, a jurisprudência não apenas autoriza, mas exige que, diante de objetos multifacetados e com cadeias logísticas incompatíveis entre si, a Administração proceda ao parcelamento racional, como forma de garantir a competitividade, a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa.

Portanto, a adoção de três lotes homogêneos não representa mera escolha administrativa, mas sim consequência lógica e necessária das características do objeto, constituindo-se na única alternativa compatível com o interesse público, a economicidade, a competitividade e a continuidade do serviço essencial prestado à população.

9.5. Da não aplicação de cota reservada às microempresas e empresas de pequeno porte

Sugere-se que a reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte não seja aplicada caso, após a pesquisa de preços, seja verificado que o valor de determinado lote ultrapassa o limite legal previsto para essa finalidade ou que a adoção da cota possa comprometer a execução contratual, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, da necessidade de entregas contínuas e da capacidade técnica exigida para o fornecimento.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

Nessas hipóteses, a reserva deixaria de atender ao interesse público, podendo gerar risco de desabastecimento, dificuldades logísticas e inconsistências no abastecimento alimentar, situações incompatíveis com o atendimento da Administração Pública. Assim, a eventual não aplicação da cota deverá ser formalmente justificada, observando-se o resultado da pesquisa de preços e o disposto no art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se, com a aquisição deste objeto que se possa atender os 1.429 alunos da Rede Municipal de Ensino de Laguna Carapã, distribuídos nos atendimentos de Educação Infantil e Ensino Fundamental, com as refeições diárias da Merenda Escolar para contribuir para o crescimento e desenvolvimento saudável dos mesmos, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação e Cultura necessitará providenciar veículo e funcionário para fazer as entregas dos produtos nas escolas localizadas na área rural.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Está em andamento o processo para Aquisição de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis e da Agricultura Familiar.



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação correlata de aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis para suprir a demanda de Merenda Escolar no município de Laguna Carapã/MS busca atender a lei 11.947/2009 e a Resolução nº 06/2020 do FNDE que prevê que 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à aquisição da Merenda Escolar devem ser provenientes da produção da agricultura familiar, tendo como objetivo o consumo de alimentos que garantam a sustentabilidade ambiental, o que está em andamento.

O fornecimento, armazenamento e descarte dos gêneros alimentícios, objeto da presente contratação, podem gerar impactos ambientais significativos. Portanto, é fundamental identificar esses possíveis impactos e estabelecer medidas mitigadoras, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, que estabelece diretrizes para licitações e contratos administrativos, incluindo considerações sobre sustentabilidade e desenvolvimento nacional sustentável.

- **Geração de Resíduos Sólidos:** A manipulação e o consumo dos gêneros alimentícios podem resultar em uma quantidade significativa de resíduos orgânicos e embalagens descartáveis. Para mitigar esse impacto, já se encontra em andamento o Programa Laguna Consciente, de coleta seletiva nas unidades das secretarias, que promove a reciclagem de materiais e a compostagem de resíduos orgânicos.
- **Consumo Excessivo de Embalagens:** A aquisição de produtos com embalagens excessivas contribui negativamente para o aumento do volume de resíduos. Para contrapor esse efeito, sugere-se priorizar a aquisição de produtos com embalagens biodegradáveis ou recicláveis e incentivar os fornecedores a adotarem práticas sustentáveis de redução de embalagens.
- **Poluição de Solo e Água:** O descarte inadequado de resíduos sólidos pode levar à contaminação do solo e corpos d'água. Se viável, a implementação de diretrizes rigorosas para o descarte de resíduos, garantindo a destinação correta e a disposição final ambientalmente segura desses materiais.
- **Educação Ambiental:** A capacitação de servidores da secretaria municipal em práticas sustentáveis pode significativamente reduzir impactos ambientais negativos. Sé possível, Programas de educação





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ambiental devem ser promovidos, enfocando a redução do desperdício de alimentos, uso racional de recursos e gestão adequada de resíduos.

- **Logística Reversa:** Em alinhamento com o Art. 18, XII da Lei nº 14.133/2021, a contratação deve prever, quando aplicável, requisitos para logística reversa, promovendo o retorno de embalagens para reuso ou reciclagem, minimizando assim o impacto ambiental associado aos resíduos gerados.
- **Monitoramento Contínuo:** Se possível, o monitoramento ambiental contínuo das atividades de fornecimento, armazenamento e descarte dos gêneros alimentícios é crucial. Este processo permite a identificação de áreas de melhoria e ajustes necessários nas estratégias de mitigação, maximizando sua eficácia.

A implementação dessas medidas mitigadoras, conforme abordado nesta seção, proporciona alinhamento ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, expresso na Lei nº 14.133/2021, garantindo uma gestão pública responsável e contribuindo significativamente para a preservação do meio ambiente.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Declara-se, para os devidos fins, que essa contratação é viável e imprescindível para garantir a continuidade do atendimento aos alunos da Rede Municipal de Educação através da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

Laguna Carapã/MS, 15 de dezembro de 2025

Elaborado por



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

**BRUNO HENRIQUE
BEZERRA DE
LAVOR:085128701
84**

Assinado digitalmente por BRUNO HENRIQUE
BEZERRA DE LAVOR:08512870184
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC DIGITAL
MULTIPLA G1, OU=22428026000178, OU=
presencial, OU=Certificado PF A3, CN=BRUNO
HENRIQUE BEZERRA DE LAVOR:08512870184
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.12.15 10:48:15-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.1.0

Bruno Henrique Bezerra de Lavor
Diretor de Departamento de Procedimentos Licitatórios
Secretaria Municipal de Administração



Documento assinado digitalmente

TATIANE CARVALHO CANTILIO
Data: 15/12/2025 12:11:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Tatiane Carvalho Cantilio
Nutricionista
Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Aprovado por:

SERGIO BAREIRO
GIMENES:600533
56187

Assinado de forma digital
por SERGIO BAREIRO
GIMENES:60053356187
Dados: 2025.12.16
10:14:05 -04'00'

SÉRGIO BARREIRO GIMENES
Secretário Municipal de Educação e Cultura



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO I - GERENCIAMENTO DE RISCOS

Após análise do objeto identificou-se alguns riscos que originaram as respectivas contingências lançadas no mapa de riscos a seguir:

FASE DE ANÁLISE		
(X) Planejamento da contratação e Seleção de Fornecedores		
() Gestão do Instrumento Contratual		
RISCO 01 - Formalização inadequada da demanda		
Probabilidade:	(X) Baixa	() Média () Alta
Impacto:	() Baixo	(X) Médio () Alto
Dano		
Geração de uma contratação antieconômica, desperdício e prejuízo ao erário, necessidade de novas contratações e custos adicionais para um novo processo ou processo deserto.		
Ação Preventiva		Responsável
1. Coordenadoria de Planejamento e Estudos auxiliar a equipe de elaboração da DFD da secretaria requisitante para que a mesma atenda aos requisitos mínimos. 2. Revisão pela autoridade competente.		1. Coordenadoria de Planejamento e Estudos 2. Secretário Municipal de Educação e Cultura.
Ação de Contingência		Responsável
1. Devolver o Documento de Formalização de Demanda para eventuais ajustes		1. Coordenadoria de Planejamento e Estudos
RISCO 02 - Especificação insuficiente para os itens		
() Baixa (X) Média () Alta		
() Baixo (X) Médio () Alto		
Dano		
Contratação de itens inadequados ou fracasso da licitação		
Ação Preventiva		Responsável
1. Elaboração de especificações claras e consistentes.		1. Setor requisitante – Secretaria Municipal de Educação e Cultura.





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

Ação de Contingência		Responsável	
1. Retornar o processo ao setor requisitante para sanar possíveis erros de especificação.		1. Coordenadoria de Planejamento e Estudos	
RISCO 03 - Estimativa inadequada de preços			
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta		
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto		
Dano			
Valores inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Pesquisa de preços elabora de acordo com os procedimentos definidos no Decreto Municipal nº 41/2024 que dispões sobre a pesquisa de preços. 2. Pesquisa de preços elaborada e validada após a elaboração da DFD com base nos quantitativos nele constantes. 3. Realizar a avaliação sobre a correta formalização da pesquisa de preços. 4. Revisão da pesquisa de preços pela autoridade competente.		1. Coordenadoria de Suprimentos e Logística 2. Coordenadoria de Suprimentos e Logística 3. Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos 4. Secretário Municipal de Administração	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Retornar o processo à Coordenadoria de Suprimentos e Logística caso identificado algum problema na pesquisa de preços para eventuais correções.		1. Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos	
RISCO 04 - Ausência dos instrumentos de planejamento de contratação (Estudo Técnico Preliminar e Mapa de Risco)			
Probabilidade:	(X) Baixa () Média () Alta		
Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto		
Dano			
Estabelecimento de exigências inadequadas para os itens demandados; desperdício de recursos públicos; impossibilidade de contratar; possibilidade de elaboração de especificações indevidamente restritivas; compra ou contratação não produz resultados capazes de atender à necessidade da instituição.			
Ação Preventiva		Responsável	





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

1. Designar equipe de planejamento composta por servidores que detenham os conhecimentos e competências necessárias à elaboração dos estudos preliminares	1. Secretaria Municipal de Administração e setores requisitantes
Ação de Contingência	Responsável
1. Retornar o processo à etapa de planejamento para fazer constar o estudo técnico preliminar ou mapa de risco.	1. Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos
RISCO 05 – Termo de Referência inconsistente	
(X) Baixa () Média () Alta	
() Baixo () Médio (X) Alto	
Dano	
Contratação desvantajosa para o município, pagamentos indevidos com prejuízo ao erário e aplicação irregular dos recursos públicos	
Ação Preventiva	Responsável
1. Termo de Referência elaborado conforme base e modelo do Decreto Municipal nº 39/2024. 2. Termo de Referência em consonância com o Estudo Técnico Preliminar e com o Documento de Formalização de Demanda. 3. Realizar a avaliação sobre a correta formalização do Termo de Referência.	1. Equipe de planejamento da contratação 2. Equipe de planejamento de contratação 3. Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos
Ação de Contingência	Responsável
1. Retornar o processo à etapa de planejamento para readequação do Termo de Referência.	1. Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos
RISCO 06 – Selecionar fornecedor inadequado à contratação	
(X) Baixa () Média () Alta	
() Baixo () Médio (X) Alto	
Dano	
Contratação de empresa declarada inidônea, adjudicação do objeto à empresa que tenha apresentado documento falso, nulidade do contrato em decorrência de fraude no processo	





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

Ação Preventiva	Responsável
1. Realizar a consulta ao cadastro da empresa para localização de impeditivos de contratação. 2. Submeter à minuta de ata de registro de preços e minuta do contrato à análise da Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos	1. Pregoeiro e equipe de apoio 2. Coordenadoria de Planejamento e Estudos
Ação de Contingência	Responsável
1. Devolver o processo à etapa de planejamento com ressalvas no parecer jurídico.	1. Coordenadoria de Procedimentos Jurídicos
RISCO 07 – Falha na análise das propostas ou documentos de habilitação	
(X) Baixa () Média () Alta	
() Baixo () Médio (X) Alto	
Dano	
Atraso na conclusão da licitação, contratação de objeto incompatível com a necessidade, prejuízo ao erário	
Ação Preventiva	Responsável
1. Analisar criteriosamente as propostas apresentadas no certame licitatório e realizar diligências para dirimir dúvidas quanto à documentação de habilitação ou quanto à marca e especificações do produto ofertado	1. Pregoeiro e equipe de apoio
Ação de Contingência	Responsável
1. Não aceitação da proposta, ou desclassificação de licitante que apresentar documentação irregular, convocação dos licitantes subsequentes na ordem de classificação.	1. Pregoeiro

FASE DE ANÁLISE			
() Planejamento da contratação e Seleção de Fornecedores			
(X) Gestão do Instrumento Contratual			
RISCO 01 – Fiscalização e gestão deficiente da contratação			
Probabilidade:	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(X) Alto





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

Dano	
Deixar de executar de forma eficiente a gestão e fiscalização da ARP, pagamentos indevidos, sobre preço e superfaturamento, fragilidade na instrução processual de penalização de empresas, impossibilidade de responsabilizar as partes da contratação.	
Ação Preventiva	Responsável
1. Fiscais e gestor da contratação capacitados, em quantidade e com tempo suficiente para fiscalizar e gerir. 2. Documentos padronizados de registro e comunicação do fiscal e do gestor da contratação. 3. Realizar a pesquisa de preços para verificar a vantajosidade da aquisição em casa de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou renovação dos quantitativos a fim de evitar sobre preço e superfaturamento	1. Secretaria Municipal de Administração e Secretaria Municipal de Educação e Cultura. 2. Fiscal e Coordenadoria Geral de Contratações 3. Coordenadoria de Suprimentos e Logística
Ação de Contingência	Responsável
1. Destacar servidores que atuam como fiscais e gestor de contratação para participar de treinamentos pertinentes à área	1. Secretaria Municipal de Administração e Secretaria Municipal de Educação e Cultura.
RISCO 02 – Atraso no fornecimento do objeto ou itens em desacordo com o licitado	
() Baixa (X) Média () Alta	
() Baixo () Médio (X) Alto	
Dano	
Desabastecimento dos itens nos setores necessitados	
Ação Preventiva	Responsável
1. Fiscalizar pontualmente cada ação do fornecedor com relação à execução do objeto.	1. Fiscal e Coordenadoria de Gestão de Contratações
Ação de Contingência	Responsável
1. Notificar e, se necessário, aplicar as penalidades previstas na ARP à empresa assim que tomar ciência das irregularidades, visando mitigar os prejuízos ao erário	1. Fiscais e Coordenadoria de Gestão de Contratações
RISCO 03 – Pagamentos irregulares	
Probabilidade:	() Baixa (X) Média () Alta





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

Impacto:	() Baixo () Médio (X) Alto		
Dano			
Realização de pagamentos antecipados sem apresentação de garantias, desvinculados de resultados e sem verificação de regularidade fiscal, desobediência à ordem cronológica de pagamento, superfaturamento em função de pagamento antecipado, prejuízo ao erário			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Os servidores responsáveis pelo pagamento devem ser capacitados. 2. Juntada dos documentos referentes à regularidade fiscal.		1. Secretaria Municipal de Finanças – Coordenadoria de Contabilidade 2. Coordenadoria de Gestão de Contratações	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Apuração da responsabilidade da empresa e servidores por eventuais pagamentos antecipados		1. Assessoria Jurídica	





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO II
CÓPIA DA PÁGINA DO PCA ONDE
SE ENCONTRA PREVISTA A CONTRATAÇÃO



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br

PCA - PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - AQUISIÇÕES - LAGUNA CARAPÁ-MS - 2025																		
VALOR R\$ (EXPECTATIVA)																		
NUM	OBJETO	ELEMENTO DE DESPESA	CONTRATO / ATA RP	GABINETE	ADMINISTRAÇÃO	AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE	FMMA - FUNDO DO MEIO AMBIENTE	ASSISTÊNCIA SOCIAL	FMAS - FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	FIS - FUNDO DE INVESTIMENTO SOCIAL	EDUCAÇÃO	ESPORTES, CULTURA E LAZER	FINANÇAS	INFRAESTRUTURA	SAÚDE	TOTAL ESTIMADO DAS CONTRATAÇÕES	DATA ESTIMADA PARA ABERTURA DE PROCESSO	
1	BOMBA PARA POÇO	30	ATA											R\$ 30.000,00		R\$ 30.000,00	JANEIRO/25	
2	BRINQUEDOS PARA CRECHE	30									R\$ 25.000,00					R\$ 25.000,00	JANEIRO/25	
3	CAIXA SAO	30				R\$ 5.000,00								R\$ 5.000,00		R\$ 10.000,00	1º SEMESTRE/25	
4	COMBUSTÍVEL TIPO (ETANOL, GASOLINA COMUM, ÓLEO DIESEL 5-10 E ÓLEO DIESEL COMUM)	30	CONTRATO	R\$ 95.990,00	R\$ 15.660,00	R\$ 374.286,00	R\$ 35.086,00	R\$ 16.820,00	R\$ 106.918,00		R\$ 800.642,00	R\$ 17.546,00	R\$ 6.960,00	R\$ 2.396.924,00	R\$ 539.240,50	R\$ 4.406.072,50	OUTUBRO/24	
5	CONFECÇÃO DE CAMISETAS PARA EVENTOS	30				R\$ 30.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 16.800,00	R\$ 14.500,00		R\$ 15.400,00	R\$ 9.700,00			R\$ 32.500,00	R\$ 138.900,00	1º SEMESTRE/25	
6	CONFECÇÃO DE MATERIAIS GRÁFICOS	30	ATA	R\$ 9.863,80	R\$ 14.002,98	R\$ 15.000,00	R\$ 29.468,90	R\$ 20.000,00	R\$ 12.000,00		R\$ 2.741,95	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00	R\$ 4.235,00	R\$ 46.651,75	R\$ 163.964,38	FEVEREIRO/25	
7	CONFECÇÃO DE UNIFORMES ESPORTIVOS	30										R\$ 15.000,00				R\$ 15.000,00	JANEIRO/25	
8	CONFECÇÃO DE UNIFORMES SECRETARIAS	30	ATA	R\$ 3.530,00	R\$ 3.530,00	R\$ 5.300,00	R\$ 9.280,00	R\$ 7.400,00	R\$ 3.580,00		R\$ 42.350,00	R\$ 7.400,00	R\$ 4.000,00	R\$ 9.980,00	R\$ 35.240,00	R\$ 131.590,00	FEVEREIRO/25	
9	CONFECÇÃO E FORNECIMENTO DE PLACAS DE IDENTIFICAÇÃO DAS SALAS E DOS PRÉDIOS	30	ATA	R\$ 5.000,00	R\$ 10.000,00	R\$ 3.800,00	R\$ 3.200,00	R\$ 2.700,00	R\$ 3.200,00		R\$ 4.900,00	R\$ 2.300,00	R\$ 4.700,00	R\$ 9.600,00	R\$ 8.000,00	R\$ 57.400,00	1º SEMESTRE/25	
10	DECORAÇÕES/ORNAMENTO	30	ATA	R\$ 5.000,00	R\$ 100.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 10.000,00	R\$ 6.000,00		R\$ 6.450,00	R\$ 3.800,00	R\$ 2.400,00	R\$ 3.200,00	R\$ 7.800,00	R\$ 184.650,00	1º SEMESTRE/25	
11	EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI	30	ATA			R\$ 18.000,00	R\$ 7.890,00	R\$ 5.350,00			R\$ 5.000,00			R\$ 28.184,88		R\$ 64.424,88	FEVEREIRO/25	
12	FÓRMULAS ALIMENTARES INFANTIS E DIETAS ENTERAIS	30	ATA												R\$ 36.665,34	R\$ 36.665,34	DEZEMBRO/24	
13	GÁS OXIGÊNIO MEDICINAL	30	ATA												R\$ 100.459,90	R\$ 100.459,90	NOVEMBRO/24	
14	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR	30	CONTRATO								R\$ 889.425,84					R\$ 889.425,84	DEZEMBRO/24	
15	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DA AGRICULTURA FAMILIAR - PNAE	30	CONTRATO								R\$ 52.994,70					R\$ 52.994,70	DEZEMBRO/24	
16	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS	30	ATA		R\$ 60.017,34	R\$ 65.000,00	R\$ 28.000,00	R\$ 200.675,23			R\$ 122.010,50	R\$ 56.115,18		R\$ 26.622,74	R\$ 351.032,43	R\$ 909.473,42	1º SEMESTRE/25	
17	JARDINAGEM	30	ATA		R\$ 100.000,00	R\$ 120.000,00	R\$ 28.900,00							R\$ 180.000,00		R\$ 428.900,00	1º SEMESTRE/25	
18	LUBRIFICANTES, GRAXAS, ADITIVOS PARA RADIADOR E AGENTES REDUTORES LÍQUIDOS DE ÓXIDOS DE NITROGÊNIO AUTOMOTIVO	30	ATA	R\$ 6.250,60	R\$ 1.104,00	R\$ 38.412,60	R\$ 16.400,00	R\$ 5.803,20	R\$ 3.240,00		R\$ 32.845,70	R\$ 3.240,00	R\$ 3.500,00	R\$ 201.288,20	R\$ 17.206,00	R\$ 329.290,30	NOVEMBRO/24	
19	MADERAS PARA REPAROS EM PONTES DO MUNICÍPIO.	30	ATA											R\$ 64.750,90		R\$ 64.750,90	1º SEMESTRE/25	
20	MASSA ASFÁLTICA (CBUQ) PARA APLICAÇÃO A FRIO E EMULSAO ASFÁLTICA	30	ATA											R\$ 76.556,27		R\$ 76.556,27	FEVEREIRO/25	
21	MASSA ASFÁLTICA (CBUQ) PARA APLICAÇÃO A QUENTE	30	ATA											R\$ 76.830,00		R\$ 76.830,00	1º SEMESTRE/25	
22	MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS	30	ATA		R\$ 35.000,00	R\$ 34.118,20	R\$ 28.000,00	R\$ 33.041,80	R\$ 22.780,00		R\$ 79.800,00	R\$ 26.451,00		R\$ 100.453,80	R\$ 50.900,00	R\$ 410.544,80	JANEIRO/25	
23	MATERIAIS DE COPA E COZINHA	30	ATA		R\$ 17.000,00	R\$ 23.000,00	R\$ 14.000,00	R\$ 10.000,00	R\$ 57.400,00		R\$ 26.578,57	R\$ 7.280,00		R\$ 8.700,00	R\$ 40.280,00	R\$ 204.238,57	FEVEREIRO/25	
24	MATERIAIS DE EXPEDIENTE	30	ATA		R\$ 12.357,98	R\$ 4.033,45	R\$ 3.900,00	R\$ 2.190,00	R\$ 9.388,14		R\$ 16.398,32	R\$ 2.108,66	R\$ 6.000,00	R\$ 4.652,76	R\$ 7.618,47	R\$ 68.647,78	JANEIRO/25	
25	MATERIAIS DE HIGIENE	30	ATA		R\$ 25.507,25	R\$ 19.149,55	R\$ 16.780,00		R\$ 37.433,50		R\$ 84.807,70	R\$ 20.307,10		R\$ 2.326,25	R\$ 90.209,87	R\$ 296.521,22	FEVEREIRO/25	
26	MATERIAIS DE INFORMÁTICA	30	ATA	R\$ 15.200,00	R\$ 17.313,00	R\$ 14.530,00	R\$ 16.240,00	R\$ 15.000,00			R\$ 16.134,00	R\$ 5.850,00	R\$ 5.000,00	R\$ 8.970,00	R\$ 13.917,00	R\$ 128.154,00	FEVEREIRO/25	
27	MATERIAIS DE LABORATÓRIO	30	ATA												R\$ 180.815,31	R\$ 180.815,31	1º SEMESTRE/25	
28	MATERIAIS DESCARTÁVEIS	30	ATA		R\$ 4.720,78	R\$ 1.296,80			R\$ 13.279,40		R\$ 17.559,15	R\$ 4.799,01		R\$ 136,98	R\$ 49.946,40	R\$ 91.738,52	2º SEMESTRE/24	
29	MATERIAIS E PRODUTOS DE LIMPEZA	30	ATA		R\$ 10.132,63	R\$ 3.273,23			R\$ 14.027,13		R\$ 135.869,52	R\$ 54.642,12		R\$ 671,33	R\$ 164.597,84	R\$ 383.213,80	SETEMBRO/25	
30	MATERIAIS ELÉTRICOS PARA MANUTENÇÃO PREDIAL	30	ATA		R\$ 8.627,20	R\$ 12.845,55		R\$ 37.784,45			R\$ 33.581,65	R\$ 33.581,65		R\$ 17.364,85	R\$ 14.197,80	R\$ 157.983,15	JANEIRO/25	
31	MATERIAIS ESPORTIVOS E DE RECREAÇÃO	30	ATA						R\$ 18.801,05		R\$ 7.105,10	R\$ 19.514,20				R\$ 45.420,35	JANEIRO/25	
32	MATERIAIS FISIOTERAPEUTICOS	30	ATA												R\$ 55.000,00	R\$ 55.000,00	1º SEMESTRE/25	
33	MATERIAIS MÉDICOS HOSPITALARES E CORRELATOS	30	ATA												R\$ 773.943,39	R\$ 773.943,39	1º SEMESTRE/25	



