



Secretaria Executiva de Gestão da Rede Escolar – SEEXEC/GRE
Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar - COALE
Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar – CEALE

DILIGÊNCIA

Ao Senhor: JOÃO PAULO CARLOS

Empresa: SOUSA COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA

Pregão Eletrônico nº 20250012/SEDUC/COALE/CEALE – 22001.149095/2024-77

Objeto: Serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral de abrangência da Coordenadoria Regional de Desenvolvimento da Educação – CREDE 13, e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas.

A Secretaria da Educação do Estado do Ceará, por intermédio da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar, vem diligenciar, em conformidade com o inciso IV do art. 59 e Art. 64 da Lei 14.133/2021, a empresa SOUSA COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA, por meio de seu representante legal, acerca da complementação de informações, conforme descrito abaixo:

Na PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, do Apêndice VIII, observou-se Índícios de preços incompatíveis com os valores de mercado, deste modo, solicitamos comprovação, por meio do envio de notas fiscais, dos valores dos insumos abaixo:

Azeite de oliva, filé de peito de frango, lombo suíno, café, amido de milho, farinha de milho, carne moída músculo e pernil suíno.

Além disso, na mesma planilha, observou-se as seguintes inconsistências, ao que solicitamos esclarecimentos referente ao grupo 32:

- Divergência de algumas Per capitas **Semana 1 e 3**, (Sal, alface, alho, arroz, azeite, polpa de acerola, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, feijão-carioca, macarrão, pimentão verde, óleo e tomate.

- Ingredientes faltando: Cenoura, vinagre, laranja, óleo.

- Alguns itens estão com valor zerado, mesmo não sendo adquiridos pela AGF:
Bolo.



Divergência no fator correção: Pão e sal.

Semana 2 e 4

Divergência de algumas Per capitas: Açúcar, Farinha de milho, azeite, feijão-de-corda, frango – coxa, óleo, farinha de trigo, leite UHT.

- Alguns itens estão com valor zerado, mesmo não sendo adquiridos pela AGF: Batata inglesa, cebola, feijão-carioca, macarrão, óleo, pimentão, sal e vinagre.

- Ingredientes faltando: Sal

A resposta à presente diligência deverá ser encaminhada a esta secretaria no prazo de 24 horas úteis, contados da solicitação.

Fortaleza, 23 de outubro de 2025.


Antonia Evilauba Gonçalves da Silva
Coordenadora da COALE/SEDUC

Documento assinado eletronicamente por: FRANCISCA DE ASSIS VIANA MOREIRA em 03/11/2025, às 13:22 ANTONIA EVILAUBA GONCALVES DA SILVA em 03/11/2025, às 09:17 (horário local do Estado do Ceará), conforme disposto no Decreto Estadual nº 34.097, de 8 de junho de 2021. Para conferir, acesse o site <https://suite.ce.gov.br/validar-documento> e informe o código 0545-C133-A121-1A45.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE					
UASG: 943001					
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025					
NUP Nº 22001.149095/2024-77					
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA					
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01					
A presente proposta é válida por 90 (noventa) dias, contados da data de emissão					
GRUPO 32- Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - EMTI PRUDÊNCIO DE PINHO, BOBANCA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE REFEIÇÕES/ANO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Lanche manhã	UND	77.185	R\$ 1,49	R\$ 115.005,65
2	Almoço	UND	77.185	R\$ 5,00	R\$ 385.925,00
3	Lanche tarde	UND	77.185	R\$ 1,49	R\$ 115.005,65
4	Lanche noite	UND	16.125	R\$ 1,49	R\$ 24.026,25
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA EM R\$			247.680	>>>>>>>>>>	R\$ 639.962,55
Valor por extenso: seiscentos e trinta e nove reais e novecentos e sessenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos).					

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025.

#VALOR!

#VALOR!

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE						
UASG: 943001						
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025						
NUP Nº 22001.149095/2024/77						
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA						
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01						
APÊNDICE VIII						
PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DO PREÇO						
GRUPO 1						
	Coluna 1	Coluna 2	Coluna 3	Coluna 4	Coluna 5	Coluna 6
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CUSTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / MATÉRIA-PRIMA	DEMAIS CUSTOS (MÃO DE OBRA + OPERACIONAL E INSTALAÇÕES + IMPOSTO + LUCRO	VALOR UNITÁRIO/ ITEM (SOMA COLUNA 2 E 3) R\$	QUANT/ REFEIÇÕES	VALOR/TOTAL/ ITEM
1	Lanche manhã	R\$ 1,06	R\$ 0,43	R\$ 1,49	###	R\$ 115.005,65
2	Almoço	R\$ 5,14	R\$ 0,43	R\$ 5,00	###	R\$ 385.925,00
3	Lanche tarde	R\$ 0,83	R\$ 0,43	R\$ 1,49	###	R\$ 115.005,65
4	Lanche Noite	R\$ 1,06	R\$ 0,43	R\$ 1,49	###	R\$ 24.026,25
VALOR GLOBAL EM R\$					>>>>>>>>	R\$ 639.962,55
Valor por extenso: seiscentos e trinta e nove mil e novecentos e sessenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos.						