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO III - ESPECIFICAÇÕES

Na tabela a seguir encontram-se a descrição dos itens solicitados, bem como suas respectivas unidades de medida.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1	ABOBRINHA– Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração característica da espécie.	KG
2	ALFACE – Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio	UN
3	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	KG
4	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90 % de	KG
5	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG
6	BATATA – Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG
7	BATATA DOCE - Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG
8	BETERRABA – Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG
9	BRÓCOLIS- De Primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar. Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN
10	CARNE BOVINA Apresentação: Cortada em cubos pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Congelada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG
11	CARNE BOVINA- Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

12	CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: inteiras. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG
13	CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG
14	CEBOLA – Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG
15	CENOURA – Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG
16	CHEIRO VERDE- Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO
17	CHUCHU – Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG
18	COUVE – Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	MAÇO
19	ESPINAFRE: fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços; pesando aproximadamente 450 g.	MAÇO
20	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG
21	LARANJA PERA – Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG
22	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro	KG





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	do ministério de agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	
23	MACA FUJI - Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio	KG
24	MAMÃO FORMOSA – Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG
25	MANDIOCA– Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada.Com pedaços de tamanho médio.	KG
26	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG
27	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG
28	MELANCIA VERMELHA – Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG
29	MELÃO AMARELO- Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG
30	MEXERICA –De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG
31	PAO –Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG
32	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50g Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador demassas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com	





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.	
33	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, Sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG
34	PIMENTAO VERDE – Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG
35	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG
36	REPOLHO- Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos.	KG
37	SALSICHA: tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve estar acondicionado em sistema cry-o-vac.	KG
38	TOMATE- Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO IV – ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Na tabela a seguir encontram-se a descrição dos itens solicitados, suas respectivas unidades de medida, o consumo anterior, e a quantidade solicitada.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	CONSUMO ANTERIOR	QUANTIDADE SOLICITADA
1	ABOBRINHA– Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração característica da espécie.	KG	83	91
2	ALFACE – Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio	UN	240	7185
3	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	KG	420	462
4	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90 % de	KG	46	51
5	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	8734	9607
6	BATATA – Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	408	449
7	BATATA DOCE - Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	189	938
8	BETERRABA – Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	34	1017
9	BRÓCOLIS- De Primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar. Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	86	125





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

10	CARNE BOVINA Apresentação: Cortada em cubos pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Congelada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	2560	2816
11	CARNE BOVINA- Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	3465	3811
12	CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: inteiras. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG	2410	6644
13	CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG	1805	1985
14	CEBOLA – Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1175	1638
15	CENOURA – Legume in natura. Fresca e sem ramo.	KG	1108	1219
16	CHEIRO VERDE- Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	73	2093
17	CHUCHU – Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	65	71
18	COUVE – Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	MAÇO	451	551
19	ESPINAFRE: fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de	MAÇO	24	26





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços; pesando proximadamente 450 g.			
20	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou marelada e de aspecto fresco.	KG	23	25
21	LARANJA PERA – Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	7508	8259
22	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério de agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	473	520
23	MACA FUJI - Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio	KG	6341	8719
24	MAMÃO FORMOSA – Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	1052	1157
25	MANDIOCA– Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada.Com pedaços de tamanho médio.	KG	130	800





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

26	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	9	10
27	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, gráudo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	51	345
28	MELANCIA VERMELHA – Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	264	290
29	MELÃO AMARELO- Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	223	272
30	MEXERICA –De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG	319	351
31	PAO –Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	1471	2934
32	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50g Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.	KG	943,50	2040





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

33	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, Sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	196	216
34	PIMENTAO VERDE – Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	37	41
35	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	28	31
36	REPOLHO- Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos.	KG	402	884
37	SALSICHA: tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve á estar acondicionado em sistema cry-o-vac.	KG	459	505
38	TOMATE- Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1053	1158





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO V
CARDÁPIOS, SALDOS E
TABELA DE CALCULOS PER CAPITA POR ALUNO ENCAMINHADOS PELA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Torta de legumes (cenoura, abobrinha ralada) com carne moída	Vitamina de leite com frutas (banana e maçã) e biscoito de água e sal	Bolo integral de banana com aveia com suco de uva	Pão com carne moída e Suco de laranja	Suco Nutritivo (laranja, couve, abacaxi) e torta de frango			
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				
	378,5	g 57,2	g 14,5	g 9,6	45,8	3,9	52,8	1,5

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO
MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)
ZONA (RURAL)
FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Bolo de milho e Suco de abacaxi	Torta de carne moída e Suco	Vitamina (Leite c/ banana e mamão) e biscoito	Suco de laranja e bolo de fubá	Suco de abacaxi e pão caseirinho			
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				
		378,5	g 57,2	g 14,5				

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Torta de frango e suco de laranja com couve	Bolo integral de maçã e suco de abacaxi	Pão com carne moída e Suco de Couve com limão	Vitamina de leite com frutas (banana e maçã) e biscoito	Suco de laranja com cenoura, bolo de milho			
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				
	378,5	g 57,2	g 14,5	g 9,6	45,8	3,9	52,8	1,5

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO
MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)
ZONA (RURAL)
FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA		5ª FEIRA	6ª FEIRA		
Lanche da tarde 14:45	Pão caseiro de cenoura e Suco	Bolo de milho com Suco	Iogurte batido com mamão e Biscoito		Torta de frango e Suco	Enroladinho de frango e Suco Rosa (beterraba, abacaxi, maçã)		
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				
	378,5	g 57,2	g 14,5	g 9,6	45,8	3,9	52,8	1,5

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6 – 10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Galinhada, Salada Repolho,tomate, cheiro verde	Macarrão c/ frango e feijão, salada de cenoura cozida	Arroz com cenoura e carne de panela ao molho, Salada de alface, tomate e repolho	Macarrão parafuso com carne moída e milho, feijão e salada de beterraba cozida	Arroz, feijão, farofa de carne moída, ovos cozidos, cenoura e couve Sob: Maçã			
Lanche da tarde 14:45	Torta de legumes (cenoura, abobrinha ralada) com carne moída	Vitamina de leite com frutas (banana e maçã) e biscoito de água e sal	Bolo integral de banana com aveia com suco de uva	Pão com carne moída e suco de laranja	Suco Nutritivo (laranja, couve, hortelã, maçã) e torta de frango			
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				
		421,67	g 68,1	g 17,9	g 7,2	110,2	10,8	36,2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6 – 10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Arroz Carreteiro e feijão Salada de Couve	Arroz, polenta ao molho de frango Salada de Alface, tomate e cenoura	Arroz, picadinho de carne com chuchu e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz, frango assado, creme de milho e feijão Salada de Couve	Macarrão com Frango, salada de repolho refogado com cheiro verde Sob: Laranja			
Lanche da tarde 14:45	Bolo de milho e Suco	Torta de carne moída e Suco	Vitamina (Leite c/ banana e maçã) e biscoito	Suco de laranja e bolo de fubá	Suco de abacaxi e pão caseirinho			
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				
		421,67	g 68,1	g 17,9	g 7,2	110,2	10,8	36,2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6 -10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com molho de carne moída e feijão, salada de beterraba cozida	Galinhada, Salada Repolho e Cenoura	Arroz, bobó de frango e salada de couve com tomate	Macarrão parafuso colorido (cenoura e milho) com cubos de peito de frango Sob: Maçã	Arroz, purê de batata doce ao molho de carne moída Salada de Alface, repolho e tomate Sob: Laranja			
Lanche da tarde 14:45	Torta de frango e suco de laranja com couve	Bolo integral de maçã e suco de abacaxi	Pão com carne moída e Suco de Couve com limão	Vitamina de leite com frutas (banana e maçã) e biscoito	Suco de laranja com cenoura e bolo de milho			
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				
		421,67	g 68,1	g 17,9	g 7,2	110,2	10,8	36,2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6-10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Arroz, guisado de mandioca e feijão, salada de Alface, repolho e tomate	Arroz,feijão, picadinho de carne com abobrinha, salada de beterraba cozida	Arroz, estrogonofe de frango e Salada de Couve com cenoura ralada	Macarrão com frango e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz Carreteiro e feijão Salada de Repolho com cenoura Sob: Suco de laranja			
Lanche da tarde 14:45	Pão caseiro de cenoura e Suco	Bolo de milho com Suco	Iogurte batido com mamão e Biscoito	Torta de frango e Suco	Enroladinho de frango e Suco Rosa (beterraba, abacaxi, maçã)			
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				
		421,67	g 68,1	g 17,9	g 7,2	110,2	10,8	36,2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(11– 14 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Galinhada, Salada Repolho,tomate, cheiro verde	Macarrão c/ frango e feijão, salada de cenoura cozida	Arroz com Cenoura e carne de panela ao molho Salada de Alface, tomate e repolho	Macarrão parafuso com carne moída e milho e feijão e salada de Beterraba cozida Sob: Suco de Laranja	Arroz, feijão, farofa de carne moída, ovos cozidos, cenoura e couve Sob: Maçã			
Lanche da tarde 14:45	Torta de legumes (cenoura, abobrinha ralada) com carne moída	Vitamina de leite com frutas (banana e maçã) e biscoito de água e sal	Bolo integral de banana com aveia e suco de uva	Pão com carne moída e Suco de laranja	Suco Nutritivo (laranja, couve, hortelã, maçã) e torta de frango			
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				
		509,5	g 87,2	g 20,9	g 7,6	127,6	12,3	40,5

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(11 – 14 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Arroz Carreteiro e feijão Salada de Couve	Arroz, polenta ao molho de frango Salada de Alface, tomate e cenoura	Arroz, picadinho de carne com chuchu e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz, frango assado, creme de milho e feijão Salada de Couve	Macarrão com Frango, salada de repolho refogado com cheiro verde Sob: Laranja			
Lanche da tarde 14:45	Bolo de milho e Suco de abacaxi	Torta de carne moída e Suco	Vitamina (Leite c/ banana e maçã) e biscoito	Suco de laranja e bolo de fubá	Suco de abacaxi e pão caseirinho			
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				
	509,5	g 87,2	g 20,9	g 7,6	127,6	12,3	40,5	2,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(11 -14 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão espaguete com molho de carne moída e feijão, salada de beterraba cozida	Galinhada, Salada Repolho e Cenoura	Arroz, bobó de frango e salada de couve com tomate	Macarrão parafuso colorido (cenoura e milho) com cubos de peito de frango Sob: Maçã	Arroz, purê de batata doce ao molho de carne moída Salada de Alface, repolho e tomate Sob: Laranja			
Lanche da tarde 14:45	Torta de frango e suco de laranja com couve	Bolo integral de maçã e suco de abacaxi	Pão com carne moída e suco de couve com limão	Vitamina de leite com frutas (banana e maçã) e biscoito	Suco de laranja com cenoura e bolo de milho			
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				
		509,5	g 87,2	g 20,9	g 7,6	127,6	12,3	40,5

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA PÓLO CAMPANÁRIO

MODALIDADE DE ENSINO *(fundamental)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(11-14 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da manhã 6h:50min.	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão Frances com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão Frances com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9:30	Arroz, guisado de mandioca e feijão, salada de Alface, repolho e tomate	Arroz,feijão, picadinho de carne com abobrinha, salada de beterraba cozida	Arroz, estrogonofe de frango e Salada de Couve com cenoura ralada	Macarrão com frango e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz Carreteiro e feijão Salada de Repolho com cenoura Sob: Suco de laranja			
Lanche da tarde 14:45	Pão caseiro de cenoura e suco	Bolo de milho com Suco	Iogurte batido com mamão e Biscoito	Torta de frango e Suco	Enroladinho de frango e suco rosa (beterraba, abacaxi, maçã)			
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				
		509,5	g 87,2	g 20,9				

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Arroz, feijão e carne em cubos com mandioca, Salada de repolho com cenoura ralada	Galinhada e Salada de repolho com tomate	Torta de legumes com frango desfiado (tomate, cenoura e abobrinha) e suco	Arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao molho, Salada de alface com tomate Sob: Laranja	Macarrão c/ Carne Moída, Feijão Sob: Banana			
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				
	171,7	g 25,4	g 8,7	g 4,0	49,1	9,2	35,7	0,8

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Arroz, feijão e carne em cubos com batata Salada de Repolho com alface	Macarrão parafuso com cubos de frango e feijão Salada de tomate e alface	Arroz carreteiro, feijão, salada de repolho com cenoura	Arroz branco, feijão, creme de milho e carne moída com tomate	Bolo integral de banana com aveia, suco de uva Sob: maçã			
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				

	171,7	g 25,4	g 8,7	g 4,0	49,1	9,2	35,7	0,8
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE								
CARDÁPIO 3 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA) ZONA (RURAL) FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)								
2026								
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Arroz, feijão, purê de batata com cenoura, cubos de frango ao molho	Galinhada e salada de Repolho com cenoura	Torta de frango e Suco Sob: Maçã	Salada de alface Arroz branco, feijão, carne em cubos ao molho com, tomate e cheiro verde Sob: Banana Nanica	Macarrão espaguete ao molho vermelho com carne moída, Salada de Alface			
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				
	171,7	g 25,4	g 8,7	g 4,0	49,1	9,2	35,7	0,8

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 14:45	Arroz carreteiro suíno e feijão Salada de repolho e tomate	Arroz e guisado de mandioca Salada de alface e tomate	Bolo de laranja simples e suco Sob: Laranja	Macarrão com frango, Salada alface com de beterraba ralada Sob: Maçã	Torta de carne moída e Suco			
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				
	171,7	g 25,4	g 8,7	g 4,0	49,1	9,2	35,7	0,8

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e Pão mandi com margarina			
Lanche da manhã 9:30	Arroz, feijão e carne em cubos com mandioca, Salada de repolho com cenoura ralada	Galinhada e Salada de repolho com tomate	Macarrão c/ Carne Moída, Feijão Sob: Laranja	Arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao molho, Salada de alface com tomate Sob: Laranja	Arroz, feijão, farofa de carne moída, ovos, cenoura e couve Sob: banana			
Lanche da tarde 14:45	Arroz, feijão e carne em cubos com mandioca, Salada de repolho com cenoura ralada	Galinhada e Salada de repolho com tomate	Torta de legumes com frango desfiado (tomate, cenoura e abobrinha) e suco	Arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao molho, Salada de alface com tomate Sob: Laranja	Macarrão c/ Carne Moída, Feijão			
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				
		343,4	g 50,8	g 17,5	g 8,0	98,2	18,4	71,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO *(FUNDAMENTAL)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6 – 10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Café da Manhã 06h:50min.	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e pão mandi com nata				
Lanche da manhã 9:30	Arroz, feijão e carne em cubos com chuchu	Macarrão com frango e feijão Salada de alface e tomate	Arroz carreteiro suíno e salada de Repolho com tomate	Arroz branco, feijão, creme de milho e carne moída com tomate Sob: Banana Nanica	Arroz, Guisado de mandioca com cubos de carne e salada de alface, repolho e beterraba crua ralada Sob: Maçã				
Lanche da tarde 14:45	Arroz, feijão e carne em cubos com chuchu	Macarrão com frango e feijão Salada de tomate e alface	Arroz carreteiro, feijão, salada de repolho com cenoura	Arroz branco, feijão, crème de milho e carne moída com tomate	Bolo integral de banana com aveia, suco de uva				
		Energia	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A	Vit. C (mg)	Ca	Fe

Composição nutricional (Média semanal)	(Kcal)	55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	(mcg)		(mg)	(mg)
	343,4	g 50,8	g 17,5	g 8,0	98,2	18,4	71,4	1,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO *(FUNDAMENTAL)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6 - 10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da Manhã 06h:50min.	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e pão mandi com margarina
Lanche da manhã 9:30	Arroz Carreteiro e Feijão Mix de legumes cozidos (cenoura e chuchu)	Galinhada e salada de Repolho com cenoura	Macarrão com carne moída e feijão Salada de Alface Sob: Maçã	Salada de alface Arroz branco, feijão, carne em cubos ao molho com, tomate e cheiro verde Sob: Laranja	Arroz, feijão e farofa (cenoura, carne moída e couve)
Lanche da tarde 14:45	Arroz, feijão, purê de batata com cenoura, peito de frango ao molho	Galinhada e salada de Repolho com cenoura	Torta de frango e Suco Sob: Maçã	Salada de alface Arroz branco, feijão, carne em cubos ao molho com, tomate e cheiro verde Sob: Banana Nanica	Macarrão espaguete ao molho vermelho com carne moída, salada de alface

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				
	343,4	g 50,8	g 17,5	g 8,0	98,2	18,4	71,4	1,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA CAMPANÁRIO EXTENSÃO DELFINO VIEIRA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 - 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e pão mandi com margarina	Leite com chocolate e biscoito cream cracker	Leite com chocolate e pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Feijão com carne em cubos e arroz branco Salada de repolho e tomate	Arroz e guisado de mandioca Salada de repolho e cenoura	Arroz, feijão, polenta e carne moída com tomate Sob: Laranja	Macarrão com frango, feijão e Salada de beterraba cozida	Arroz carreteiro e feijão Salada de repolho, tomate e alface Sob: Maçã			
Lanche da tarde 14:45	Arroz carreteiro suíno e feijão Salada de repolho e tomate	Arroz e guisado de mandioca Salada de alface e tomate	Bolo de laranja simples e suco Sob: Laranja	Macarrão com frango, Salada alface com beterraba ralada Sob: Maçã	Torta de carne moída e Suco			
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				
	343,4	g 50,8	g 17,5	g 8,0	98,2	18,4	71,4	1,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – CEI DOLVANINO TRICHES

MODALIDADE DE ENSINO (BERÇARIO)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 a 11 meses)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Mamadeira 7:00	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Almoço 9:30	Sopa de carne moída com batata doce, abobrinha, macarrão cabelo de anjo, inhame e cenoura (com caldo de feijão)	Arroz, caldo de feijão, polenta, frango cozido desfiado	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída, chuchu e abóbora cabotia	Purê de mandioquinha, carne moída com beterraba e cenoura e caldo de feijão	Arroz, purê de batata inglesa com molho fr frango desfiado e caldo de feijão			
Suco 90ml 10:00	Laranja com beterraba	Laranja com maçã	Laranja com Cenoura	Laranja com mamão	Mamão, cenoura e laranja			
Mamadeira 10:30	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Lanche da tarde 13:00h	Maçã Raspada	Pera raspada	Suco de Laranja (180ml)	Banana maçã amassada	Suco de melão com laranja			
Jantar 14:30	Sopa de carne moída com legumes, (abobrinha, cenoura, inhame) macarrão cabelo de anjo, (com caldo de feijão)	Arroz, caldo de feijão, polenta, frango cozido desfiado	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída, chuchu e abóbora cabotia	Purê de mandioquinha, carne moída com beterraba e cenoura e caldo de feijão	Arroz, purê de batata inglesa com molho de frango desfiado e caldo de feijão			
Mamadeira	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
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				
		851,5	g 112,1	g 41,3	g 26,3	923,6	47,4	633,9

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR/ACHOCOLATADO NAS PREPARAÇÕES E EVITE O EXCESSO DE SAL/ÓLEO! Os alimentos introduzidos devem ser inicialmente semi-sólidos e macios, sob a forma de purê, podendo ser peneirados (peneira de malha grossa) na 1ª semana, e a partir disso, amassados e NUNCA LIQUIDIFICADOS. A partir do 8º mês, a criança deve receber os alimentos amassados, desfiados e picados ou cortados em pedaços pequenos, evoluindo gradativamente. Por volta de um ano, as crianças embora ainda tenham poucos dentes e necessitem de pedaços macios e pequenos serão capazes de comer os alimentos na mesma consistência daqueles preparados para crianças maiores.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – CEI DOLVANINO TRICHES

MODALIDADE DE ENSINO (BERÇARIO)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 a 11 meses)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Mamadeira 7:00	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Almoço 9:30	Sopa de feijão, macarrão retalhado , mandioca, cenoura e carne moída	Arroz com cenoura, caldo de feijão, polenta, frango cozido desfiado	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída e chuchu	Purê de inhame, arroz, frango cozido desfiado com cenoura ralada e tomate e caldo de feijão	Arroz com cenoura ralada carne moída ao molho de tomate e caldo de feijão			
Suco 90ml 10:00	Laranja	Laranja com cenoura	Laranja	Laranja com mamão	Mamão, cenoura e laranja			
Mamadeira 10:30	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Lanche da tarde 13:00h	Maçã raspada	Banana nanica amassada	Suco de Laranja (180ml)	Banana maçã amassada	Suco de laranja com mamão			
Jantar 14:30	Sopa de feijão, macarrão retalhado , mandioca, cenoura e carne moída	Arroz com cenoura, caldo de feijão, polenta, frango cozido desfiado	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída e chuchu	Purê de inhame, arroz, frango cozido desfiado com cenoura e tomate e caldo de feijão	Arroz com cenoura, ralada, carne moida ao molho de tomate e caldo de feijão			
Mamadeira	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
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				
		851,5	g 112,1	g 41,3	g 26,3	923,6	47,4	633,9

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR/ACHOCOLATADO NAS PREPARAÇÕES E EVITE O EXCESSO DE SAL/ÓLEO! Os alimentos introduzidos devem ser inicialmente semi-sólidos e macios, sob a forma de purê, podendo ser peneirados (peneira de malha grossa) na 1ª semana, e a partir disso, amassados e NUNCA LIQUIDIFICADOS. A partir do 8º mês, a criança deve receber os alimentos amassados, desfiados e picados ou cortados em pedaços pequenos, evoluindo gradativamente. Por volta de um ano, as crianças embora ainda tenham poucos dentes e necessitem de pedaços macios e pequenos serão capazes de comer os alimentos na mesma consistência daqueles preparados para crianças maiores.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – CEI DOLVANINO TRICHES

MODALIDADE DE ENSINO (BERÇARIO)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 a 11 meses)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Mamadeira 7:00	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Almoço 9:30	Sopa de feijão, cenoura, macarrão conchinha, inhame, brócolis e carne moída	Pure de batata inglesa com cenoura, arroz, frango cozido desfiado com abobrinha e brocolis e caldo de feijão	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída, chuchu e beterraba	Arroz com carne moída, cenoura e caldo de feijão	Arroz com cenoura, caldo de feijão, polenta, frango assado desfiado			
Suco 90ml 10:00	Laranja com beterraba	Laranja	Laranja com Cenoura	Laranja com mamão	Mamão, cenoura e laranja			
Mamadeira 10:30	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Lanche da tarde 13:00h	Maçã raspada	Pera raspada	Suco de Laranja (180ml)	Banana maçã amassada	Mamão picado			
Jantar 14:30	Sopa de feijão, cenoura, macarrão conchinha, inhame, brócolis e carne moída	Pure de batata inglesa com cenoura, arroz, frango cozido desfiado com abobrinha e brocolis e caldo de feijão	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída, chuchu e beterraba	Arroz com carne moída, cenoura e caldo de feijão	Arroz com cenoura, caldo de feijão, polenta, frango assado desfiado			
Mamadeira	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
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				
		851,5	g 112,1	g 41,3	g 26,3	923,6	47,4	633,9

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR/ACHOCOLATADO NAS PREPARAÇÕES E EVITE O EXCESSO DE SAL/ÓLEO! Os alimentos introduzidos devem ser inicialmente semi-sólidos e macios, sob a forma de purê, podendo ser peneirados (peneira de malha grossa) na 1ª semana, e a partir disso, amassados e NUNCA LIQUIDIFICADOS. A partir do 8º mês, a criança deve receber os alimentos amassados, desfiados e picados ou cortados em pedaços pequenos, evoluindo gradativamente. Por volta de um ano, as crianças embora ainda tenham poucos dentes e necessitem de pedaços macios e pequenos serão capazes de comer os alimentos na mesma consistência daqueles preparados para crianças maiores.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – CEI DOLVANINO TRICHES

MODALIDADE DE ENSINO (BERÇARIO)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 a 11 meses)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Mamadeira 7:00	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Almoço 9:30	Sopa de carne moída com batata doce, abobrinha e beterraba (com caldo de feijão)	Arroz, purê de batata doce com peito de frango ao molho desfiado e caldo de feijão	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída, chuchu e abóbora cabotia	Purê de batata com beterraba carne moída com vagem e cenoura e caldo de feijão	Sopa de macarrão com peito de frango desfiado e legumes (tomate, chuchu, abobrinha verde)			
Suco 90ml 10:00	Laranja com beterraba	Laranja	Laranja	Laranja com mamão	Mamão, cenoura e laranja			
Mamadeira 10:30	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
Lanche da tarde 13:00h	Maçã raspada	Suco de laranja com maçã	Suco de Laranja (180ml)	Banana maçã amassada	Melão raspado			
Jantar 14:30	Sopa de carne moída com batata doce, abobrinha e beterraba (com caldo de feijão)	Arroz, purê de batata doce com peito de frango ao molho desfiado e caldo de feijão	Sopa de feijão, macarrão cabelo de anjo, com carne moída, chuchu e abóbora cabotia	Purê de batata com beterraba, carne moída com vagem e cenoura e caldo de feijão	Sopa de macarrão com peito de frango desfiado e legumes (tomate, chuchu, abobrinha verde)			
Mamadeira	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)	Leite (180ml)			
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				
		851,5	g 112,1	g 41,3	g 26,3	923,6	47,4	633,9

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR/ACHOCOLATADO NAS PREPARAÇÕES E EVITE O EXCESSO DE SAL/ÓLEO! Os alimentos introduzidos devem ser inicialmente semi-sólidos e macios, sob a forma de purê, podendo ser peneirados (peneira de malha grossa) na 1ª semana, e a partir disso, amassados e NUNCA LIQUIDIFICADOS. A partir do 8º mês, a criança deve receber os alimentos amassados, desfiados e picados ou cortados em pedaços pequenos, evoluindo gradativamente. Por volta de um ano, as crianças embora ainda tenham poucos dentes e necessitem de pedaços macios e pequenos serão capazes de comer os alimentos na mesma consistência daqueles preparados para crianças maiores.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA
CARAPÁ/MS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – CEI DOLVANINO TRICHES
MODALIDADE DE ENSINO (MATERNAL)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (1-3 ANOS)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 7h00min.	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Almoço 10h10min.	Arroz, Feijão, Carne em cubos ao molho Mix de legumes cozidos (cenoura e beterraba) Maçã	Arroz, Feijão, Polenta, Cubos de frango ao molho, salada de repolho com couve Banana Nanica	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate Laranja	Arroz, feijão carne em cubos com mandioca picada, salada de repolho com cenoura Maçã	Arroz, feijão Frango Assado Salada: Alface, repolho e tomate Banana Nanica			
Lanche da tarde 13h00min.	Maçã	Banana Nanica	Laranja	Maçã	Banana Nanica			
Jantar 15h00min.	Macarrão com carne moída e Feijão, salada de cenoura cozida	Arroz, Feijão, Polenta, Cubos de frango ao molho, salada de repolho com couve	Arroz, feijão carne em cubos com mandioca picada, salada de repolho com cenoura	Suco de laranja com abacaxi e torta de frango com legumes ralados (cenoura, abobrinha, chuchu)	Arroz, Feijão Frango Assado Salada: Alface, repolho e tomate			
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				
	587,8	g 87,77	g 23,1	g 16,2	10688	18,4	297,8	2,71

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA
CARAPÃ/MS) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO 2 – CEI DOLVANINO TRICHES
MODALIDADE DE ENSINO (MATERNAL)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (1-3 ANOS)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da Manhã 7h00min.	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó
Almoço 10h10min.	Macarrão com peito de frango, Feijão Salada de chuchu cozido Maça	Arroz, feijão, carne moída ao molho com cenoura, salada de repolho com cenoura Laranja	Arroz, feijão, carne de panela ao molho com tomate e salada de alface e repolho Banana nanica	Arroz, feijão e almondegas de carne moída assada ao molho de tomate Salada de alface com couve Maça	Arroz, Feijão Frango ao molho Salada de alface, repolho e cenoura Banana nanica
Lanche da tarde 13h00min.	Maça	Laranja	Banana nanica	Maça	Banana nanica
Jantar 15h00min.	Arroz, feijão, peito de frango ao molho de tomate, salada de chuchu cozido	Arroz, feijão e purê de batata com frango Salada de repolho com cenoura	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Brócolis	Bolo integral de banana com aveia e uvas passas s/ açúcar e Suco amarelo (melão, mamão, maracujá, laranja)	Arroz, Feijão Frango ao molho Salada de alface, repolho e cenoura

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				
	587,8	g 87,77	g 23,1	g 16,2	10688	18,4	297,8	2,71

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – CEI DOLVANINO TRICHES
MODALIDADE DE ENSINO (MATERNAL)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (1-3 ANOS)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 7h00min.	Pão francês com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite com chocolate em pó	Pão francês com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Almoço 10h10min.	Aroz, Feijão, Carne em cubos com mandioca Salada: repolho e tomate Maçã	Arroz, Feijão Abobrinha refogada, molho de frango coxa e sobrecoxa Banana Nanica	Arroz, feijão, carne moída refogada com cenoura Salada de alface com couve Laranja	Arroz, feijão, cubos de frango ao molho com tomate Salada: Alface, repolho e tomate Mamão	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate Banana Nanica			
Lanche da tarde 13h00min.	Maçã	Banana Nanica	Laranja	Mamão	Banana Nanica			
Jantar 15h00min.	Aroz, Feijão, Carne em cubos com mandioca Salada: repolho e tomate	Arroz, feijão, carne moída refogada com tomate Salada repolho com cenoura	Arroz, feijão, almondegas de carne moída assada ao molho de tomate Salada de alface com couve	Arroz, feijão, cubos de frango ao molho com tomate Salada: Alface, repolho e tomate	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate			
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				
		587,8	g 87,77	g 23,1	g 16,2	10688	18,4	297,8

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – CEI DOLVANINO TRICHES

MODALIDADE DE ENSINO (MATERNAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (1-3 ANOS)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 7h00min.	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Almoço 10h10min.	Macarrão colorido (com peito de frango, cenoura e milho), Feijão Salada de beterraba cozida Maçã	Arroz, Feijão, Polenta, Cubos de frango ao molho Banana Nanica	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate Laranja	Arroz, feijão, bobó de frango salada de brócolis Maçã	Arroz, Feijão, Frango Assado Farofa de couve com ovos Banana Nanica			
Lanche da tarde 13h00min.	Maçã	Banana Nanica	Laranja	Mamão	Banana Nanica			
Jantar 15h00min.	Macarrão colorido (com peito de frango, cenoura e milho) e Feijão, salada de beterraba cozida	Arroz, bobó de frango e Feijão Salada: Alface, repolho e tomate	Arroz, feijão polenta com carne moída, salada de repolho com cenoura	Suco amarelo (mamão, maracujá, laranja) Torta de legumes (brócolis, cenoura, tomate) com frango desfiado	Arroz, Feijão Frango Assado Farofa de couve com ovos			
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				
	587,8	g 87,77	g 23,1	g 16,2	10688	18,4	297,8	2,71

ATENÇÃO – NÃO ACRESCENTE AÇÚCAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA
CARAPÁ/MS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – CEI DOLVANINO TRICHES
MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (4-5anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 7h00min.	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Almoço 10h10min.	Arroz, Feijão, Carne em cubos ao molho Mix de legumes cozidos (cenoura e beterraba) Maçã	Arroz, Feijão, Polenta, Cubos de frango ao molho, salada de repolho com couve Banana Nanica	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate Laranja	Arroz, feijão carne em cubos com mandioca picada, salada de repolho com cenoura Maçã	Arroz, feijão Frango Assado Salada: Alface, repolho e tomate Banana Nanica			
Lanche da tarde 13h00min.	Maçã	Banana Nanica	Laranja	Maçã	Banana Nanica			
Jantar 15h00min.	Macarrão com carne moída e Feijão, salada de cenoura cozida	Arroz, Feijão, Polenta, Cubos de frango ao molho, salada de repolho com couve	Arroz, feijão carne em cubos com mandioca picada, salada de repolho com cenoura	Suco de laranja com abacaxi e torta de frango com legumes ralados (cenoura, abobrinha, chuchu)	Arroz, Feijão Frango Assado Salada: Alface, repolho e tomate			
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				
	623,1	104,2	23,9	12,5	2025,6	17,0	161,6	3,6

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA
CARAPÃ/MS) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO 2 – CEI DOLVANINO TRICHES
MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)
ZONA (urbana)
FAIXA ETÁRIA (4– 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
Café da Manhã 7h00min.	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó
Almoço 10h10min.	Macarrão com peito de frango, Feijão Salada de chuchu cozido Maça	Arroz, feijão, carne moída ao molho com cenoura, salada de brócolis Laranja	Arroz, feijão, carne de panela ao molho com tomate e salada de alface e repolho Banana nanica	Arroz, feijão e almondegas de carne moída assada ao molho de tomate Salada de alface com couve Maça	Arroz, Feijão Frango ao molho Salada de alface, repolho e cenoura Banana nanica
Lanche da tarde 13h00min.	Maça	Laranja	Banana nanica	Maça	Banana nanica
Jantar 15h00min.	Arroz, feijão, peito de frango ao molho de tomate, salada de chuchu cozido	Arroz, feijão e purê de batata com frango Salada: Alface, repolho e tomate	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Brócolis	Bolo integral de banana com aveia e uvas passas sem açúcar e Suco amarelo (melão, mamão, maracujá, laranja)	Arroz, Feijão Frango ao molho Salada de alface, repolho e cenoura

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				
	623,1	104,2	23,9	12,5	2025,6	17,0	161,6	3,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – CEI DOLVANINO TRICHES MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA) ZONA (urbana) FAIXA ETÁRIA (4– 5 anos)

FAIXA ETÁRIA (4– 5 anos)

	2026
--	-------------

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
--	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Café da Manhã 7h00min.	Pão francês com manteiga e Leite integral com chocolate em pó		Pão francês com manteiga e Leite integral com chocolate em pó		Pão francês com manteiga e leite com chocolate em pó		Pão francês com nata e Leite integral com chocolate em pó		Pão francês com nata e Leite integral com chocolate em pó	
Almoço 10h10min.	Aroz, Feijão, Carne em cubos com mandioca Salada: repolho e tomate Maçã		Arroz, Feijão Abobrinha refogada, molho de frango coxa e sobrecoxa Banana Nanica		Arroz, feijão, carne moída refogada com cenoura Salada de alface com couve Laranja		Arroz, feijão, cubos de frango ao molho de tomate Salada: Alface, repolho e tomate Mamão		Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate Banana Nanica	
Lanche da tarde 13h00min.	Maçã		Banana Nanica		Laranja		Mamão		Banana Nanica	
Jantar 15h00min.	Aroz, Feijão, Carne em cubos com mandioca Salada: repolho e tomate		Arroz, feijão, carne moída refogada com tomate Salada repolho com cenoura		Arroz, feijão, almondegas de carne moída assada ao molho de tomate Salada de alface com couve		Arroz, feijão, cubos de frango ao molho de tomate, Salada: alface, repolho e tomate		Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate	
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				
			623,1	104,2	23,9	12,5	2025,6	17,0	161,6	3,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – CEI DOLVANINO TRICHES
MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (4-5anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 7h00min.	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó	Pão mandi com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Almoço 10h10min.	Macarrão colorido (com peito de frango, cenoura e milho), Feijão Salada de beterraba cozida Maçã	Arroz, Feijão, Polenta, Cubos de frango ao molho Banana Nanica	Macarrão com molho de carne moída, Feijão Salada: Alface, repolho e tomate Laranja	Arroz, feijão, bobó de frango salada de brócolis Maçã	Arroz, Feijão, Frango Assado Farofa de couve com ovos Banana Nanica			
Lanche da tarde 13h00min.	Maçã	Banana Nanica	Laranja	Mamão	Banana Nanica			
Jantar 15h00min.	Macarrão colorido (com peito de frango, cenoura e milho) e Feijão, salada de beterraba cozida	Arroz, bobó de frango e Feijão Salada: Alface, repolho e tomate	Arroz, feijão polenta com carne moída, salada de repolho com cenoura	Suco amarelo (mamão, maracujá, laranja) Torta de legumes (brócolis, cenoura, tomate) com frango desfiado	Arroz, Feijão Frango Assado Farofa de couve com ovos			
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				
		623,1	104,2	23,9	12,5	2025,6	17,0	161,6

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com margarina			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada de cenoura cozida	Arroz Carreteiro, feijão e batata doce cozida Salada Alface e Tomate	Guisado de mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Arroz, peito de frango ao molho de tomate e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com molho de frango e feijão Salada de alface e tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho de tomate	Guisado de mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Macarrão com molho de frango e feijão Salada de alface e tomate	Torta de frango com cenoura ralada e suco			
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				
	481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Feijão com cubos de carne, arroz branco e salada de beterraba cozida	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho Sob: Banana Nanica	Arroz Carreteiro suino e batata doce cozida Salada de Alface e repolho	Arroz, feijão Molho de Carne em cubos com tomate Sob: Maçã	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Suco			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada de chuchu cozido	Mandioca cozida, arroz, feijão, carne em cubos refogado com abobrinha Sob: Banana Nanica	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho	Bolo de cenoura simples e suco Sob: Maçã	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho Suco			
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				
	481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA		4ª FEIRA		5ª FEIRA		6ª FEIRA	
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado		Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga		Leite com chocolate e Biscoito Salgado		Leite com chocolate e pão mandi com nata	
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com frango e Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz Carreteiro, feijão e batata doce cozida		Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana		Arroz, feijão, pirão de carne em cubos		Arroz, feijão, polenta e frango em molho Sob: Laranja	
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão, molho de carne em cubos com tomate e salada de alface		Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana		Torta de carne moída e suco		Arroz, feijão, polenta e frango em molho Sob: Laranja	
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				
		481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada com repolho e cenoura	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Arroz Carreteiro, feijão e batata doce cozida Sob: Maçã	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate Sob: Banana Nanica	Arroz, abobrinha verde com carne em cubos e feijão			
Lanche da tarde 14:45	Guisado de mandioca e feijão Salada de repolho e cenoura	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Macarrão com carne moída, e feijão, Salada de beterraba c/ cenoura cozida Sob: Maçã	Bolo de mandioca e Suco Sob: Banana Nanica	Arroz, abobrinha verde com carne em cubos e feijão			
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				
		481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO *(FUNDAMENTAL)*

ZONA *(RURAL)*

FAIXA ETÁRIA *(6 – 10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão Mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada de beterraba cozida	Arroz Carreteiro, feijão e batata doce cozida Salada Alface e Tomate	Guisado de mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Arroz, peito de frango ao molho de tomate e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com molho de frango e feijão Salada de alface e tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho de tomate	Guisado de mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Macarrão com molho de frango e feijão Salada de alface e tomate	Torta de frango com cenoura ralada e suco			
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				
	486,3	g 74,4	g 26,0	g 9,8	106,9	55,7	47,7	2,2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Feijão com cubos de carne, arroz branco e salada de beterraba cozida	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho Sob: Banana Nanica	Arroz Carreteiro suino e batata doce cozida Salada de Alface e repolho	Arroz, feijão Molho de Carne em cubos com tomate Sob: Maçã	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Suco			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada de chuchu cozido	Mandioca cozida, arroz, feijão, carne em cubos refogado com abobrinha Sob: Banana Nanica	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho	Bolo de cenoura simples e suco Sob: Maçã	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho Suco			
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				
		486,3	g 74,4	g 26,0	g 9,8	106,9	55,7	47,7

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com frango e Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz Carreteiro, feijão e batata doce cozida	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana	Arroz, feijão, pirão de carne em cubos	Arroz, feijão, polenta e frango em molho Salada de alface Sob: Laranja			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão Molho de carne em cubos com tomate e salada de alface	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana	Torta de carne moída e suco	Arroz, feijão, polenta e frango em molho Salada de alface Sob: Laranja			
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				
	486,3	g 74,4	g 26,0	g 9,8	106,9	55,7	47,7	2,2

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA MBO' EROGA OKARA POTY (TERREIRO DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6-10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada com repolho e cenoura	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Arroz Carreteiro, feijão e batata doce cozida Sob: Maçã	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate Sob: Banana Nanica	Arroz, abobrinha verde com carne em cubos e feijão			
Lanche da tarde 14:45	Guisado de mandioca e feijão Salada de repolho e cenoura	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Macarrão com carne moída, e feijão, Salada de beterraba c/ cenoura cozida Sob: Maçã	Bolo de mandioca e Suco Sob: Banana Nanica	Arroz, abobrinha verde com carne em cubos e feijão			
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				
		486,3	g 74,4	g 26,0	g 9,8	106,9	55,7	47,7

néSECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Doce	Leite com chocolate Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com com frango e Feijão Salada de Beterraba Cozida	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Salada Alface e Tomate Sob: Banana Nanica	Arroz, Polenta, molho de carne moída e Salada de Repolho com Cenoura	Arroz, feijão molho de carne em cubos com tomate e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com carne moída e feijão Salada de alface e tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada de Beterraba Cozida	Macarrão parafuso com molho de frango e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz, Polenta, molho de carne moída e Salada de Repolho com Cenoura	Arroz, feijão molho de carne em cubos com tomate e salada de alface	Bolo simples e Suco de Laranja			
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				
	481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho Sob: Maçã	Arroz, feijão, pirão com carne em cubos e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Suco			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Mandioca cozida, arroz, feijão, carne em cubos refogado com abobrinha	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho Sob: Maçã	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Sob: Laranja	Arroz, feijão, frango em molho e abobrinha refogada Suco			
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				
	481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 –ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4 – 5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com margarina	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Repolho com beterraba crua ralada	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Arroz, feijão com carne em cubos cozida co cenoura e salada de alface Sob: Laranja	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz colorido (cenoura e milho) com frango desfiado, Feijão	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Repolho com beterraba crua ralada	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Macarrão com carne moída e feijão Salada de repolho com beterraba crua ralada	Torta de carne moída com Suco de Laranja			
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				
	481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (PRÉ-ESCOLA)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (4-5 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e pão mandi com margarina			
Lanche da manhã 9:30	Guisado de carne em cubos com mandioca e couve refogada	Arroz, feijão e farofa de carne moída, cenoura e milho	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Salada de repolho c/ beterraba ralada crua Sob: Maçã	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate Sob: Laranja	Macarrão com carne moída e feijão Salada Alface e Tomate			
Lanche da tarde 14:45	Guisado de carne em cubos com mandioca e couve refogada	Arroz, feijão e farofa de carne moída, cenoura e milho	Macarrão com carne moída e feijão Salada de repolho com tomate Sob: Maçã	Arroz, feijão carne em cubos ao molho e salada de alface	Bolo de mandioca e suco de laranja			
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				
	481	g 67,06	g 16,05	g 17,13	55,66	4,76	149,89	2,52

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com frango e Feijão Salada de Beterraba Cozida	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Salada Alface e Tomate Sob: Banana Nanica	Arroz, Polenta, molho de carne moída e salada de repolho com cenoura	Arroz, feijão molho de carne em cubos com tomate e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com carne moída e feijão Salada de alface e tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada de Beterraba Cozida	Macarrão parafuso com molho de frango e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz, Polenta, molho de carne moída e salada de repolho com cenoura	Arroz, feijão molho de carne em cubos com tomate e salada de alface	Bolo simples e Suco de Laranja			
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				
	555	g 69,54	g 7,14	g 23,07	58,26	4,76	156,51	2,88

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata				
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho Sob: Maçã	Arroz, feijão, pirão com carne em cubos e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Suco				
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Mandioca cozida, arroz, feijão, carne em cubos refogado com abobrinha	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho Sob: Maçã	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Sob: Laranja	Arroz, feijão, frango em molho e abobrinha refogada Suco				
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				
		555	g 69,54	g 7,14	g 23,07	58,26	4,76	156,51	2,88

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 –ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão Mandi com margarina	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Repolho com beterraba crua ralada	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Arroz, feijão, carne em cubos, cozida com cenoura e salada de alface Sob: Laranja	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz colorido (cenoura e milho) com frango desfiado, Feijão	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Repolho com beterraba crua ralada	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Macarrão com carne moída e feijão Salada de repolho com beterraba crua ralada	Torta de carne moída com Suco de Laranja			
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				
	555	g 69,54	g 7,14	g 23,07	58,26	4,76	156,51	2,88

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (6 -10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão Mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com margarina			
Lanche da manhã 9:30	Guisado de carne em cubos com mandioca e couve refogada	Arroz, feijão e farofa de carne moída, cenoura e milho	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Salada de repolho c/ beterraba ralada crua Sob: Maçã	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate Sob: Laranja	Macarrão com carne moída e feijão Salada Alface e Tomate			
Lanche da tarde 14:45	Guisado de carne em cubos com mandioca e couve refogada	Arroz, feijão e farofa de carne moída, cenoura e milho	Macarrão com carne moída e feijão Salada de repolho com tomate Sob: Maçã	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho e salada de alface	Bolo de mandioca e suco de laranja			
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				
	555	g 69,54	g 7,14	g 23,07	58,26	4,76	156,51	2,88

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (11– 14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com frango e Feijão Salada de Beterraba Cozida	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Salada Alface e Tomate Sob: Banana Nanica	Arroz, Polenta, molho de carne moída e salada de repolho com cenoura	Arroz, feijão molho de carne em cubos com tomate e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com carne moída e feijão Salada de alface e tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada de Beterraba Cozida	Macarrão parafuso com molho de frango e feijão Sob: Banana Nanica	Arroz, Polenta, molho de carne moída e salada de repolho com cenoura	Arroz, feijão molho de carne em cubos com tomate e salada de alface	Bolo simples e Suco de Laranja			
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				
	892	g 132,59	g 28,31	g 28,47	58,26	4,76	180,00	4,45

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (11 – 14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com manteiga	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão Salada Alface e Tomate	Arroz, feijão e farofa de carne moída, couve, cenoura e milho	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho Sob: Maçã	Arroz, feijão, pirão com carne em cubos e salada de alface Sob: Laranja	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Suco			
Lanche da tarde 14:45	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate	Mandioca cozida, arroz, feijão, carne em cubos refogado com abobrinha	Arroz Carreteiro suíno e batata doce cozida Salada de Alface e repolho Sob: Maçã	Macarrão com frango e feijão Salada de alface, tomate e repolho Sob: Laranja	Arroz, feijão, frango em molho e abobrinha refogada Suco			
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				
	892	g 132,59	g 28,31	g 28,47	58,26	4,76	180,00	4,45

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 3 –ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (11 – 14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com margarina	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com nata			
Lanche da manhã 9:30	Macarrão com carne moída e Feijão	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Repolho com beterraba crua ralada	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Arroz, feijão, carne em cubos cozida com cenoura e salada de alface Sob: Laranja	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate			
Lanche da tarde 14:45	Arroz colorido (cenoura e milho) com frango desfiado	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Repolho com beterraba crua ralada	Carne em cubos com mandioca, Arroz e Salada de Repolho com Cenoura Sob: Banana Nanica	Macarrão com carne moída e feijão Salada de repolho com beterraba crua ralada	Torta de carne moída com Suco de Laranja			
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				
	892	g 132,59	g 28,31	g 28,47	58,26	4,76	180,00	4,45

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA MBO' EROY JEGUAKA POTY (COCAR DE FLORES)

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (RURAL)

FAIXA ETÁRIA (11 -14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Desjejum 7:00	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e biscoito Doce	Leite com chocolate e Pão mandi com nata	Leite com chocolate e Biscoito Salgado	Leite com chocolate e Pão mandi com margarina			
Lanche da manhã 9:30	Guisado de carne em cubos com mandioca e couve refogada	Arroz, feijão e farofa de carne moída, cenoura e milho	Arroz Carreteiro e batata doce cozida Salada de repolho c/ beterraba ralada crua Sob: Maçã	Arroz com frango, Feijão Salada Alface e Tomate Sob: Laranja	Macarrão com carne moída e feijão Salada Alface e Tomate			
Lanche da tarde 14:45	Guisado de carne em cubos com mandioca e couve refogada	Arroz, feijão e farofa de carne moída, cenoura e milho	Macarrão com carne moída e feijão Salada de repolho com tomate Sob: Maçã	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho e salada de alface	Bolo de mandioca e suco de laranja			
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				
	892	g 132,59	g 28,31	g 28,47	58,26	4,76	180,00	4,45

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 –ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (06-10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó				
Lanche da manhã 9h15min.	Arroz , feijão, Carne moída ao molho com batata, salada de repolho com cenoura	Arroz, Feijão, Cubos de Carne ao Molho com mandioca	Galinhada Salada de alface, repolho e tomate Sob: laranja	Arroz, feijão, molho de peito de frango com milho e ervilha Salada de alface com beterraba ralada	Macarrão espaguete ao molho vermelho de carne moída, e salada de alface com tomate Sob: banana				
Lanche da tarde 15h:15min.	Arroz , feijão, Carne moída ao molho com batata, salada de repolho com cenoura	Pão Francês com molho de carne moída e Suco	Galinhada Salada de alface, repolho e tomate Sob: laranja	Polenta com molho de carne moída, arroz e salada de alface com beterraba ralada	Macarrão espaguete ao molho vermelho de carne moída, e salada de alface com tomate Sob: banana				
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				
		530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (06– 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9h15min.	Arroz Carreteiro suíno e feijão, Salada de repolho e cenoura	Arroz, Polenta ao molho de frango Mix de legumes cozidos (cenoura e chuchu)	Arroz, feijão, cubos de carne com mandioca Salada de couve, alface e tomate	Galinhada e salada de repolho, alface e cenoura ralada Sob: banana	Macarrão com frango, Salada de Repolho e Alface Sob: Maçã			
Lanche da tarde 15h15min.	Arroz Carreteiro suíno e feijão, Salada de repolho e cenoura	Torta de frango e Suco de abacaxi	Arroz, feijão, cubos de carne com mandioca Salada de couve, alface e tomate	Macarrão com frango, Salada de Repolho e Alface Sob: Maçã	Galinhada e salada de repolho, alface e cenoura ralada Sob: banana			
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				
		530	g 86	g 14	g 11	205	28	220

CARDÁPIO 3 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA**MODALIDADE DE ENSINO** (FUNDAMENTAL)**ZONA** (urbana)**FAIXA ETÁRIA** (06 – 10 anos)**2026**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9h15min.	Macarrão espaguete com frango, feijão Salada de repolho com Tomate	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho de tomate salada de repolho com cenoura	Galinhada, creme de milho Salada de repolho, cenoura e alface Sob: Banana	Arroz e bobó de frango Salada de alface com couve	Carreteiro com milho e ervilha e Feijão Salada de alface, repolho e cenoura Sob: laranja			
Lanche da tarde 15h15min.	Macarrão espaguete com frango, feijão Salada de repolho com Tomate	Cachorro Quente e Suco	Galinhada, creme de milho Salada de repolho, cenoura e alface Sob: Banana	Arroz carreteiro e feijão, Salada de alface com couve	Bolo Simples e Suco de uva			
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				
	530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (06 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9h15min.	Polenta ao molho de frango e arroz Salada de repolho e cenoura	Arroz, Feijão, Cubos de Carne ao Molho, Salada de Alface	Arroz, Feijão preto com carne em cubos suína, farofa de couve Sob: laranja	Arroz, estrogonofe de carne e salada de alface e tomate	Arroz branco, Feijão, Farofa de couve, carne moída e cenoura Sob: Maçã			
Lanche da tarde 15h15min.	Polenta ao molho de frango e arroz Salada de repolho e cenoura	Arroz branco e estrogonofe de carne	Arroz, Feijão preto com carne em cubos suína, farofa de couve Sob: laranja	Arroz, frango ao molho e salda de alface com tomate	Arroz branco, Feijão, Farofa de couve, carne moída e cenoura Sob: Maçã			
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				
	530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 1 –ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (11-14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9h15min.	Arroz , feijão, Carne moída ao molho com batata, salada de repolho com cenoura	Arroz, Feijão, Cubos de Carne ao Molho com mandioca	Galinhada Salada de alface, repolho e tomate Sob: laranja	Arroz, feijão, molho de peito de frango com milho e ervilha Salada de alface com beterraba ralada	Macarrão espaguete ao molho vermelho de carne moída, e salada de alface com tomate Sob: banana			
Lanche da tarde 15h:15min.	Arroz , feijão, Carne moída ao molho com batata, salada de repolho com cenoura	Pão Francês com molho de carne moída e Suco	Galinhada Salada de alface, repolho e tomate Sob: laranja	Polenta com molho de carne moída, arroz e salada de alface com beterraba ralada	Macarrão espaguete ao molho vermelho de carne moída, e salada de alface com tomate Sob: banana			
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				
		747	g 95	g 28	g 18	250	30	292

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 2 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (11– 14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e Leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9h15min.	Arroz Carreteiro suíno e feijão, Salada de repolho e cenoura	Arroz, Polenta ao molho de frango Mix de legumes cozidos (cenoura e chuchu)	Arroz, feijão, cubos de carne com mandioca Salada de couve, alface e tomate	Galinhada e salada de repolho, alface e cenoura ralada Sob: banana	Macarrão com frango, Salada de Repolho e Alface Sob: Maçã			
Lanche da tarde 15h15min.	Arroz Carreteiro suíno e feijão, Salada de repolho e cenoura	Torta de frango e Suco de abacaxi	Arroz, feijão, cubos de carne com mandioca Salada de couve, alface e tomate	Macarrão com frango, Salada de Repolho e Alface Sob: Maçã	Galinhada e salada de repolho, alface e cenoura ralada Sob: banana			
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				
		747	g 95	g 28	g 18	250	30	292

CARDÁPIO 3 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA**MODALIDADE DE ENSINO** (FUNDAMENTAL)**ZONA** (urbana)**FAIXA ETÁRIA** (11 – 14 anos)**2026**

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó			
Lanche da manhã 9h15min.	Macarrão espaguete com frango, feijão Salada de repolho com Tomate	Arroz, feijão, carne em cubos ao molho de tomate salada de repolho com cenoura	Galinhada, creme de milho Salada de repolho, cenoura e alface Sob: Banana	Arroz e bobó de frango Salada de alface com couve	Macarrão parafuso com carne moída e milho e Feijão Salada de alface, repolho e cenoura Sob: laranja			
Lanche da tarde 15h15min.	Macarrão espaguete com frango, feijão Salada de repolho com Tomate	Cachorro Quente e Suco	Galinhada, creme de milho Salada de repolho, cenoura e alface Sob: Banana	Arroz carreteiro e feijão, Salada de alface com couve	Bolo Simples e Suco de uva			
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				
		747	g 95	g 28	g 18	250	30	292

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO 4 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (11 – 14 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA				
Café da Manhã 06h:50min.	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com manteiga e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó	Pão francês com nata e leite integral com chocolate em pó				
Lanche da manhã 9h15min.	Arroz Carreteiro e feijão, Salada de repolho e cenoura	Arroz, Feijão, Cubos de Carne ao Molho, Salada de Alface	Arroz, Feijão preto com carne em cubos suína, farofa de couve Sob: laranja	Arroz, estrogonofe de carne e salada de alface e tomate	Arroz branco, Feijão, Farofa de couve, carne moída e cenoura Sob: Maçã				
Lanche da tarde 15h15min.	Polenta ao molho de frango e arroz Salada de repolho e cenoura	Arroz branco e estrogonofe de carne	Arroz, Feijão preto com carne em cubos suína, farofa de couve Sob: laranja	Arroz, frango ao molho e salda de alface com tomate	Arroz branco, Feijão, Farofa de couve, carne moída e cenoura Sob: Maçã				
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				
		747	g 95	g 28	g 18	250	30	292	3

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PARA ALÉRGICO A CORANTES 1 –ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO *(FUNDAMENTAL)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(6 -10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 15h:15min.	Arroz , feijão, Carne moída ao molho com batata, salada de repolho com cenoura	Pão Francês com molho de carne moída e Suco de laranja	Galinhada Salada de alface e repolho Sob: laranja	Polenta com molho de carne moída, arroz e salada de alface com beterraba ralada	Macarrão espaguete ao molho vermelho de carne moída, e salada de alface Sob: banana			
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				
	530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PARA ALÉRGICO A CORANTES 2 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (FUNDAMENTAL)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 – 10 anos)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA			
Lanche da tarde 15h15min.	Arroz Carreteiro suíno e feijão, Salada de repolho e cenoura	Torta de frango e Suco de laranja	Arroz, feijão, cubos de carne com mandioca Salada de couve e alface	Macarrão com frango, Salada de Repolho e Alface Sob: Maçã	Galinhada e salada de repolho, alface e cenoura ralada Sob: banana			
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				
	530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ/MS
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PARA ALÉRGICO A CORANTES 3 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO (*FUNDAMENTAL*)

ZONA (*urbana*)

FAIXA ETÁRIA (*6 – 10 anos*)

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA		4ª FEIRA		5ª FEIRA		6ª FEIRA	
Lanche da tarde 15h15min.	Macarrão espaguete com frango, feijão Salada de repolho	Pão francês com carne moída e suco de laranja		Galinhada Salada de Alface, Repolho e Cenoura Sob: Banana Nanica		Arroz carreteiro e feijão, Salada de alface com couve		Bolo Simples e Suco de laranja	
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				
		530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO PARA ALÉRGICO A CORANTES 4 – ESCOLA PROFESSORA JUDITH DOS REIS ESPINDOLA

MODALIDADE DE ENSINO *(FUNDAMENTAL)*

ZONA *(urbana)*

FAIXA ETÁRIA *(6 – 10 anos)*

2026

	2ª FEIRA	3ª FEIRA		4ª FEIRA		5ª FEIRA		6ª FEIRA	
Lanche da tarde 15h15min.	Polenta ao molho de frango e arroz Salada de repolho e cenoura	Arroz branco e estrogonofe de carne		Arroz, Feijão preto com carne em cubos suína, farofa de couve Sob: laranja		Arroz, frango ao molho e salda de alface		Arroz branco, Feijão Farofa de couve, carne moída e cenoura Sob: Maçã	
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				
		530	g 86	g 14	g 11	205	28	220	2,4



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 1 / 5
Data: 21/11/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Organograma: 02.006.00001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Processo / Ano: 19/1/2024 Licitação: 35/2024 - PE

Contratação: 5/2025 Fornecedor: FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
1	19026	ABOBORA Tipo: Cabotiá/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,56	293,00	0,00	293,00	750,08
2	19027	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,05	271,00	83,00	188,00	385,40
3	19036	ALFACE Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas integras, frescas e limpas. De tamanho médio.	UN	3,99	908,00	240,00	668,00	2.665,32
4	19038	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes	KG	19,99	528,00	420,00	108,00	2.158,92
5	23703	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.	KG	7,40	46,00	46,00	(0,00)	0,00
6	23704	BANANA NÂNICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	3,80	8.734,00	8.734,00	(0,00)	0,00
7	19052	BATA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	3,55	529,00	408,00	121,00	429,55
8	19053	BATA DOCE Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	2,10	1.003,00	189,00	814,00	1.709,40
9	19056	BETERRABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	2,50	569,00	34,00	535,00	1.337,50
10	27536	BRÓCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência, isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	5,60	167,00	86,00	81,00	453,60
17	19090	CEBOLA Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	2,55	1.336,00	1.175,00	161,00	410,55
18	19091	CENOURA - Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG	1,99	1.374,00	1.108,00	266,00	529,34
19	19096	CHEIRO VERDE - Calabrinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	5,01	318,00	73,00	245,00	1.227,45
20	19099	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	3,50	162,00	65,00	97,00	339,50



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vr. Unitário	Ord. Organograma	Ord. Solicitada	Ord. Saldo	Saldo em Valor
21	19104	COUVE - Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniforme, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em meios de no mínimo 10 folhas.	MAÇO	2,50	451,00	451,00	0,00	0,00
22	27234	ESPINAFRE: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades; material limpo e unidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços, pesando aproximadamente 450 g.	MAÇO	5,50	117,00	24,00	93,00	511,50
23	27235	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa íntacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	8,60	37,00	0,00	37,00	318,20
24	23709	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	10,99	39,00	23,00	15,00	164,85
25	19134	LARANJA PERA. Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteira, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	8,00	7.513,00	7.508,00	5,00	40,00
28	19147	MAÇA FUJI Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação.	KG	9,05	6.341,00	6.341,00	9,00	0,00
29	19152	Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio. MAMÃO FORMOSA. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	4,02	1.196,00	1.052,00	144,00	578,88
30	19153	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedaços de tamanho médio.	KG	4,85	567,00	130,00	437,00	2.119,45
31	23712	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	10,05	37,00	9,00	28,00	281,40
32	27241	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntacta.	KG	10,30	128,00	51,00	77,00	793,10
33	19162	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	1,85	270,00	264,00	6,00	11,10
34	19163	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal	KG	2,70	223,00	223,00	0,00	0,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
35	27242	para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio. MEXERICA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG	9,05	319,00	319,00	0,00	0,00
36	19182	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	16,54	2.912,00	1.471,00	1.441,00	23.834,14
37	74246458	Pão de forma - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rétilo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. pct/500g. PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e co	UN	9,78	500,00	0,00	500,00	4.890,00
38	23714	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e co	KG	21,42	1.210,00	943,50	266,50	5.708,43
39	23715	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	9,05	196,00	196,00	0,00	0,00
40	19192	PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem miando.	KG	6,53	62,00	37,00	25,00	163,25
41	23716	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem miando.	KG	9,98	60,00	28,00	32,00	319,36
42	23717	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos.	KG	1,99	402,00	402,00	0,00	0,00
44	19224	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem fermentos ou defeitos, tentos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,05	1.502,00	1.053,00	449,00	1.818,46
45	27537	VAGEM- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	8,05	27,00	0,00	27,00	217,35
Total Saldo em Valor: R\$54.166,07								
Contratação: 6/2025 Fornecedor: PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA								
11	19076	CARNE BOVINA Apresentação: Cortada em cubos	KG	30,00	2.597,00	2.560,00	37,00	1.110,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 4 / 5
Data: 21/11/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
12	23706	pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	29,00	3.695,00	3.465,00	230,00	6.670,00
13	19079	CARNE BOVINA - Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	18,39	589,00	60,00	529,00	8.670,31
14	19082	CARNE BOVINA Tipo de Corte: Pucheiro. Apresentação: Pedago. Estado de Conservação: Resfriada. Com pouca gordura.	KG	10,50	2.595,00	2.360,00	235,00	2.467,50
15	19083	CARNE DE FRANGO Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,20	2.556,00	2.410,00	146,00	1.489,20
18	19086	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Pele. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG	20,90	2.400,00	1.805,00	595,00	12.435,50
26	27237	LINGUIÇA TIPO TOSCANA. preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flocadas ou de consistência anormal. Isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	14,50	676,00	130,00	546,00	7.917,00
27	27238	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e	KG	23,00	720,00	473,00	247,00	5.681,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 5 / 5
Data: 21/11/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Cid. Organograma	Cid. Solicitada	Cid. Saldo	Saldo em Valor
43	19215	carinho de inspeção do sif. SALSICHA Tipo: Hot Dog, Tipo de Preparação: Cozida, Estado de Conservação: Refinado, Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve estar acondicionado em sistema cryo-vac.	KG	8,96	607,00	459,00	148,00	1.326,08

Total Saldo em Valor: R\$47.766,59

Total Pendente Organograma: 101.932,98



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 1 / 5
Data: 23/10/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
Organograma: 02.006.00001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO								
Processo / Ano: 191/2024 Licitação: 35/2024 - PE								
Contratação: 5/2025 Fornecedor: FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA								
1	19026	ABOBORA Tipo: Cabotiã/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,56	293,00	0,00	293,00	750,08
2	19027	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,05	271,00	83,00	188,00	385,40
3	19036	ALFACE - Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio.	UN	3,99	908,00	240,00	668,00	2.665,32
4	19038	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes	KG	19,99	528,00	371,00	157,00	3.138,43
5	23703	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.	KG	7,40	46,00	30,00	16,00	118,40
6	23704	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	3,80	8.734,00	8.321,00	413,00	1.569,40
7	19052	BATATA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, íntegras e sem ferimentos.	KG	3,65	529,00	348,00	181,00	642,55
8	19053	BATATA DOCE Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, íntegras e sem ferimentos.	KG	2,10	1.003,00	189,00	814,00	1.709,40
9	19056	BETERABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	2,50	569,00	34,00	535,00	1.337,50
10	27536	BROCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência, lesão de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	5,60	167,00	86,00	81,00	453,60
17	19090	CEBOLA - Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, íntegras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	2,55	1.336,00	1.086,00	250,00	637,50
18	19091	CENOURA - Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG	1,99	1.374,00	1.002,00	372,00	740,28
19	19096	CHEIRO VERDE - Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, lúrgescências, manchas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	5,01	318,00	73,00	245,00	1.227,45
20	19099	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	3,50	162,00	34,00	128,00	448,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 2 / 5
Data: 23/10/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
21	19104	COQUE - Verdura in natura. Folhas terras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	MAÇO	2,50	451,00	451,00	0,00	0,00
22	27234	ESPINAFRE: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços, pesando aproximadamente 450 g.	MAÇO	5,50	117,00	24,00	93,00	511,50
23	27235	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	8,60	37,00	0,00	37,00	318,20
24	23709	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	10,99	38,00	23,00	15,00	164,85
25	19134	LARANJA PERA. Fruta in natura. Tamanho: médio, íntera, sem tentilhões, firmes e com brilho.	KG	8,00	7.513,00	7.508,00	5,00	40,00
28	19147	MACA FUJI Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	9,05	6.341,00	6.341,00	0,00	0,00
29	19152	MAMÃO FORMOSA. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	4,02	1.196,00	592,00	604,00	2.428,06
30	19153	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada em pedacinhos. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedacinhos de tamanho médio.	KG	4,85	567,00	130,00	437,00	2.119,45
31	23712	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	10,05	37,00	9,00	28,00	281,40
32	27241	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, grávido, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	10,30	128,00	10,00	118,00	1.215,40
33	19162	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	1,85	270,00	264,00	6,00	11,10
34	19163	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal	KG	2,70	223,00	223,00	0,00	0,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 3 / 5
Data: 23/10/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
35	27242	para suportar o transporte e conservação. Sem detalhes ou lesões. Tamanho: médio. MEXERICIA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG	9,05	319,00	260,00	59,00	533,95
36	19182	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	18,54	2.912,00	1.243,50	1.668,50	27.596,99
37	74246458	Pão de forma - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data de entrega, pct/500g.	UN	9,78	500,00	0,00	500,00	4.890,00
38	23714	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelado-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e	KG	21,42	1.210,00	867,50	342,50	7.336,35
39	23715	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	9,05	196,00	119,00	77,00	696,85
40	19192	PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem miando.	KG	6,53	62,00	37,00	25,00	163,25
41	23716	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem miando.	KG	9,98	60,00	28,00	32,00	319,36
42	23717	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos.	KG	1,99	402,00	402,00	0,00	0,00
44	19224	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,05	1.502,00	869,00	633,00	2.563,65
45	27537	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	8,05	27,00	0,00	27,00	217,35
Total Saldo em Valor:								R\$67.231,04
Contratação: 6/2025 Fornecedor: PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA								
11	19076	CARNE BOVINA. Apresentação: Cortada em cubos	KG	30,00	2.597,00	2.530,00	67,00	2.010,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 4 / 5
Data: 23/10/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
12	23706	pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	29,00	3.695,00	3.040,00	655,00	18.995,00
13	19079	CARNE BOVINA - Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	16,39	589,00	60,00	529,00	8.670,31
14	19082	CARNE DE FRANGO Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,50	2.595,00	2.310,00	285,00	2.992,50
15	19083	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: Inteiros. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,20	2.556,00	2.070,00	486,00	4.957,20
16	19086	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG	20,50	2.400,00	1.585,00	815,00	17.033,50
26	27237	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sítio/poa (departamento Inspeção de produtos de origem animal) e certimo de inspeção do sítio.	KG	14,50	676,00	50,00	626,00	9.077,00
27	27238	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sítio/poa (departamento Inspeção de produtos de origem animal) e	KG	23,00	720,00	373,00	347,00	7.981,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 5 / 6
Data: 23/10/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
43	19215	carimbo de inspeção do sil. SALSIÇA, Tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve estar acondicionado em sistema cryo- vac.	KG	8,96	607,00	459,00	148,00	1.328,08

Total Saldo em Valor: R\$73.042,59

Total Pendente Organograma: 140.273,63



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPÁ

Página: 1 / 5
Data: 18/09/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
------	----------	-----------------------	-------	---------------	------------------	-----------------	------------	----------------

Organograma: 02.006.00001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Processo / Ano: 191/2024 Licitação: 35/2024 - PE

Contratação: 5/2025 Fornecedor: FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA

1	19026	ABOBORA Tipo: Cabotê/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,56	293,00	0,00	293,00	750,08
2	19027	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,05	271,00	63,00	188,00	385,40
3	19036	ALFACE Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas integras, frescas e limpas. De tamanho médio.	UN	3,99	908,00	240,00	668,00	2.665,32
4	19038	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes	KG	19,99	528,00	328,00	202,00	4.037,96
5	23703	BAIANNA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.	KG	7,40	46,00	30,00	16,00	118,40
6	23704	BAIANNA NANCIA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	3,80	8.734,00	7.381,00	1.353,00	5.141,40
7	19052	BATAIA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	3,55	529,00	313,00	216,00	766,80
8	19053	BATAIA DOCE Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	2,10	1.003,00	189,00	814,00	1.709,40
9	19056	BETERABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	2,50	569,00	34,00	535,00	1.337,50
10	27536	BROCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e detritos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Passando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	5,60	167,00	86,00	81,00	453,60
17	19090	CEBOLA Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou detritos.	KG	2,55	1.336,00	997,00	339,00	864,45
18	19091	CENOURA - Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG	1,99	1.374,00	876,00	498,00	991,02
19	19096	CHEIRO VERDE - Cabolinha e saizinha. Maço com no máximo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, surgescências, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	5,01	318,00	73,00	245,00	1.227,45
20	19099	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brócos. Tamanho médio.	KG	3,50	162,00	34,00	128,00	448,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 2 / 5
Data: 18/09/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
21	19104	COUVE - Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no máximo 10 folhas.	MAÇO	2,50	451,00	409,00	-42,00	105,00
22	27234	ESPINAFRE: Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e lúcido; isento de enfermidades; material leroso e unidade externa normal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços, pesando aproximadamente 450 g.	MAÇO	5,50	117,00	24,00	93,00	511,50
23	27235	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa íntegra e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	8,60	37,00	0,00	37,00	318,20
24	23709	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	10,99	38,00	23,00	15,00	164,85
25	19134	LARANJA PERA. Fruta in natura. Tamanho: médio. Interiores, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	8,00	7.513,00	7.303,00	210,00	1.680,00
28	19147	MAÇA FUJI Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	9,05	6.341,00	6.341,00	0,00	0,00
29	19152	MAMÃO FORMOSA. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	4,02	1.196,00	396,00	800,00	3.216,00
30	19153	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada em pedações. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedações de tamanho médio.	KG	4,85	567,00	130,00	437,00	2.119,45
31	23712	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	10,05	37,00	9,00	28,00	281,40
32	27241	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, grão, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntegra.	KG	10,30	128,00	10,00	118,00	1.215,40
33	19162	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	1,85	270,00	194,00	76,00	140,60
34	19163	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal	KG	2,70	223,00	185,00	37,00	99,90



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 3 / 5
Data: 18/09/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
35	27242	para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio. MEXERICÁ - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%. PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada. Pão de forma - pão tipo forma, faliado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. pc/500g.	KG	9,05	319,00	80,00	239,00	2.162,95
36	19182	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	16,54	2.912,00	928,25	1.983,75	32.811,225
37	74246458	25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. pc/500g.	UN	9,78	500,00	0,00	500,00	4.890,00
38	23714	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e co	KG	21,42	1.210,00	795,50	414,50	8.878,59
39	23715	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	9,05	196,00	64,00	132,00	1.194,60
40	19192	PIMENTÃO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	6,53	62,00	29,00	33,00	215,49
41	23716	PIMENTÃO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	9,98	60,00	24,00	36,00	359,28
42	23717	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1,99	402,00	402,00	0,00	0,00
44	19224	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,05	1.502,00	764,00	738,00	2.988,90
45	27537	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	8,05	27,00	0,00	27,00	217,35
Contratação:	6/2025	Fornecedor: PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA					Total Saldo em Valor:	R\$84.467,48
11	19076	CARNE BOVINA. Apresentação: Cortada em cubos	KG	30,00	2.597,00	2.530,00	67,00	2.010,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 4 / 5
Data: 18/09/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
12	23706	pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	29,00	3.695,00	2.735,00	960,00	27.840,00
13	19079	CARNE BOVINA - Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	16,39	589,00	0,00	589,00	9.653,71
14	19082	CARNE DE FRANGO Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,50	2.595,00	2.235,00	360,00	3.780,00
15	19083	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: Inteira. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,20	2.555,00	1.800,00	755,00	7.711,20
16	19086	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG	20,90	2.400,00	1.475,00	925,00	19.332,50
26	27237	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura síndipca (departamento Inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	14,50	676,00	50,00	626,00	9.077,00
27	27238	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura síndipca (departamento Inspeção de produtos de origem animal) e	KG	23,00	720,00	245,00	475,00	10.925,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
43	19215	caféimbo de inspeção do sal. SALSICHA, Tipo: Hot Dog, Tipo de Preparação: Cozida, Estado de Conservação: Refreado, Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cryo-vac.	KG	8,96	607,00	363,00	244,00	2.186,24
Total Saldo em Valor:					RS92.515,65			
Total Pendente Organograma:					176.983,135			



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Mundo Secador

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
Organograma: 02.006.0001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO								
Processo / Ano:		191/2024	Licitação:		35/2024 - PE			
Contratação:		5/2025	Fornecedor:		FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA			
1	19026	ABOBOFA Tipo: Cabotiá/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,56	293,00	0,00	293,00	750,09
2	19027	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,05	271,00	83,00	188,00	385,40
3	19036	ALFACE - Verdure in natura. Tipo: Crespa. Com folhas integras, frescas e limpas. De tamanho médio.	UN	3,99	908,00	240,00	668,00	2.665,32
4	19038	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	KG	19,99	528,00	267,00	261,00	5.217,39
5	23703	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.	KG	7,40	46,00	0,00	46,00	340,40
6	23704	BANANA NÂNICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	3,80	8.734,00	6.311,00	2.423,00	9.207,40
7	19052	BATA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	3,55	529,00	263,00	266,00	944,30
8	19053	BATA DOCE Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	2,10	1.003,00	189,00	814,00	1.709,40
9	19056	BETERRABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	2,50	569,00	34,00	535,00	1.337,50
10	27536	BRÓCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	5,60	167,00	86,00	81,00	453,60
17	19090	CEBOLA - Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	2,55	1.336,00	827,00	509,00	1.297,95
18	19091	CENDURA - Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG	1,99	1.374,00	642,00	732,00	1.456,68
19	19096	CHEIRO VERDE - Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, surgescências, insetos, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	5,01	318,00	73,00	245,00	1.227,45
20	19099	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	3,50	162,00	34,00	128,00	448,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 2 / 5
Data: 07/06/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
21	19104	COUVE - Verdura in natura. Folhas terras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	MAÇO	2,50	451,00	369,00	82,00	205,00
22	27234	ESPINAFRE - Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades material terroso e unidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços; pesando aproximadamente 450 g.	MAÇO	5,50	117,00	24,00	93,00	511,50
23	27235	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	8,60	37,00	0,00	37,00	318,20
24	23709	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	10,99	38,00	23,00	15,00	164,85
25	19134	LARANJA PERA - Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	8,00	7.513,00	6.203,00	1.310,00	10.480,00
28	19147	MAÇA FUJI Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	9,05	6.341,00	5.876,00	465,00	4.208,25
29	19152	MAMÃO FORMOSA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	4,02	1.196,00	396,00	800,00	3.216,00
30	19153	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedaços de tamanho médio.	KG	4,85	567,00	130,00	437,00	2.119,45
31	23712	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	10,05	37,00	9,00	28,00	281,40
32	27241	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, grudento, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	10,30	128,00	10,00	118,00	1.215,40
33	19162	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	1,85	270,00	104,00	166,00	307,10
34	19163	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal	KG	2,70	223,00	131,00	92,00	248,40



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 3 / 5
Data: 07/09/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
35	27242	para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.						
36	19182	MEXERICA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG	9,05	319,00	40,00	279,00	2.524,95
37	74246459	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	16,54	2.912,00	628,25	2.283,75	37.773,225
		Pão de forma - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades orgânicas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data de entrega. por/500g.	UN	9,78	500,00	0,00	500,00	4.890,00
38	23714	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico no tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porcosidade regular e co	KG	21,42	1.210,00	693,50	516,50	11.063,43
39	23715	PERA PORTUQUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	9,05	196,00	44,00	152,00	1.375,60
40	19192	PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	6,53	62,00	29,00	33,00	215,49
41	23716	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	9,98	60,00	24,00	36,00	359,28
42	23717	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos.	KG	1,99	402,00	402,00	0,00	0,00
44	19224	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,05	1.502,00	764,00	738,00	2.988,90
45	27537	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	8,05	27,00	0,00	27,00	217,35

Total Saldo em Valor: R\$112.124,64

Contratação: 6/2025 Fornecedor: PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
11 19076 CARNE BOVINA Apresentação: Cortada em cubos KG 30,00 2.597,00 2.050,00 547,00 16.410,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 4 / 5
Data: 07/08/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
12	23706	pequenos. Tipo de corte: Açém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses. CARNE BOVINA - Apresentação: Moída. Tipo de corte: Açém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	29,00	3.695,00	2.215,00	1.480,00	42.920,00
13	19079	CARNE BOVINA. Tipo de Corte: Puchero. Apresentação: Pedraço. Estado de Conservação: Resfriada. Com pouca gordura.	KG	16,39	589,00	0,00	589,00	9.653,71
14	19082	CARNE DE FRANGO Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,50	2.595,00	2.055,00	540,00	5.670,00
15	19083	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: Inteiros. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,20	2.556,00	1.190,00	1.366,00	13.933,20
16	19086	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG	20,90	2.400,00	1.100,00	1.300,00	27.170,00
26	27237	LINGUIÇA TIPO TOSCANA. preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gamos uniformes e padronizados, não aditivado superfície úmida, pegajosa, partes flocadas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sifilípoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	14,50	676,00	50,00	626,00	9.077,00
27	27238	LOMBO DE PORCO. Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sifilípoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e	KG	23,00	720,00	245,00	475,00	10.925,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 5 / 5
Data: 07/08/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
43	19215	carimbo de inspeção do sif. SALSIÇA, Tipo: Hot Dog, Tipo de Preparação: Cozida, Estado de Conservação: Resfriado, Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve estar acondicionado em sistema cryo-vec.	KG	8,96	607,00	343,00	264,00	2.365,44

Total Saldo em Valor: R\$138.124,35

Total Pendente Organograma: 250.248,995



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Página: 1 / 5
Data: 23/06/2025

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Wr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
Organograma: 02.006.00001 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO								
Processo / Ano: 191/2024 Licitação: 35/2024 - PE								
Contratação: 5/2025 Fornecedor: FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA								
1	19026	ABOBORA Tipo: Cabotê/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,56	293,00	0,00	293,00	750,08
2	19027	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	2,05	271,00	43,00	228,00	467,40
3	19036	ALFACE Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio.	UN	3,99	908,00	160,00	748,00	2.984,52
4	19038	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	KG	19,99	528,00	225,00	303,00	6.056,97
5	23703	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.	KG	7,40	46,00	0,00	46,00	340,40
6	23704	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	3,80	8.734,00	5.251,00	3.483,00	13.235,40
7	19052	BATATA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	3,55	529,00	136,00	393,00	1.395,15
8	19053	BATATA DOCE Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	2,10	1.003,00	169,00	834,00	1.751,40
9	19056	BETERRABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	2,50	569,00	29,00	540,00	1.350,00
10	27536	BROCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	5,80	167,00	66,00	101,00	565,80
17	19090	CEBOLA Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	2,55	1.336,00	694,00	642,00	1.637,10
18	19091	CENOURA - Legume in natura. Freca e sem rama.	KG	1,99	1.374,00	499,00	875,00	1.741,25
19	19098	CHEIRO VERDE - Cebolinha e salsa. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turrescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	5,01	318,00	48,00	270,00	1.362,70
20	19099	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	3,50	162,00	14,00	148,00	518,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
21	19104	COUVE - Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	MAÇO	2,50	451,00	330,00	121,00	302,50
22	27234	ESPINAFRE: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e íntegro, isento de enfermidades, material nervoso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços, pesando aproximadamente 450 g.	MAÇO	5,50	117,00	16,00	101,00	555,50
23	27235	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa íntacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	8,60	37,00	0,00	37,00	318,20
24	23709	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	10,99	38,00	8,00	30,00	329,70
25	19134	LARANJA PERA. Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	8,00	7.513,00	5.223,00	2.290,00	18.320,00
28	19147	MAÇA FUJI Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões.	KG	9,05	8.341,00	4.921,00	1.420,00	12.851,00
29	19152	MAMÃO FORMOSA. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões.	KG	4,02	1.196,00	336,00	860,00	3.457,20
30	19153	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedaços de tamanho médio.	KG	4,85	567,00	110,00	457,00	2.216,45
31	23712	MANDIOCA SAI SA. - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	10,05	37,00	9,00	28,00	281,40
32	27241	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntacta.	KG	10,30	128,00	10,00	118,00	1.215,40
33	19162	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões.	KG	1,85	270,00	10,00	260,00	481,00
34	19163	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal	KG	2,70	223,00	61,00	162,00	437,40



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
35	27242	para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio. MEXERICA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG	9,05	319,00	0,00	319,00	2.886,95
36	19182	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	16,54	2.912,00	337,75	2.574,25	42.578,095
37	74246458	Pão de forma - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rotulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. pct/500g. PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e co	UN	9,78	500,00	0,00	500,00	4.890,00
38	23714	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio. PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando. PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando. REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos. TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. VAGEM- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	21,42	1.210,00	527,00	683,00	14.629,95
39	23715	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	9,05	196,00	24,00	172,00	1.556,80
40	19192	PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	6,53	62,00	20,00	42,00	274,25
41	23716	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	9,98	60,00	17,00	43,00	429,14
42	23717	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1,99	402,00	402,00	0,00	0,00
44	19224	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,05	1.502,00	664,00	838,00	3.393,90
45	27537	VAGEM- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	8,05	27,00	0,00	27,00	217,35

Total Saldo em Valor: R\$145.767,88

Contratação: 6/2025 Fornecedor: PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

11	19076	CARNE BOVINA. Apresentação: Cortada em cubos	KG	30,00	2.597,00	1.890,00	707,00	21.210,00
----	-------	--	----	-------	----------	----------	--------	-----------



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vir. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Satisfeita	Saldo em Valor
12	23706	pequenos, Tipo de corte: Acém, Estado de Conservação: Resfriada, Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	29,00	3.695,00	2.015,00	1.680,00	48.720,00
13	19079	CARNE BOVINA - Apresentação: Moída, Tipo de corte: Acém, Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada, Isenta de cartilagens e ossos.	KG	15,39	589,00	0,00	589,00	9.053,71
14	19082	CARNE DE FRANGO Apresentação: Inteiro, Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés, Estado de Conservação: Congelado, Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,50	2.595,00	1.945,00	650,00	6.825,00
15	19083	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa, Apresentação: inteiras, Estado de Conservação: Congeladas, Processamento: Com pele e ossos.	KG	10,20	2.556,00	1.050,00	1.506,00	15.361,20
16	19086	CARNE DE FRANGO Tipo de corte: Peito, Apresentação: Inteiro, Estado de Conservação: Congelado, Processamento: Sem pele e ossos.	KG	20,90	2.400,00	980,00	1.440,00	30.096,00
26	27237	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes fiadas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sifdipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	14,50	676,00	50,00	626,00	9.077,00
27	27238	LOMO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sifdipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e	KG	23,00	720,00	245,00	475,00	10.925,00



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA CARAPA

Saldo das Contratações por Organograma

Item	Material	Descrição do Material	Unid.	Vlr. Unitário	Qtd. Organograma	Qtd. Solicitada	Qtd. Saldo	Saldo em Valor
43	19215	carimbo de inspeção do sif. SALSICHA Tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve estar acondicionado em sistema cryo- vac.	KG	8,96	607,00	268,00	339,00	3.037,44
					Total Saldo em Valor:		R\$154.906,35	
					Total Pendente Organograma:		300.673,225	

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – CEI (BERÇÁRIO 06 A 11 MESES)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (2vezes na semana)	30g	1,47	49	80	24pct
Arroz integral cru					
Feijão carioca cru (3vezes na semana)	15g	0,735	49	120	88kg/pct
Feijão preto, cru	15g	0,735	49	80	59kg/pct
Macarrão cabelo de anjo, cru (1 vez na semana)	20g	0,98	49	40	39kg
Macarrão Conchinha, cru \ (3 vezes na semana)	20g	0,98	49	120	117kg
Sal refinado	2,5g	0,122	49	200	25kg
Açúcar cristal	X				
Farinha de Fubá	10g	0,49	49	40	20kg
Óleo de soja	4g	0,196	49	200	39litros
Azeite de oliva					
Chocolate em pó 50% cacau	2g				
Leite integral (3 vezes no dia)	180ml	26,46	49	200	5292litros
Leite sem lactose					
Leite integral em pó					

Ervilha em conserva					
Colorau					
Açafrão					
Orégano					
Vinagre					
Carne bovina acém moída sem gordura (3 vezes na semana)	35	1,71	49	120	205kg
Carne de frango peito (2 vezes na semana)	55g	2,69	49	80	215kg

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (1 vez na semana)	30g	1,47	49	40	59kg
Tomate	15g	0,73	49	200	147kg
Abobrinha verde (1 vez na semana)	30g	1,47	49	40	59kg
Cenoura (2 vezes na semana)	15g	0,73	49	80	59kg
Inhame (1 vez na semana)	30g	1,47	49	40	59kg
Beterraba (1 vez na semana)	80g	3,92	49	40	157kg
Chuchu (1 vez na semana)	25g	1,22	49	40	49kg
Batata inglesa (3 vezes na semana)	60g	2,94	49	120	353kg
Batata doce (2 vezes no mês)	60g	2,94	49	22	65kg
Mandioca	50g		49		
Mandioquinha	50g	2,45	49	40	98kg

Alho	2g	0,098	49	200	19kg
Cebola	4g	0,196	49	200	39kg
Banana maçã (1 vez na semana)	40g	1,96	49	42	82kg
Maçã (1 vez na semana)	60g	2,49	49	42	123kg
Mamão formoso (1 vez na semana)	40g	1,96	49	55	107kg
Pera (2 vezes no mês)	80g	3,92	49	22	86kg
Melão (2 vezes no mês)	50g	2,45	49	22	54kg
Laranja pera suco	80ml	3,92	49	200	784kg

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – CEI 1 A 3 ANOS

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	30g	2,43	81	160	78pct/5kg
Feijão carioca cru (2 vezes na semana)	15g	1,21	81	80	97kg
Feijão preto	15g	1,21	81	120	146kg
Macarrão parafuso (2 vez no mês)	20g	1,62	81	22	36kg
Macarrão espaguete (2 vezes no mês)	20g	1,62	81	22	36kg
Sal refinado	2g	0,162	81	200	32kg
Farinha de fubá (2 vezes no mês)	10g	0,81	81	22	18kg
Farinha de mandioca (1 vez no mês)	10g	0,81	81	11	9kg
Óleo de soja	4g	0,324	81	200	65litros
Azeite de Oliva	3g	0,243	81	80	19litros
Chocolate em pó 50%			81		
Leite integral	80ml	6,48	42	200	672litros
Leite sem lactose			81		
Leite em pó integral			81		
Milho em conserva (1 vez no mês)	20g	1,62	81	11	18kg
Colorau			81	200	
Açafrão			81		
Orégano			81		
Vinagre	5g	0,405	81	200	81litros

Carne em cubos bovina (1 vez na semana)	35g	2,835	81	40	113kg
Carne bovina acém moída sem gordura (2 vezes na semana)	35g	2,835	81	80	227kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	75g	6,075	81	40	243kg
Carne de frango coxa e sobrecoxa (1 vez na semana)	75g	6,075	81	40	243kg

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá	30g		81		
Brócolis (1 vez no mês)	50g	4,05	81	11	45kg
Tomate	15g	1,215	81	200	243kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	30g	2,43	81	11	27kg
Cenoura (2 vezes na semana)	15g	1,215	81	80	97kg
Repolho (3 vezes na semana)	10g	0,81	81	120	97kg
Beterraba (2 vezes no mês)	80g	6,48	81	22	142kg
Chuchu (1 vez no mês)	25g	2,025	81	11	22kg
Batata inglesa (1 vez no mês)	60g	4,86	81	11	53kg
Batata doce	60g		81		

Mandioca (3 vezes no mês)	50g	4,05	81	33	133kg
Couve (3 vezes no mês)	15g	1,215	81	33	40kg
Alface (2 vezes na semana)	10g	0,81	81	80	65kg
Alho	2g	0,162	81	200	32kg
Cebola	4g	0,324	81	200	65kg
Banana nanica (2 vezes na semana)	40g	3,24	81	80	260kg
Maça (2 vezes na semana)	60g	4,86	81	80	389kg
Mamão formoso (2 vezes no mês)	40g	3,24	81	22	71kg
Melão (1 vez no mês)	50g	4,05	81	11	44kg
Laranja (1 vez na semana)	50g	4,05	81	40	162kg
Maracujá (2 vezes no mês)	40g	3,24	81	22	71kg
Pão mandi	25g	1,05	42	200	210kg

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – CEI 4 A 5 ANOS

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	30g	6	200	160	192pct/5kg
Feijão carioca cru (2 vezes na semana)	20g	4	200	80	320kg
Feijão preto (3 vezes na semana)	20g	4	200	120	480kg
Macarrão parafuso (2 vezes no mês)	40g	8,0	200	22	176kg
Macarrão espaguete (2 vezes no mês)	40g	8,0	200	22	176kg
Sal refinado	2g	0,4	200	200	80kg
Farinha de fubá (2 vezes no mês)	15g	3,0	200	22	66kg
Farinha de mandioca (1 vez no mês)	15g	3,0	200	11	33kg
Óleo de soja	4g	0,8	200	200	160litros
Azeite de Oliva	4g	0,8	200	80	64litros
Chocolate em pó 50%	20g	4,0	200	200	800
Leite integral	120ml	24,00	78	200	1872litros
Leite sem lactose					
Leite em pó integral					
Milho em conserva (1 vez no mês)	20g	4,0	200	11	44kg
Colorau			200		

Açafrão			200		
Orégano			200		
Vinagre	5g	1,0	200	200	200litros
Carne em cubos bovina acém (1 vez na semana)	50g	10	200	40	400kg
Carne bovina acém moída sem gordura (2 vezes na semana)	50g	10	200	80	800kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	85g	17	200	40	680kg
Carne de frango coxa e sobrecoxa (1 vez na semana)	85g	17	200	40	680

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (	50g		200		
Brócolis (1 vez no mês)	50g	10	200	11	110kg
Tomate	25g	5	200	200	1000kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	50g	10	200	11	110kg
Cenoura (2 vezes na semana)	25g	5	200	80	400kg
Repolho (3 vezes na semana)	13g	2,6	200	120	312kg

Beterraba (2 vezes no mês)	80g	16	200	22	352kg
Chuchu (1 vez no mês)	35g	7	200	11	77kg
Batata inglesa (1 vez no mês)	80g	16	200	11	176kg
Batata doce (1 vez no mês)	80g	16	200	11	176kg
Mandioca (2 vezes no mês)	50g	10	200	22	200kg
Couve (3 vezes no mês)	15g	3	200	33	99kg
Alface (2 vezes na semana)	20g	4	200	80	320kg
Alho	2g	0,4	200	200	80kg
Cebola	4g	0,8	200	200	160kg
Banana nanica (2 vezes na semana)	60g	12	200	80	960kg
Maça (2 vezes na semana)	80g	16	200	80	1280kg
Mamão formoso (2 vezes no mês)	80g	16	200	22	352kg
Melão (1 vez no mês)	85g	17	200	11	187kg
Laranja (1 vez na semana)	60g	12	200	40	480kg
Maracujá (2 vezes no mês)	65g	13	200	22	286kg
Pão mandi	50g	4,85	97	200	970kg

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – DELFINO VIEIRA (PRÉ 4 A 5 ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (3 vezes na semana)	30g	1,02	34	120	25pct/5kg
Feijão carioca cru (1 veze na semana)	20g	0,68	34	40	27kg
Feijão preto (1 vez na semana)	20g	0,68	34	40	27kg
Macarrão parafuso (1 vez no mês)	40g	1,36	34	40	54kg
Macarrão espaguete (1 vezes no mês)	40g	1,36	34	40	54kg
Sal refinado	2g	0,068	34	200	14kg
Farinha de fubá (não ofertado)	15g	0,51	34		
Farinha de mandioca (não ofertado)	15g	0,51	34		
Óleo de soja	4g	0,136	34	200	27litros
Azeite de Oliva	4g	0,136	34	80	11litros
Chocolate em pó 50%	20g	0,68	34	200	136kg
Milho em conserva (1 vez no mês)	20g	0,68	34	11	8un
Bolacha de maisena (2 vezes na semana)	30g	1,02	34	80	82kg
Bolacha de água e sal (1 vez na semana)	30g	1,02	34	40	41kg

Colorau			34		
Açafrão			34		
Orégano					
Vinagre					
Carne em cubos bovina (1 vez na semana)	50g	1,7	34	40	68kg
Carne bovina acém moída sem gordura (1 vezes na semana)	50g	1,7	34	40	68kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	85g	2,89	34	40	116kg
Carne de frango coxa e sobrecoxa (1 vez na semana)	85g	2,89	34	40	116kg

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)	50g	1,7	34		
Brócolis (não tem no cardápio)	50g	1,7	34		
Tomate	25g	0,85	34	200	170kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	50g	1,7	34	11	19kg
Cenoura (2 vezes na semana)	25g	0,85	34	80	68kg

Repolho (2 vezes na semana)	13g	0,442	34	80	35kg
Beterraba (1 vez no mês)	80g	2,72	34	11	30kg
Chuchu (não tem no cardápio)	35g	1,19	34		
Batata inglesa (2 vezes no mês)	80g	2,72	34	22	60kg
Batata doce não tem no cardápio)	80g	2,72	34		
Mandioca (2 vezes no mês)	50g	1,7	34	22	37kg
Couve (não tem no cardápio)	15g	0,51	34		
Alface (1 vez na semana)	20g	0,68	34	40	27kg
Alho	2g	0,068	34	200	14kg
Cebola	4g	0,136	34	200	27kg
Banana nanica (2 vezes no mês)	60g	2,04	34	22	45kg
Maça (3 vezes no mês)	80g	2,72	34	33	90kg
Mamão formoso (não tem no cardápio)	80g	2,72	34		
Melão (não tem no cardápio)	85g	2,89	34		
Laranja (2 vezes no mês)	60g	2,04	34	22	45kg
Maracujá (1 vez no mês para suco)	65g	2,21	34	11	24kg
Pão mandi (não serve)	50g	1,7	34		

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – DELFINO VIEIRA (06 A 10 ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	50g	5,7	114	160	183pct/5kg
Feijão carioca cru (1 vez na semana)	32g	3,648	114	40	146kg
Feijão preto (2 vezes na semana)	32g	3,648	114	80	292kg
Macarrão parafuso (2 vez no mês)	50g	5,7	114	22	125kg
Macarrão espaguete (2 vezes no mês)	50g	5,7	114	22	125kg
Sal refinado	2g	0,228	114	200	46kg
Farinha de fubá (1 vez no mês)	30g	3,42	114	11	38kg
Farinha de mandioca (2 vezes no mês)	30g	3,42	114	22	75kg
Açúcar	5g	0,57	114	55	32kg
Óleo de soja	7g	0,798	114	200	160litros
Azeite de Oliva	4g	0,456	114	50	23litros
Chocolate em pó 50%	20g	2,28	114	200	456kg
Leite integral	150ml	11,55	77	200	2310litros
Leite sem lactose			114		
Leite em pó integral			114		
Milho em conserva (1 vez no mês)	50g	5,7	114	11	63kg

Colorau			114		
Bolacha de maisena (2 vezes na semana)	30g	3,42	114	80	273kg
Bolacha de sal (1 vez na semana)	30g	3,42	114	40	137kg
Açafrão			114		
Orégano			114		
Vinagre	10g	1,14	114	200	228litros
Carne em cubos bovina (2 vezes na semana)	95g	10,83	114	80	866kg
Carne bovina acém moída sem gordura (2 vezes na semana)	95g	10,83	114	80	866kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	125g	14,25	114	40	570kg
Carne de frango coxa e sobrecoxa (2 vezes no mês)	125g	14,25	114	22	313kg

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)	95g		114		
Brócolis (não tem no cardápio)			114		
Tomate	30g	3,42	114	200	684kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	95g	10,83	114	11	119kg

Cenoura (2 vezes na semana)	40g	4,56	114	80	365kg
Repolho (2 vezes na semana)	25g	2,85	114	80	228kg
Beterraba (1 vez no mês)	90g	10,26	114	11	113kg
Chuchu (1 vez no mês)	60g	6,84	114	11	75kg
Batata inglesa (1 vez no mês)	80g	9,12	114	11	100kg
Batata doce não tem no cardápio)	80g	9,12	114		
Mandioca (3 vezes no mês)	55g	6,27	114	33	207kg
Couve (2 vezes no mês)	27g	3,078	114	22	68kg
Alface (1 vez na semana)	40g	4,56	114	40	182kg
Alho	3g	0,342	114	200	68kg
Cebola	6g	0,684	114	200	137
Banana nanica (2 vezes no mês)	90g	10,26	114	22	226kg
Maça (3 vezes no mês)	130g	14,82	114	33	489kg
Mamão formoso (não tem no cardápio)	100g	11,4	114		
Melão (não tem no cardápio)	95g	10,83	114		
Laranja (3 vezes no mês)	70g	7,98	114	33	263kg
Maracujá (1 vez no mês para suco)	65g	7,41	114	11	81kg

Pão mandi (2 vezes na semana)	50g	5,7	114	80	456kg
-------------------------------------	-----	-----	-----	----	-------

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – COCAR DE FLORES (PRÉ 4 – 5
ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (3 vezes na semana)	30g	0,51	17	120	12PCT/5KG
Feijão carioca cru (1 veze na semana)	20g	0,34	17	40	14KG
Feijão preto (1 vez na semana)	20g	0,34	17	40	14KG
Macarrão parafuso (1 vez no mês)	40g	0,68	17	40	27KG
Macarrão espaguete (1 vezes no mês)	40g	0,68	17	40	27KG
Biscoito de maisena (3 vezes na semana)	30g	0,51	17	120	61kg
Biscoito de água e sal (3 vezes na semana)	30g	0,51	17	120	61kg
Sal refinado	2g	0,034	17	200	7KG
Farinha de fubá (1 vez na semana)	15g	0,255	17	11	3KG
Farinha de mandioca (2 vezes no mês)	15g	0,255	17	22	6KG
Óleo de soja	4g	0,068	17	200	14LITROS
Azeite de Oliva	4g	0,068	17		
Chocolate em pó 50%	20g	0,34	17	200	68KG
Leite sem lactose					

Leite em pó integral			17		
Milho em conserva (1 vez no mês)	20g	0,34	17	11	4KG
Extrato de tomate (2 vezes na semana)	7g	0,119	17	80	10kg
Colorau			17		
Açafrão			17		
Orégano			17		
Vinagre			17		
Carne em cubos bovina (1 vez na semana)	50g	0,85	17	40	34KG
Carne bovina acém moída sem gordura (2 vezes na semana)	50g	0,85	17	80	68KG
Carne de frango peito (1 vez na semana)	85g	1,445	17	40	58KG
Carne de frango coxa e sobrecoxa (1 vez na semana)	85g	1,445	17	40	58KG

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DÍAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)	50g	0,85	17		
Brócolis (não tem no cardápio)	50g		17		

Tomate (4 vezes na semana)	25g	0,425	17	160	68kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	50g	0,85	17	11	9kg
Cenoura (2 vezes na semana)	25g	0,425	17	22	9kg
Repolho (2 vezes na semana)	13g	0,221	17	80	18kg
Beterraba (2 vezes no mês)	80g	1,36	17	22	30kg
Chuchu (não tem no cardápio)	35g	0,595	17		
Batata inglesa (2 vezes no mês)	80g	1,36	17		
Batata doce 1 vez na semana)	80g	1,36	17	40	54kg
Mandioca (3 vezes no mês)	50g	0,85	17	33	28kg
Couve (2 vezes no mês)	15g	0,255	17	22	6,0kg
Alface (3 vezes na semana)	20g	0,34	17	120	41kg
Alho	2g	0,034	17	200	7,0kg
Cebola	4g	0,068	17	200	14,0kg
Banana nanica (2 vezes no mês)	60g	1,02	17	22	23kg
Maça (2 vezes no mês)	80g	1,36	17	22	30kg
Mamão formoso (não tem no cardápio)	80g	1,36	17		

Melão (não tem no cardápio)	85g		17		
Laranja (3 vezes no mês)	60g	1,02	17	33	34kg
Maracujá (1vez no mês para suco)	65g	1,105	17	11	12kg
Pão mandi (2 vezes na semana)	50g	0,35	7	80	28kg

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – COCAR DE FLORES (06 a 14 ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (3 vezes na semana)	50g	3,5	70	120	84pct/5kg
Feijão carioca cru (1 vez na semana)	32g	2,24	70	40	90kg
Feijão preto (2 vezes na semana)	32g	2,24	70	80	179kg
Macarrão parafuso (3 vezes no mês)	50g	3,5	70	33	115kg
Macarrão espaguete (1 vezes no mês)	50g	3,5	70	11	39kg
Sal refinado	3g	0,21	70	200	42kg
Açúcar cristal (3 vezes na semana)	5g	0,35	70	120	42kg
Farinha de fubá (1 vez no mês)	30g	2,1	70	11	23kg
Farinha de mandioca (1 vez no mês)	30g	2,1	70	11	23kg
Óleo de soja	7g	0,49	70	200	98litros
Azeite de Oliva	4g	0,28	70		
Chocolate em pó 50%	20g	1,4	70	200	280kg
Leite integral	150ml	6,15	41	200	1230litros
Leite sem lactose					
Leite em pó integral					

Biscoito de água e sal (2 vezes na semana)	30g	2,1	70	80	168kg
Biscoito de maisena (1 vez na semana)	30g	2,1	70	40	84kg
Chá mate	15g	1,05	70		
Milho em conserva (1 vez no mês)	50g	3,5	70	40	140kg
Extrato de tomate (2 vezes na semana)	10g	0,7	70	80	56kg
Colorau			70		
Açafrão					
Orégano					
Vinagre	10g	0,7	70	200	140
Suco integral de uva (1 vez no mês)	200ml	14	70	11	154litros
Suco integral de abacaxi (1 vez no mês)	200ml	14	70	11	154litros
Suco integral de goiaba (1 vez no mês)	200ml	14	70	11	154litros
Carne em cubos bovina (1 vez na semana)	95g	6,65	70	40	266kg
Carne bovina acém moída sem gordura (2 vezes na semana)	95g	6,65	70	80	532kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	125g	8,75	70	40	350kg
Carne de frango coxa	125g	8,75	70	40	350kg

e sobrecoxa (1 vez na semana)					
----------------------------------	--	--	--	--	--

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)					
Brócolis (não tem no cardápio)					
Tomate (4 vezes na semana)	30g	2,1	70	160	336kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	95g	6,65	70	11	73kg
Cenoura (2 vezes na semana)	40g	2,8kg	70	80	224kg
Repolho (2 vezes na semana)	25g	1,75	70	80	140kg
Beterraba (2 vezes no mês)	90g	6,3	70	22	139kg
Chuchu (não tem no cardápio)			70		
Batata inglesa (2 vezes no mês)	80g	5,6	70		
Batata doce 1 vez na semana)	80g	5,6	70	40	224kg
Mandioca (3 vezes no mês)	55g	3,85	70	33	127kg
Couve (2 vezes no mês)	27g	1,89	70	80	151
Alface (3 vezes na semana)	40g	2,8	70	120	336kg

Alho	3g	0,21	70	200	42,00kg
Cebola	6g	0,42	70	200	84,00kg
Banana nanica (2 vezes no mês)	90g	6,3	70	22	139kg
Maça (2 vezes no mês)	130g	9,1	70	22	200kg
Mamão formoso (não tem no cardápio)			70		
Melão (não tem no cardápio)			70		
Laranja (3 vezes no mês)	70g	4,9	70	33	162kg
Maracujá (1 vez no mês para suco)	65g	4,55	70	11	50kg
Pão mandi (2 vezes na semana)	50g	2,05	41	80	164kg

**TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – TERREIRO DE FLORES (04 A 5
ANOS)**

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	30g	0,39	13	160	15PCT/5KG
Feijão carioca cru (1 vez na semana)	20g	0,26	13	40	10KG
Feijão preto (2 vezes na semana)	20g	0,26	13	80	21KG
Macarrão parafuso (2 vezes no mês)	40g	0,52	13	22	12KG
Macarrão espaguete (2 vezes no mês)	40g	0,52	13	22	12KG
Sal refinado	2g	0,026	13	200	6KG
Açúcar cristal	5g	0,065	13	200	13KG
Farinha de fubá (1 vez no mês)	15g	0,195	13	11	3KG
Farinha de mandioca (2 vezes no mês)	15g	0,195	13	22	4KG
Óleo de soja	4g	0,052	13	200	11LITROS
Azeite de Oliva	4g	0,052	13		
Chocolate em pó 50%	20g	0,26	13	200	52KG
Leite integral			13		
Leite sem lactose			13		
Leite em pó integral			13		

Biscoito de água e sal (2 vezes na semana)	20g	0,26	13	80	21KG
Biscoito de maisena (1 vez na semana)	20g	0,26	13	40	11KG
Chá mate			13		
Milho em conserva (2 vezes no mês)	20g	0,26	13	22	6kg
Extrato de tomate (2 vezes na semana)	7g	0,091	13	80	8kg
Colorau			13		
Açafrão			13		
Orégano			13		
Vinagre			13		
Suco integral de uva (1 vez no mês)	150ml	1,95	13		
Suco integral de abacaxi (1 vez no mês)	150ml	1,95	13	11	22litros
Suco integral de goiaba (1 vez no mês)	150ml	1,95	13	11	22litros
Carne em cubos bovina (2 vezes na semana)	50g	0,65	13	80	52kg
Carne bovina acém moída sem gordura (2 vezes na semana)	50g	0,65	13	80	52kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	85g	1,105	13	40	44kg
Carne de frango coxa	85g	1,105	13	40	44kg

e sobrecoxa (1 vez na semana)					
-------------------------------------	--	--	--	--	--

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)	50g		13		
Brócolis (não tem no cardápio)	50g		13		
Tomate (4 vezes na semana)	25g	0,325	13	160	52kg
Abobrinha verde (2 vezes no mês)	50g	0,65	13	22	15kg
Cenoura (2 vezes na semana)	25g	0,325	13	80	26kg
Repolho (2 vezes na semana)	13g	0,169	13	80	14kg
Beterraba (2 vezes no mês)	80g	1,04	13	22	23kg
Chuchu (1 vez no mês)	35g	0,455	13	11	5kg
Batata inglesa (não tem no cardápio)	80g	1,04	13		
Batata doce 1 vez na semana)	80g	1,04	13	40	42kg
Mandioca (3 vezes no mês)	50g	0,65	13	33	22kg
Couve (2 vezes no mês)	15g	0,195	13	22	5kg
Alface (4 vezes na semana)	20g	0,26	13	160	42kg
Alho	2g	0,026	13	200	5kg

Cebola	4g	0,052	13	200	11kg
Banana nanica (4 vezes no mês)	60g	0,78	13	160	125kg
Maça (2 vezes no mês)	80g	1,04	13	80	83kg
Mamão formoso (não tem no cardápio)			13		
Melão (não tem no cardápio)			13		
Laranja (2 vezes no mês)	60g	0,78	13	80	63kg
Maracujá (1vez no mês para suco)	65g	0,845	13	11	9kg
Pão mandi	50g				

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – TERREIRO DE FLORES (06 A 14
ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	50g	5,4	108	160	173pct/5kg
Feijão carioca cru (1 vez na semana)	32g	3,456	108	40	139kg
Feijão preto (2 vezes na semana)	32g	3,456	108	80	277kg
Macarrão parafuso (2 vez no mês)	50g	5,4	108	22	119kg
Macarrão espaguete (1 vez na semana)	50g	5,4	108	40	216kg
Sal refinado	3g	0,324	108	200	65kg
Açúcar cristal	5g	0,54	108	200	108
Farinha de fubá (1 vez no mês)	30g	3,24	108	11	36kg
Farinha de mandioca (2 vezes no mês)	30g	3,24	108	22	71kg
Óleo de soja	7g	0,756	108	200	151litros
Azeite de Oliva	4g	0,432	108	100	43litros
Chocolate em pó 50%	20g	2,16	108	200	432kg
Leite integral	150ml	7,95	53	200	1590litros
Leite sem lactose					
Leite em pó integral					
Biscoito de água e sal (2	30g	3,24	108	80	259kg

vezes na semana)					
Biscoito de maisena (1 vez na semana)	30g	3,24	108	40	130kg
Chá mate			108		
Milho em conserva (2 vezes no mês)	50g	5,4	108	22	120kg
Extrato de tomate (2 vezes na semana)	10g	1,08	108	80	87kg
Colorau			108		
Açafrão			108		
Orégano			108		
Vinagre	10g	1,08	108	200	216
Suco integral de uva (1 vez no mês)	200ml	21,6	108	11	238litros
Suco integral de abacaxi (1 vez no mês)	200ml	21,6	108	11	238litros
Suco integral de goiaba (1 vez no mês)	200ml	21,6	108	11	238litros
Carne em cubos bovina (2 vezes na semana)	95g	10,26	108	80	821kg
Carne bovina acém moída sem gordura (1 vez na semana)	95g	10,26	108	40	410kg
Carne de frango peito (1 vez na semana)	125g	13,5	108	40	540kg
Carne de frango coxa e sobrecoxa	125g	13,5	108	40	540kg

(1 vez na semana)					
-------------------	--	--	--	--	--

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)			108		
Brócolis (não tem no cardápio)			108		
Tomate (4 vezes na semana)	30g	3,24	108	160	518kg
Abobrinha verde (2 vezes no mês)	95g	10,26	108	22	226kg
Cenoura (2 vezes na semana)	40g	4,32	108	80	346kg
Repolho (2 vezes na semana)	25g	2,7	108	80	216kg
Beterraba (2 vezes no mês)	90g	9,72	108	22	214kg
Chuchu (1 vez no mês)	60g	6,48	108	11	72kg
Batata inglesa (não tem no cardápio)	80g	8,64	108		
Batata doce 1 vez na semana)	80g	8,64	108	40	346kg
Mandioca (3 vezes no mês)	55g	5,94	108	33	196kg
Couve (2 vezes no mês)	27g	2,916	108	22	64kg
Alface (3 vezes na semana)	40g	4,32	108	120	518kg
Alho	3g	0,324	108	200	65kg
Cebola	6g	0,648	108	200	130kg

Banana nanica (3 vezes no mês)	90g	9,72	108	120	1166kg
Maça (2 vezes no mês)	130g	14,04	108	22	309kg
Mamão formoso (não tem no cardápio)			108		
Melão (não tem no cardápio)					
Laranja (3 vezes no mês)	70g	7,56	108	33	249kg
Maracujá (1 vez no mês para suco)	65g	7,02	108	11	77kg
Pão mandi (2 vezes na semana)	50g	2,65	53	80	212kg

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – POLO CAMPANÁRIO (04 A 05
ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	30G	0,18	06		
Feijão carioca cru (1 vez na semana)	20G	0,12	06		
Feijão preto (2 vezes na semana)	20G	0,12	06		
Macarrão parafuso (2 vez no mês)	40G	0,24	06		
Macarrão espaguete (1 vez na semana)	40G	0,24	06		
Sal refinado	2G	0,012	06	200	3kg
Açúcar cristal	5G	0,03	06	80	3kg
Farinha de trigo (2 vezes na semana)	15g	0,09	06	80	8kg
Farinha de fubá (2 vezes no mês)	15G	0,09	06	22	1,98
Farinha de mandioca (2 vezes no mês)	15G	0,09	06		
Óleo de soja	4G	0,024	06	200	4,8
Azeite de Oliva	4G	0,024	06		
Chocolate em pó 50%	20G	0,12	06		
Leite integral (2	120ML	0,72	06	80	60litros

vezes na semana)					
Leite sem lactose			06		
Leite em pó integral			06		
Biscoito de água e sal (2 vezes no mês)	20G	0,12	06	22	3kg
Biscoito de maisena (2 vezes no mês)	20G	0,12	06	22	3kg
Chá mate			06		
Milho em conserva (2 vezes no mês)	20G	0,12	06	22	3kg
Extrato de tomate (2 vezes na semana)	7G	0,042	06	80	3kg
Colorau			06		
Açafrão			06		
Orégano			06		
Vinagre	5G		06		
Suco integral de uva (1 vez no mês)	150ML	0,9	06	11	10litros
Suco integral de abacaxi (1 vez no mês)	150ML	0,9	06	11	10litros
Suco integral de goiaba (1 vez no mês)	150ML	0,9	06	11	10litros
Carne em cubos bovina (2 vezes na semana)	50G	0,3	06		
Carne bovina acém moída sem gordura (1	50G	0,3	06		

vez na semana)					
Carne de frango peito (3 vezes no mês)	85G	0,51	06	33	17kg
Carne de frango coxa e sobrecoxa (1 vez na semana)	85G	0,51	06		

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)			06		
Brócolis (não tem no cardápio)			06		
Tomate (2 vezes na semana)	25G	0,15	06	80	12kg
Abobrinha verde (2 vezes no mês)	50G	0,3	06		
Cenoura (2 vezes na semana)	25G	0,15	06	80	12kg
Repolho (2 vezes na semana)	13G	0,078	06		
Beterraba (2 vezes no mês)	80G	0,48	06		
Chuchu (1 vez no mês)	35G	0,21	06		
Batata inglesa (não tem no cardápio)	80G	0,48	06		
Batata doce 1 vez na semana)	80G	0,48	06		

Mandioca (3 vezes no mês)	50G	0,3	06		
Couve (2 vezes no mês)	15G	0,09	06		
Alface (3 vezes na semana)	40G	0,24	06		
Alho	2G	0,012	06	200	2kg
Cebola	4G	0,024	06	200	5kg
Banana nanica (3 vezes no mês)	60G	0,36	06		
Maça (2 vezes no mês)	80G	0,48	06		
Mamão formoso (não tem no cardápio)	80G	0,48	06		
Melão (não tem no cardápio)	85G	0,51	06		
Laranja (2 vezes no mês)	60G	0,36	06	22	8kg
Maracujá (1 vez no mês para suco)	65G	0,39	06		
Pão mandi (2 vezes na semana)	50G	0,3	06		

TABELA DE CALCULO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
MERENDA ESCOLAR 2026 – POLO CAMPANÁRIO (06 A 14
ANOS)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	50g	1,75	35	120	42pct/5kg
Feijão carioca cru (1 vez na semana)	32g	1,12	35	40	45kg
Feijão preto (2 vezes na semana)	32g	1,12	35	80	90kg
Macarrão parafuso (1 vez na semana)	50g	1,75	35	40	70kg
Macarrão espaguete (1 vez na semana)	50g	1,75	35	40	70kg
Sal refinado	3g	0,105	35	200	21kg
Açúcar cristal (2 vezes na semana)	5g	0,175	35	80	14kg
Farinha de fubá (1 vez no mês)	30g	1,05	35	11	12kg
Farinha de trigo (2 vezes na semana)	30g	1,05	35	80	84kg
Farinha de mandioca (1 vez no mês)	30g	1,05	35	11	12kg
Óleo de soja	7g	0,245	35	200	49litros
Azeite de Oliva (3 vezes na semana)	4g	0,14	35	120	17litros
Chocolate em pó 50%	20g	0,7	35	200	140kg

Leite integral	150ml	5,25	35	200	1050litros
Leite sem lactose			35		
Leite em pó integral			35		
Biscoito de água e sal (2 vezes no mês)	30g	1,05	35	22	23kg
Biscoito de maisena (2 vezes no mês)	30g	1,05	35	22	23kg
Chá mate			35		
Milho em conserva (3 vezes no mês)	50g	1,75	35	33	58kg
Extrato de tomate (2 vezes na semana)	10g	0,35	35	80	28kg
Colorau			35		
Açafrão			35		
Orégano			35		
Vinagre (3 vezes na semana)	10g	0,35	35	120	42litros
Suco integral de uva (1 vez no mês)	200ml	7	35	11	77litros
Suco integral de abacaxi (1 vez no mês)	200ml	7	35	11	77litros
Suco integral de goiaba (1 vez no mês)	200ml	7	35	11	77litros
Carne em cubos bovina (2 vezes na semana)	95g	3,325	35		
Carne bovina acém moída sem	95g	3,325	35		

gordura (1 vez na semana)					
Carne de frango peito (1 vez na semana)	125g	4,375	35	40	
Carne de frango coxa e sobrecoxa (1 vez na semana)	125g	4,375	35	40	175

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Abóbora cabotiá (não tem no cardápio)			35		
Brócolis (não tem no cardápio)			35		
Tomate (4 vezes na semana)	30g	1,05	35	160	168kg
Abobrinha verde (1 vez no mês)	95g	3,325	35	11	37kg
Cenoura (2 vezes na semana)	40g	1,4	35	80	112kg
Repolho (2 vezes na semana)	25g	0,875	35	80	70kg
Beterraba (1 vez no mês)	90g	3,15	35	11	35kg
Chuchu (1 vez no mês)	60g	2,1	35	11	
Batata inglesa (não tem no cardápio)	80g	2,8	35		
Batata doce 1 vez na semana)	80g	2,8	35	11	31kg

Mandioca (2 vezes no mês)	55g	1,925	35	22	43kg
Couve (1 vez na semana)	27g	0,945	35	40	38kg
Alface (1 vez na semana)	40g	1,4	35	40	56kg
Alho	3g	0,105	35	200	21kg
Cebola	6g	0,21	35		
Banana nanica (2 vezes no mês)	90g	3,15	35	22	70kg
Maça (2 vezes no mês)	130g	4,55	35	22	100kg
Mamão formoso (1 vez no mês)	100g	3,5	35	11	38kg
Melão (não tem no cardápio)	95g	3,325	35		
Laranja (3 vezes no mês)	70g	2,45	35	33	110kg
Maracujá (1 vez no mês para suco)	65g	2,275	35	11	25kg
Pão mandi (2 vezes na semana)	50	1,75	35		

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026 - PER CAPITA POR ALUNOS 6 a 15 anos –
ESCOLA MUNICIPAL JUDITH**

Lista de cálculo de Não perecíveis e carnes

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Arroz branco cru (4 vezes na semana)	50g	38,50kg	770	160	1232pct/5kg
Arroz integral cru	50g		770		
Feijão carioca cru	32g	24,64kg	770	55	1355,2
Feijão preto, cru	32g	24,64kg	770	110	2710,4
Macarrão espaguete, cru	50g	38,50kg	770	11	423,5
Macarrão Parafuso, cru	50g	38,50kg	770	33	1270
Sal refinado	3g	2,31	770	200	462
Açúcar cristal	5g	3,85	770	55	212
Farinha de Fubá	30g	23,10	770	22	508,2
Farinha de mandioca	30g	23,10	770	11	254
Farinha de trigo	30g	23,10	770	22	508
Amido de milho	30g	23,10	770	11	254
Fermento em pó químico			770		
Fermento biológico			770		
Óleo de soja	7g	5,39	770	200	1078
Azeite de oliva	4g	3,08	770	50	154
Chocolate em pó 50% cacau	10g	7,70	770	200	1540

Leite integral	150ml	115,50	425	200	12750
Leite sem lactose	150ml				
Leite integral em pó	30g		770		
Biscoito de água e sal	30g	23,10	770	11	254
Biscoito de maisena	30g	23,10	770	11	254
Chá mate	15g		770		
Extrato de tomate	10g	7,70	770	150	1155
Milho em conserva	50g	38,50	770	44	1694
Ervilha em conserva	32g	24,64	770	22	542
Colorau					
Açafrão					
Orégano					
Manteiga	7g	5,39	770	132	711
Margarina	7g		770		
Nata	15g	11,55	770	88	1016
Vinagre					
Suco integral de uva	150ml	115,50	770		
Suco integral de abacaxi	200ml		770		
Suco integral de goiaba	200ml		770		
Carne bovina acém sem gordura	95g	73,150	770	44	3218
Carne bovina acém moída sem gordura	95g	73,150	770	88	6437
Carne de frango inteiro	125g	96,25	770	22	2117
Carne de frango coxa e sobrecoxa (3 vezes no mês)	125g	96,25	770	33	4125

Carne de frango peito (1 vez na semana)	125g	96,25	770	44	4235
Carne suína lombo de porco (1 vez no mês)	85g	65,45	770	11	719
Ovos de galinha	75g		770		
Salsicha	30g	23,1	770	11	254

Lista de cálculo de Perecíveis (Legumes, verduras, frutas e pães)

GRUPO ALIMENTAR	PORÇÃO MÉDIA	CALCULO P/ N° ALUNO	N° DE ALUNOS	DIAS SERVIDOS	QUANT. SOLICITADA
Tomate (usa 8 vezes no mês)	30g	23,1	770	88	2032
Cenoura (usa 4 vezes no mês)	40g	30,8	770	44	1355
Beterraba (1 vez no mês)	90g	69,3	770	11	762
Mandioca (1 vez no mês)	55g	42,35	770	11	465
Batata inglesa (1 vez no mês)	80g	61,60	770	11	677
Chuchu (1 vez no mês)	60g	46,2	770	11	508
Repolho (12 vezes no mês)	25g	19,25	770	132	2541
Alface (8 vezes no mês)	40g	30,8	770	88	2710
Couve	27g	20,79	770	22	457
Alho	3g	2,31	770	200	462
Cebola	6g	4,62	770	200	924
Cheiro verde	4g	3,08	770	200	616
Pimentão verde	10g	7,7	770	11	84,7
Pimentão Amarelo	10g	7,7	770	11	84,7

Laranja (3 vez no mês)	70g	53,9	770	33	1779
Banana (3 vez no mês)	90g	69,3	770	33	2286
Maça (2 vez no mês)	130g	100,1	770	22	2202
Melancia (5 dias no ano)	145g	111,65	770	5	528
Mamão (5 dias no ano)	100g	77	770	5	385
Pão tipo francês	50g	21,25	425	200	4250

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
Alpo, 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

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

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

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, alôndegas, 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	95g	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

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, flanko, 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

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

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

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
File 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

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

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

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
Manjerição, cru	1,52	1,00	0,5 g	0,5 g	1 g	1 g

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

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

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

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, mozzarella	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

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

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, filê, 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
Viscera bovina	1,07	0,74	50 g	50 g	80 g	100 g
Xêrem de milho	1,00	1,49	35 g	40 g	60 g	62 g

Anexo 1 Tabela feito a média entre a per capita e o saldo consumido dos itens 2, 7, 8, 9, 16 e 31 DFD MERENDA ESCOLAR 2026 hortifruti: alface, beterraba, brócolis, cheiro verde, mandioca, maracujá e pão francês

ITEM E SOMA DA PER CAPITA	SALDO ANTERIOR DO MÊS DE NOVEMBRO/2025 DIVIDO POR 10 E MULTIPLICADO POR 11	SOMA DOS DOIS	MÉDIA (divido por 2) TOTAL
2 Alface: 4232 kg (dividido por 300g) = 14.106 unidade	264	14370	7185uni
8 Beterraba: 1997kg	37,4	2034,4	1017kg
9 Brócolis: 155kg	94,6	249,6	125
16 Cheiro verde: 616kg (divido por 150g)= 4106 maço	80,3	4186,3	2093 maço
25 Mandioca: 1458kg	143	1601	800kg
27 Maracujá: 635kg	56,1	691,1	345kg
31 Pão francês: 4250kg	1618,1	5868,1	2934kg

*Para cálculos de merenda escolar, costuma-se adotar um padrão de 300 g por pé de alface como referência.

Anexo 2 Descrição do cálculo realizado dos itens 07, 12, 14 e 32 DFD MERENDA ESCOLAR HORTIFRUTI: Foi utilizado a Relação de valores per capita para a Alimentação Escolar por aluno e por idade:

ITEM	SOMA PER CAPITA
07 BATATA DOCE	938KG
12 CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA	6644KG
14 CEBOLA	1638KG
32 PÃO MANDI	2040KG

*O valor da porção média é multiplicado pelo número de alunos. Em seguida, o resultado é dividido por 1.000 para converter a quantidade ofertada em quilogramas. O valor obtido é então multiplicado pelo número de dias de oferta durante o ano letivo, chegando assim ao total anual necessário.

(SEGUE EM ANEXO TODAS AS TABELAS COM OS CALCULOS DA PER CAPITA POR ALUNO E POR IDADE DE CADA ESCOLA E TABELA DE REFERÊNCIA DA PORÇÃO MÉDIA DE CADA ALIMENTO PARA OFERTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR).



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO VI – ESTIMATIVA DE VALORES

Na tabela a seguir encontram-se a descrição dos itens solicitados, suas respectivas unidades de medida, a quantidade solicitada, o valor unitário e o valor total de cada item.

1 – Gêneros de Hortifrúti					
ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANTIDADE SOLICITADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABOBRINHA– Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração característica da espécie.	KG	91	2,05	186,55
2	ALFACE – Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio	UN	7185	3,99	28.668,15
3	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	KG	462	19,99	9.235,38
4	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de	KG	51	7,40	377,40
5	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	9607	3,80	36.506,60
6	BATATA – Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	449	3,55	1.593,95
7	BATATA DOCE - Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	938	2,10	1.969,80
8	BETERRABA – Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	1017	2,50	2.542,50





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

9	BRÓCOLIS- De Primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar. Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	125	5,60	700,00
10	CEBOLA – Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1638	2,55	4.176,90
11	CENOURA – Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG	1219	1,99	2.425,81
12	CHEIRO VERDE- Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	MAÇO	2093	5,01	10.485,93
13	CHUCHU – Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	71	3,50	248,50
14	COUVE – Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	MAÇO	551	2,50	1.377,50
15	ESPINAFRE: fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem	MAÇO	26	5,50	143,00





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços; pesando proximadamente 450 g.				
16	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou marelada e de aspecto fresco.	KG	25	10,99	274,75
17	LARANJA PERA – Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	8259	8,00	66.072,00
18	MACA FUJI - Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio	KG	8719	9,05	78.906,95
19	MAMÃO FORMOSA – Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	1157	4,02	4.651,14
20	MANDIOCA– Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada.Com pedaços de tamanho médio.	KG	800	4,85	3.880,00





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

21	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	10	10,05	100,50
22	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, gráudo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	345	10,30	3553,50
23	MELANCIA VERMELHA – Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	290	1,85	536,50
24	MELÃO AMARELO- Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	272	2,70	734,40
25	MEXERICA –De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	KG	351	9,05	3.176,55
26	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, Sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	216	9,05	1.954,80
27	PIMENTAO VERDE – Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	41	6,53	267,73
28	PIMENTAO VERMELHO -	KG	31	9,98	309,38





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.				
29	REPOLHO- Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos.	KG	884	1,99	1.759,16
30	TOMATE- Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1158	4,05	4.689,90

2 – Carnes e derivados cárneos

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANTIDADE SOLICITADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA Apresentação: Cortada em cubos pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Congelada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	2816	30,00	84.480,00
2	CARNE BOVINA- Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	3811	29,00	110.519,00
3	CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: inteiras. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG	6644	10,20	67.768,80
4	CARNE DE FRANGO – Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado.	KG	1985	20,90	41.486,50





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	Processamento: Sem pele e ossos.				
5	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério de agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	520	23,00	11.960,00
6	SALSICHA: tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deve á estar acondicionado em sistema cry-o-vac.	KG	505	8,96	4.524,80

3 – Pães					
ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANTIDADE SOLICITADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PAO –Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	2934	16,54	48.528,36
2	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50g Ingredientes mínimos: farinha de trigo,	KG	2040	21,42	43.696,80





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

	fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.				
--	---	--	--	--	--





ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
"Terra do Pé de Soja Solteiro"

ANEXO VII
PESQUISA DE PREÇOS



AV. Erva Mate N.º 650 - Fone: (67) 3438-1202 e 3438-1192
CEP 79920-000 – Laguna Carapã - MS
Email: gabinete@lagunacarapa.ms.gov.br – site: www.lagunacarapa.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 03/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 191/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2024

O **MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ/MS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.989.813/0001-19, com sede a Avenida Erva Mate, 650, Centro, Município de Laguna Carapã/MS, neste ato representado por: **SÉRGIO BAREIRO GIMENES, Secretário Municipal de Educação**, brasileiro, casado, portador do RG nº. 000716120 (SSP/MS), inscrito sob o CPF nº. 600.533.561-87, matrícula nº. 4767, residente e domiciliado em Laguna Carapã (MS), na Chácara Campina, zona rural, conforme Portaria nº 04/2025 e Ordenador de Despesas, nomeado através do Decreto Municipal nº 004/2025. Considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para o REGISTRO DE PREÇOS Nº 03/2025, **RESOLVE** registrar os preços das empresas indicadas e qualificadas nesta ATA, **FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA**, pessoa jurídica de direito de privado, inscrita no CNPJ Nº 49.206.369/0001-44, com sede na cidade de Dourados (MS), na Rua João Damasceno Pires, nº. 1.260, Sala A, Jardim Água Boa, CEP 79.811-070, por sua proprietária **FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI**, brasileira, solteira, empresária, portadora do RG nº. 1963107 (SSP/MS), inscrita no CPF nº. 043.206.561-05, residente e domiciliada em Dourados (MS), na Rua Docelina Mattos Freitas, nº. 2.690, Parque Nova Dourados e **PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita sob o CNPJ Nº 56.005.692/0001-15, com sede na cidade de Campo Grande (MS), na Rua Haiti, nº 278, Bairro Monte Castelo, neste ato representado pelo seu proprietário **VICTOR AVILA EUGENIO**, brasileiro, empresário, portador do RG nº. 20317 (CREA/MS), inscrito sob o CPF nº. 033.587.051-10, residente e domiciliado em Campo Grande (MS), na Rua Quatorze de Julho, nº. 5002, Monte Castelo, de acordo com a classificação por elas alcançadas e na quantidade cotada, atendendo às condições prevista no respectivo edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 063, de 12 de março de 2024, bem como em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para eventual e futura:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR DO EXERCÍCIO DE 2025 SOLICITADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAGUNA CARAPÃ/MS.

1.2. O objeto mencionado acima compreende os itens: 01 a 48, especificados no Termo de Referência anexo ao edital referente ao processo administrativo em epígrafe, o qual é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

1.3. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração Municipal a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, o fornecedor e as demais condições ofertadas nas propostas são as dispostas a seguir:

FORNECEDORA: FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA CNPJ: 49.206.369/0001-44 ENDEREÇO: Rua João Damasceno Pires, nº 1.260, Bairro Jardim Água Boa, Sala A, no Município de Dourados (MS), REPRESENTANTE: FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABOBORA - Tipo: Cabotiá/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	293	IN NATURA	R\$ 2,56	R\$ 750,08
2	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	KG	271	IN NATURA	R\$ 2,05	R\$ 555,55
3	ALFACE - Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio.	UN	908	IN NATURA	R\$ 3,99	R\$ 3.622,92
4	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	KG	528	IN NATURA	R\$ 19,99	R\$ 10.554,72
5	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de	KG	46	IN NATURA	R\$ 7,40	R\$ 340,40



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.					
6	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	KG	8.734	IN NATURA	R\$ 3,80	R\$ 33.189,20
7	BATATA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	529	IN NATURA	R\$ 3,55	R\$ 1.877,95
8	BATATA DOCE - Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	KG	1.003	IN NATURA	R\$ 2,10	R\$ 2.106,30
9	BETERRABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	KG	569	IN NATURA	R\$ 2,50	R\$ 1.422,50
10	BRÓCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.	UN	167	IN NATURA	R\$ 5,60	R\$ 935,20
17	CEBOLA - Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1.336	IN NATURA	R\$ 2,55	R\$ 3.406,80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

18	CENOURA - Legume in natura. Fresca e sem rama.	KG	1.374	IN NATURA	R\$ 1,99	R\$ 2.734,26
19	CHEIRO VERDE - Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	UN. MAÇO	318	IN NATURA	R\$ 5,01	R\$ 1.593,18
20	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	KG	162	IN NATURA	R\$ 3,50	R\$ 567,00
21	COUVE - Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio. Em maços de no mínimo 10 folhas.	UN. MAÇO	451	IN NATURA	R\$ 2,50	R\$ 1.127,50
22	ESPINAFRE : Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços; pesando aproximadamente 450 g.	UN. MAÇO	117	IN NATURA	R\$ 5,50	R\$ 643,50



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

23	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	KG	37	IN NATURA	R\$ 8,60	R\$ 318,20
24	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	38	IN NATURA	R\$ 10,99	R\$ 417,62
25	LARANJA PERA - Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	KG	7.513	IN NATURA	R\$ 8,00	R\$ 60.104,00
28	MAÇA FUJI - Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	6.341	IN NATURA	R\$ 9,05	R\$ 57.386,05
29	MAMÃO FORMOSA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões. Tamanho: médio.	KG	1.196	IN NATURA	R\$ 4,02	R\$ 4.807,92
30	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada	KG	567	BOM PASTOR	R\$ 4,85	R\$ 2.749,95



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedaços de tamanho médio.					
31	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	KG	37	IN NATURA	R\$ 10,05	R\$ 371,85
32	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, gráudo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	128	IN NATURA	R\$ 10,30	R\$ 1.318,40
33	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	270	IN NATURA	R\$ 1,85	R\$ 499,50
34	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	KG	223	IN NATURA	R\$ 2,70	R\$ 602,10
35	MEXERICA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de	KG	319	IN NATURA	R\$ 9,05	R\$ 2.886,95



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	90%.					
39	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	KG	196	IN NATURA	R\$ 9,05	R\$ 1.773,80
40	PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	62	IN NATURA	R\$ 6,53	R\$ 404,86
41	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	KG	60	IN NATURA	R\$ 9,98	R\$ 598,80
42	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos.	KG	402	IN NATURA	R\$ 1,99	R\$ 799,98
43	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1.502	IN NATURA	R\$ 4,05	R\$ 6.083,10
45	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	27	IN NATURA	R\$ 8,05	R\$ 217,35
36	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	KG	2.912	APREÇO	R\$ 16,54	R\$ 48.164,48



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ

“Terra do Pé de Soja Solteiro”

37	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas característica do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. pct/500g.	UN	500	CHECHE L	R\$ 9,78	R\$ 4.890,00
38	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.	KG	1.210	APREÇO	R\$ 21,42	R\$ 25.918,20
VALOR TOTAL:					R\$ 285.740,17	



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

FORNECEDORA: PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 56.005.692/0001-15

ENDEREÇO: Rua Haiti, nº.278, Bairro Monte Alegre, no município de Campo Grande (MS).

REPRESENTANTE: VICTOR AVILA DE EUGÊNIO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
11	CARNE BOVINA - Apresentação: Cortada em cubos pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	KG	2.597	MULT BEEF	R\$ 30,00	R\$ 77.910,00
12	CARNE BOVINA - Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	KG	3.695	MULT BEEF	R\$ 29,00	R\$ 107.155,00
13	CARNE BOVINA - Tipo de Corte: Pucheiro. Apresentação: Peçaço. Estado de Conservação: Resfriada. Com pouca gordura.	KG	589	NATURA FRIG	R\$ 16,39	R\$ 9.653,71
14	CARNE DE FRANGO - Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	KG	2.595	BELLO	R\$ 10,50	R\$ 27.247,50
15	CARNE DE FRANGO - Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: inteiras. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	KG	2.556	BELLO	R\$ 10,20	R\$ 26.071,20



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

16	CARNE DE FRANGO - Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	KG	2.400	BELLO	R\$ 20,90	R\$ 50.160,00
26	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	KG	676	CEASA	R\$ 14,50	R\$ 9.802,00
27	LOMBO DE PORCO:	KG	720	SÃO	R\$ 23,00	R\$



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm), embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.			PEDRO		16.560,00
43	SALSICHA - Tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac.	KG	607	BELLO	R\$ 8,96	R\$ 5.438,72
VALOR TOTAL:					R\$ 329.998,13	

2.2. O valor global da presente ata de registro de preços é **R\$ 615.738,30 (seiscentos e quinze mil e setecentos e trinta e oito reais e trinta centavos)**.

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata de Registro de Preços.

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador da presente Ata será a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, através da CENTRAL DE SUPRIMENTOS E SERVIÇOS**.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

3.2. É órgão participantes do registro de preços:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABOBORA - Tipo: Cabotiá/Japonesa. Legume in natura. Madura, firme, sem rachadura ou podridão. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	IN NATURA	KG	293
2	ABOBRINHA - Tipo: Verde. Legume in natura. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie.	IN NATURA	KG	271
3	ALFACE - Verdura in natura. Tipo: Crespa. Com folhas íntegras, frescas e limpas. De tamanho médio.	IN NATURA	KG	908
4	ALHO - Cabeça inteira e seca. Com dentes grandes, uniformes e firmes.	IN NATURA	UN	528
5	BANANA MAÇA - Fruta in natura. Frutas com 80 a 90% de maturação. Com cascas sãs e sem rupturas.	IN NATURA	KG	46
6	BANANA NANICA - Fruta in natura. Com grau médio de amadurecimento, com cascas sãs e sem rupturas.	IN NATURA	KG	8.734
9	BATATA - Legume in natura. Tipo: Inglesa. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	IN NATURA	KG	529
11	BATATA DOCE - Tipo: Roxa. Legume in natura. Tamanho médio. Uniformes, inteiras e sem ferimentos.	IN NATURA	KG	1.003
12	BETERRABA - Legume in natura. Espécie comum. Sem folhas, uniformes e sem ferimentos.	IN NATURA	UN	569
13	BRÓCOLIS - De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e	IN NATURA	UN	167



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	transporte. Pesando a cabeça mínimo 450 gramas.			
14	CARNE BOVINA - Apresentação: Cortada em cubos pequenos. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada. Sem gordura aparente, cartilagem e aponeuroses.	MULT BEEF	KG	2.597
15	CARNE BOVINA - Apresentação: Moída. Tipo de corte: Acém. Estado de Conservação: Resfriada ou Congelada. Isenta de cartilagens e ossos.	MULT BEEF	KG	3.695
16	CARNE BOVINA - Tipo de Corte: Pucheiro. Apresentação: Peça. Estado de Conservação: Resfriada. Com pouca gordura.	NATURAFRIG	KG	589
17	CARNE DE FRANGO - Apresentação: Inteiro. Tipo de corte: Sem cabeça, vísceras e pés. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Com pele e ossos.	BELLO	KG	2.595
18	CARNE DE FRANGO - Tipo de corte: Coxa e Sobrecoxa. Apresentação: inteiras. Estado de Conservação: Congeladas. Processamento: Com pele e ossos.	BELLO	KG	2.556
19	CARNE DE FRANGO - Tipo de corte: Peito. Apresentação: Inteiro. Estado de Conservação: Congelado. Processamento: Sem pele e ossos.	BELLO	KG	2.400
20	CEBOLA - Legume in natura. Tipo: Branca. Tamanho médio. Uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos.	IN NATURA	KG	1.336
21	CENOURA - Legume in natura. Fresca e sem rama.	IN NATURA	KG	1.374
22	CHEIRO VERDE - Cebolinha e salsinha. Maço com no mínimo 150 g. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.	IN NATURA	MAÇO	318
23	CHUCHU - Legume in natura. Tipo: Verde. Uniformes e sem brotos. Tamanho médio.	IN NATURA	KG	162
24	COUVE - Verdura in natura. Folhas tenras e frescas. Com coloração uniformes, sem manchas e com folhas de tamanho médio.	IN NATURA	MAÇO	451



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	Em maços de no mínimo 10 folhas.			
25	ESPINAFRE: Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em maços; pesando aproximadamente 450 g.	IN NATURA	MAÇO	117
26	GOIABA - De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e grau de maturação de 95 % com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	IN NATURA	KG	37
27	INHAME - Legume in natura. Sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	IN NATURA	KG	38
28	LARANJA PERA - Fruta in natura. Tamanho: médio. Inteiras, sem ferimentos, firmes e com brilho.	IN NATURA	KG	7.513
29	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	CEASA	KG	676
30	LOMBO DE PORCO: Congelado, limpo, cortados em cubos pequenos (1,5cmx1,0cm),	SÃO PEDRO	KG	720



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	embalado em saco plástico transparente e atóxico, pesando de 700g a 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.			
31	SALSICHA - Tipo: Hot Dog. Tipo de Preparação: Cozida. Estado de Conservação: Resfriado. Produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac	BELLO	KG	607
32	MAÇA FUJI - Cor: Vermelha. Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	IN NATURA	KG	6.341
33	MAMÃO FORMOSA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	IN NATURA	KG	1.196
34	MANDIOCA - Apresentação: Descascada e cortada em pedaços. Tipo de Conservação: Congelada. Com pedaços de tamanho médio.	BOM PASTOR	KG	567
35	MANDIOCA SALSA - Legume in natura. Fresca, compacta, firme e de coloração uniforme.	IN NATURA	KG	37
36	MARACUJÁ - Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	IN NATURA	KG	128
37	MELANCIA VERMELHA - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.	IN NATURA	KG	270
38	MELÃO AMARELO - Fruta in natura. Com sabor e aroma característicos da espécie. Com grau de maturação ideal para suportar o	IN NATURA	KG	223



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÁ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	transporte e conservação. Sem defeitos ou lesões Tamanho: médio.			
39	MEXERICA - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Grau de maturação de 90%.	IN NATURA	UN	319
40	PERA PORTUGUESA - Fruta in natura. Casca lisa e macia, sem imperfeições, com grau de maturação médio.	IN NATURA	KG	196
41	PIMENTAO VERDE - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	IN NATURA	KG	62
42	PIMENTAO VERMELHO - Legume in natura. Casca lisa e brilhante. Não pode estar murcho e nem melando.	IN NATURA	KG	60
43	REPOLHO - Tipo: Verde. Tamanho: Médio. Cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos.	IN NATURA	KG	402
44	TOMATE - Tipo: Santa Cruz. Tamanho mínimo: médio. Com no mínimo 90% de maturação. Sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	IN NATURA	KG	1.502
45	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	IN NATURA	KG	27
45	PAO - Tipo: Francês. Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g cada.	APREÇO	KG	2.912
47	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas característica do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. pct/500g.	APREÇO	UN	500
48	PAO TIPO MANDI - Base: Farinha de trigo refinada. Cada pão pesando no mínimo 50 g. Ingredientes mínimos: farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado,	APREÇO	KG	1.210



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

	açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico). Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça.			
--	---	--	--	--

3.3. Cabe ao órgão gerenciador:

- 3.3.1. Gerenciar a presente ata de registro de preços;
- 3.3.2. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais revisões dos preços registrados;
- 3.3.3. Providenciar o registro das penalidades administrativas aplicadas previstas em ato convocatório;
- 3.3.4. Aplicar, garantidas a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, e registrar as ocorrências no sistema adotado pela administração pública municipal.

3.4. É responsabilidade do órgão participante:

- 3.4.1. Encaminhar ao órgão gerenciador a solicitação para emitir a solicitação de fornecimento, ordem de serviço ou contrato, quando da necessidade de contratação;
- 3.4.2. Assegurar-se, quando do uso da ata de registro de preços, que a contratação atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem quanto à sua utilização;
- 3.4.3. Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou de obrigações contratuais, devendo comunicar, por escrito, o órgão gerenciador dentro do prazo máximo de 02 (dois) dias úteis qualquer ocorrência sobre a execução desta ata.
- 3.4.4. Rejeitar, no todo ou em parte, o item entregue em desacordo com as obrigações assumidas pela fornecedora.
- 3.4.5. Efetuar os pagamentos devidos à fornecedora dentro das condições estabelecidas nesta ata e no termo de referência



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

4. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

4.1. Além das demais disposições contidas no edital e no termo de referência, compete ao órgão gerenciador:

4.1.1. Fiscalizar a execução da presente ata de registro de preços por intermédio dos fiscais designados;

4.1.2. Conferir receber e encaminhar as notas fiscais de cobrança emitidas pela fornecedora;

4.1.3. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a fornecedora;

4.1.4. Emitir e informar a fornecedora sobre a nota de empenho;

4.1.5. Fornecer e colocar à disposição da fornecedora todos os elementos e informações necessárias para o fiel cumprimento das obrigações desta;

4.1.6. Manter a fornecedora informada de quaisquer atos da Administração Municipal que venham a interferir, direta ou indiretamente, no fornecimento do objeto;

4.1.7. Notificar a fornecedora, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

4.1.8. Observar o cumprimento das obrigações assumidas pela fornecedora, durante a vigência da presente ata;

4.1.9. Aplicar as penalidades legais decorrentes de descumprimento das obrigações assumidas.

4.2. Além das demais disposições contidas no edital e no termo de referência, são obrigações da fornecedora:

4.2.1. Cumprir fielmente todas as disposições e prazos estabelecidos nesta ata de registro de preços;

4.2.2. Acatar as orientações do órgão gerenciador, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

4.2.3. Acusar o recebimento da respectiva nota de empenho;

4.2.4. Arcar com todas as despesas operacionais necessárias ao fornecimento dos itens desta ata de registro de preços;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

-
- 4.2.5. Atender com presteza e qualidade as demandas apresentadas pelo órgão gerenciador, entregando os itens de acordo com as especificações contratadas;
- 4.2.6. Responder civil e penalmente por qualquer descumprimento das disposições legais;
- 4.2.7. Responsabilizar-se integralmente e exclusivamente pelas obrigações sociais e pelos encargos trabalhistas, previdenciários, tributários, comerciais, civis e criminais, resultantes da execução da presente ata;
- 4.2.8. Cumprir os postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual ou municipal;
- 4.2.9. Receber ou retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente à data da notificação por meio hábil (e-mail).
- 4.2.10. Emitir nota fiscal com a mesma descrição constante na nota de empenho;
- 4.2.11. Manter durante todo o período de execução da ata todas as condições de habilitação exigidas no edital;
- 4.2.12. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração Municipal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no fornecimento dos itens, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo representante da Administração;
- 4.2.13. Submeter-se a todos os regulamentos municipais em vigor;
- 4.2.14. Fornecer os itens nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta;
- 4.2.15. Assumir inteira responsabilidade com todas as despesas, impostos, taxas, lucros, embalagens, transportes, frete, entrega no local indicado pelo município, e quaisquer outros incidentes direta ou indiretamente na entrega do objeto desta ata de registro de preços.

5. DO FORNECIMENTO

5.1. A fornecedora obriga-se a fornecer os itens a que se refere esta ata em conformidade com as especificações descritas na proposta readequada e no termo de referência, sendo de sua exclusiva responsabilidade a substituição daquele que não esteja em conformidade com as especificações.

5.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pela Coordenadoria de Suprimentos e Logística, devendo constar: a data, o item, o valor unitário,



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

a quantidade pretendida, marca, prazo e local de entrega, juntamente com a assinatura do responsável.

5.3. As fornecedoras são obrigadas a atender às solicitações de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo que a entrega esteja prevista para data posterior à do vencimento desta ata.

5.4. Os itens serão entregues conforme solicitação do setor responsável, nos locais constantes da respectiva solicitação de fornecimento.

5.5. O frete e a descarga dos itens são de exclusiva responsabilidade da fornecedora, devendo a mesma providenciar a mão de obra necessária.

5.6. O fiscal responsável pelo recebimento poderá solicitar a substituição dos itens, em caso de defeito ou inadequação, devendo a substituição ocorrer no prazo máximo de 01 (um) dia corrido, contado da notificação da empresa.

5.7. Os demais detalhes acerca do fornecimento constam no respectivo termo de referência, parte integrante desta ata independente de transcrição.

6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Não será admitida a adesão à presente ata de registro de preços, conforme justificativa apresentada no estudo técnico preliminar - ETP.

7. DA VALIDADE, DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CADASTRO RESERVA

7.1. A validade da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, e desde que comprovado o preço vantajoso.

7.1.1. Eventual contrato decorrente desta ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro.

7.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

7.2. A contratação com as fornecedoras registradas na ata será formalizada pelo órgão gerenciador ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme dispõe o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

7.2.1. O instrumento contratual de que trata o subitem 7.2. deverá ser assinado no prazo de validade desta ata de registro de preços.

7.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

7.4. Inclui-se na presente ata, na forma de apêndice, o registro das licitantes que:

7.4.1. Aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário, na ordem de classificação; e

7.4.2. Mantiveram sua proposta original.

7.5. O registro a que se refere o subitem 7.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da presente ata.

7.6. Para fins de ordem de classificação, as licitantes ou fornecedoras que aceitaram reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aquelas que mantiveram a proposta original.

7.7. A habilitação das licitantes que compõem o cadastro reserva a que se refere o subitem 7.4. somente será efetuada quando houver a necessidade de contratação das licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

7.7.1. Quando a licitante vencedora não assinar a presente ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidas no respectivo edital; e

7.7.2. Quando houver o cancelamento do registro da licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no subitem 11.1.

7.8. O preço registrado com a indicação das licitantes e fornecedoras será divulgado no sítio eletrônico oficial do município e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

7.9. A presente ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

7.10. Quando a licitante convocada não assinar a presente ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas no edital, observado o disposto no subitem 7.7, fica facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes do cadastro reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pela primeira classificada.

7.11. Na hipótese de nenhuma das licitantes de que trata o subitem 7.4.1 aceitar a contratação nos termos do subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do subitem 8.1, poderá:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

7.11.1. Convocar para negociação as demais licitantes ou fornecedoras remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

7.11.2. Adjudicar e firmar contrato nas condições ofertadas pelas licitantes ou fornecedoras remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

8. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do (s) item (s), nas seguintes situações:

8.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

8.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

8.1.3. Reajuste em sentido estrito, cujo índice de atualização será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou aquele que se demonstrar mais vantajoso para a Administração, devendo ser respeitada a contagem da anualidade, sendo o início do prazo o primeiro dia útil subsequente à data do orçamento estimado.

9. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará a fornecedora para negociar a redução do preço registrado.

9.1.1. Caso a fornecedora não aceite reduzir seu preço aos valores praticados no mercado, esta será liberada do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

9.1.2. Na hipótese prevista no subitem anterior, o órgão gerenciador convocará as fornecedoras do cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará aquelas que tiveram seu registro cancelado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

9.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento do respectivo item, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará os demais órgãos que porventura tenham firmado contratos decorrentes da presente ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

9.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e a fornecedora não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado à fornecedora requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente a impossibilite de cumprir o compromisso.

9.2.1. No caso a que se refere o subitem 9.2, a fornecedora encaminhará, juntamente com o pedido de alteração do preço, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido de alteração de preço será indeferido pelo órgão gerenciador e a fornecedora deverá cumprir as obrigações estabelecidas nesta ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do subitem 11.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e na legislação aplicável

9.2.3. Cancelado o registro da fornecedora nos termos do subitem anterior, o órgão gerenciador convocará as fornecedoras do cadastro de reserva, obedecida a ordem de classificação, a fim de verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no subitem 7.7.

9.2.4. Se não obtiver êxito na negociação a que se refere o subitem 9.2.3, o órgão gerenciador procederá o cancelamento do preço do respectivo item, nos termos do subitem 11.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto nos subitens 9.2 e 9.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados no mercado, desde que:

9.2.5.1. inexistam fornecedores inscritos no cadastro reserva cujo valor registrado para o respectivo item seja inferior àquele cujo item foi majorado, hipótese na qual a Administração Municipal convocará os mesmos, na ordem de classificação, para verificar se aceitam contratar pelo preço registrado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

9.2.5.2. caso o fornecedor inscrito no cadastro reserve aceite contratar pelo preço registrado, o adjudicatário ficará liberado de sua obrigação, tendo o respectivo preço registrado para o grupo de itens cancelado, sem qualquer penalidade.

9.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos que porventura tenham firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

10. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nesta ata poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes.

10.2. O remanejamento a que se refere o subitem anterior somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante, devendo ser precedido:

10.2.1. Da solicitação do órgão requerente que pretender o remanejamento ou a redistribuição, devendo estar acompanhada das respectivas justificativas que demonstrem a necessidade de quantidade superior à inicialmente estimada.

10.2.2. Da autorização do órgão participante, para o remanejamento ou para a redistribuição da quantidade de que faz jus, devendo estar acompanhada das respectivas justificativas que demonstrem a desnecessidade da quantidade inicialmente estimada.

10.3. O conteúdo das justificativas a que se refere o subitem 10.2 é de responsabilidade privativa e exclusiva do órgão ou entidade participante, não competindo ao órgão gerenciador adentrar à análise da conveniência, da oportunidade e do mérito da escolha do gestor, e nem ser responsabilizado por eventuais irregularidades detectadas em sede de controle externo.

10.4. O órgão gerenciador, nos casos em que este tenha estimado as quantidades que pretende contratar, será considerado participante para efeito do remanejamento.

11. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DA LICITANTE E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. O registro da fornecedora será cancelado pelo órgão gerenciador quando a fornecedora:

11.1.1. Descumprir as condições desta ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

11.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

11.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticado no mercado; ou

11.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei 14.133/2021, caso a penalidade aplicada à fornecedora não ultrapasse o prazo de vigência desta ata de registro de preços, poderá o órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

11.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no subitem 11.1 será formalizado mediante despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.3. Na hipótese de cancelamento do registro da fornecedora, o órgão gerenciador poderá convocar as licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

11.4. A presente ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador nas seguintes hipóteses:

11.4.1. por razões de interesse público;

11.4.2. pelo cancelamento de todos os preços registrados;

11.4.3. a pedido da fornecedora, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

11.4.4. se não houver êxito nas negociações com a fornecedora, quando:

11.4.4.1. o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente; ou

11.4.4.2. o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e a fornecedora não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata.

11.5. No caso de cancelamento desta ata de registro de preços por iniciativa da Administração Municipal será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

11.6. O cancelamento da ata nas hipóteses previstas no subitem 11.4 será formalizado mediante despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

11.7. Nos casos de cancelamento do registro da fornecedora ou do cancelamento da ata de registro de preços, poderá apresentar defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da comunicação.

12. DA SUBSTITUIÇÃO DE MARCA OU MODELO REGISTRADO NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 O órgão gerenciador poderá aceitar que a fornecedora substitua o item por outro de marca ou modelo diverso daquele registrado em ata, desde que comprovado justo motivo ou justo fato superveniente à licitação, e que o item substituto possua, comprovadamente, desempenho e qualidade iguais ou superiores ao registrado, vedada a majoração do preço.

12.2. Na hipótese do subitem anterior, a aceitação poderá ser precedida de parecer técnico que ateste as informações prestadas pela fornecedora da ata de registro de preços e deverá ser consignada em termo aditivo.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A fornecedora poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

13.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;

13.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que causa grave dano à Administração Pública Municipal, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato ou instrumento equivalente;

13.1.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.5. Não celebrar contrato ou instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.7. Apresentar ou prestar declaração falsa durante a execução da presente ata;

13.1.8. Praticar ato fraudulento na execução da presente ata de registro de preços;

13.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

13.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas à responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa;

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar;

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

13.3. A sanção prevista no subitem 13.2.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no subitem 13.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.4. A sanção prevista no subitem 13.2.2 será estipulada entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 10 % (dez por cento) do valor do contrato ou instrumento equivalente, podendo ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas no subitem 13.2, para quaisquer das infrações do subitem 13.1.

13.5. A sanção prevista no subitem 13.2.3 será aplicada à responsável pelas infrações previstas nos subitens 13.1.2; 13.1.3; 13.1.4; 13.1.5 e 13.1.6, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública Municipal, pelo prazo de 03 (três) anos.

13.6. A sanção prevista no subitem 13.2.4 será aplicada à responsável pelas infrações previstas nos subitens 13.1.7; 13.1.8; 13.1.9; 13.1.10 e 13.1.11, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 13.1.2; 13.1.3; 13.1.4; 13.1.5 e 13.1.6 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção prevista no subitem 13.2.3, e impedirá a responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública Municipal, pelo prazo de 03 (três) anos.

13.7. A sanção de Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar prevista no subitem 13.2.4 é de competência privativa da autoridade máxima da Administração Pública Municipal.

13.8. Na hipótese de a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração Pública Municipal à fornecedora, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se for o caso, ou será cobrada judicialmente.

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



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

13.10. Na aplicação da sanção de multa prevista no subitem 13.2.2, será facultada a defesa da interessada, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.11. A aplicação das sanções previstas nos subitens 13.2.3 e 13.2.4 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 02 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a fornecedora para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar provas que pretenda produzir.

13.12. Na aplicação das sanções previstas no subitem 13.2 deverão ser considerados:

13.12.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.12.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.12.3. As circunstâncias agravantes e atenuantes;

13.12.4. Os danos que dela provieram para a Administração Pública Municipal;

13.12.5. A implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A fiscalização da presente ata de registro de preços será feita pela Administração Municipal por meio de fiscais, que será designado em ato próprio, quando de sua assinatura, aos quais competirá além do dever de fiscalização, também dirimir as dúvidas que surgirem no curso da sua execução e de tudo dará ciência à Administração, para fiel execução desta ata durante toda a sua vigência.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento decorrente do fornecimento do objeto desta ata de registro de preços será efetuado mediante crédito em conta corrente, em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

15.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação pela fornecedora, de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema da seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito para com a Receita Federal, Estadual, FGTS e Trabalhista.

15.3. Ocorrendo erro no documento de cobrança, este será devolvido e o pagamento será susado para que a fornecedora tome as medidas necessárias, passando o prazo para pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

15.4. Caso se constate erro ou irregularidade na nota fiscal, a Administração Municipal poderá devolvê-la para as devidas correções.

15.5. Na hipótese anterior, a nota fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

15.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

15.7. A Administração Municipal não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

15.8. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância pela fornecedora de prazo de pagamento, serão de exclusiva responsabilidade da mesma.

15.9. Em observância ao disposto no art. 158, inciso I da Constituição Federal, bem como ao disposto no art. 64 da Lei Federal nº 9.430/96, no art. 15 da Lei Federal nº 9.249/1995, na Instrução Normativa IN RFB nº 1.234/2012 e no Decreto Municipal nº 05, de 22 de janeiro de 2024, o município de Laguna Carapã/MS, quando do pagamento à pessoa jurídica referente a qualquer serviço ou mercadoria contratado ou prestado, procederá à retenção do respectivo imposto de renda na fonte (IRRF).

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento e demais condições de ajuste encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao respectivo edital.

16.2. Para os casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à espécie.

16.3. Relativamente ao disposto nesta ata, aplicam-se, subsidiariamente e no que couber, as disposições da Lei nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor.

17. DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da comarca de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, renunciando, de qualquer outro modo, por mais privilegiado que seja, para processar as questões decorrentes desta ata que não possam ser dirimidas administrativamente.

Laguna Carapã/MS, 28 de janeiro de 2025.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE LAGUNA CARAPÃ
“Terra do Pé de Soja Solteiro”

SÉRGIO BAREIRO GIMENES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ORDENADOR DE DESPESAS
DECRETO 004/2025

FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI LTDA
FRANCIELE VISCARDI KOVALSKI
DETENTOR DA ATA

PONTUAL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS
VICTOR AVILA DE EUGÊNIO
DETENTOR DA ATA

Município de
Laguna Carapã
Construindo uma nova história.