Observação 1:

Coluna 2: Despesa com os produtos alimentícios que integram as refeições (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde), que servirão de base para o cálculo do percentual de aplicação dos 30% da Agricultura Familiar, em conformidade com a Lei Estadual nº 15.910, de 11 de dezembro de 2011, e o Decreto Estadual nº 32.315, de 25 de agosto de 2017.

Coluna 3: Declarar de forma autônoma todos os demais gastos que compõem a estruturação dos preços, excetuando-se os gêneros alimentícios já indicados na Coluna 2.

Coluna 4: Valor Unitário/Item = Total das colunas 2 e 3.

Coluna 5: Estimativa da quantidade de refeições (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde), conforme especificado no Termo de Referência, no subitem 4 – Das Especificações e Quantitativos.

Coluna 6: Valor Total = Valor Unitário/Item da Coluna 4 x Quantidade de refeições de cada item da Coluna 5.

Valor Global: Totalização da Coluna 6.

Observação 2:

A participante deverá apresentar em sua Proposta (APÊNDICE II) as mesmas informações constantes nos itens da Coluna 4 (Valor R\$), Coluna 5 (Quant./refeição), Valor Total/Item (Valor R\$) e VALOR GLOBAL (Valor R\$) desta Apêndice.

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE							
UASG: 943001							
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025							
NUP Nº 22001.149095/2024-77							
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA							
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01							
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDAPIO 1º E 3º SEMANAS - SEGUNDA - FEIRA							
LANCHE DA MANHÃ: CUSCUZ COM OVOS LEITE E CAFÉ							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,18	2,20	15,80
Azeite de oliva	3	1	3	359	1,08	11,00	11,85
Café	4	1	4	359	1,44	8,00	11,55
Farinha de milho	50	1	50	359	17,95	0,70	12,57
Leite integral UHT	180	1	180	359	64,62	4,00	258,48
Ovo de galinha, inteiro, cru	30	1,13	33,9	359	12,17	0,50	6,09
Sal refinado - PADRÃO	0,3	1	0,3	359	0,11	0,60	0,66
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							316,33
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							0,88
FRANGO GRELHADO / ARROZ/ FEIJÃO CARIOCA/ SALADA COZIDA / LARANJA							
ALMOÇO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,18	2,20	15,80
Alface, lisa, crua	20	1,46	29,2	359	10,48	0,00	0,00
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,13	3,04	76,40
Azeite de oliva extra virgem	12	1	12	359	4,31	11,00	47,39
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,92	2,50	32,31
Cenoura, crua	20	1,2	24	359	8,62	0,00	0,00
Cheiro verde, cru	3	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Farinha de mandioca	35	1	35	359	12,57	2,20	27,64
Filé de peito de frango sem pele, cru	130	1,05	136,5	359	49,00	11,05	541,39
Feijão, carioca	60	1	60	359	21,54	6,60	142,16
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,39	5,00	26,93
Pimentão, verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Sal, refinado PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Manga, polpa, congelada	80	1	80	359	28,72	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	20	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
Vinagre	3	1	3	359	1,08	2,00	2,15
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							922,75
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							2,57
CANJA COM LEGUMES / TORRADA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Arroz branco cru	15	1	15	359	5,385	3,04	16,37
Batata inglesa, crua	40	1,2	48	359	17,232	3,80	65,48
Cebola crua	15	1,2	18	359	6,462	2,50	16,16
Cenoura, crua	20	1,2	24	359	8,616	0,00	0,00
Cheiro verde cru	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00

Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Filé de frango, sem pele, cru	30	1,05	31,5	359	11,309	11,05	124,95
Óleo de soja	10	1	10	359	3,590	5,00	17,95
Pimentão, verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Sal, refinado - PADRÃO	0,3	1	0,3	359	0,108	0,60	0,06
Torrada de pão Francês	45	1	45	359	16,155	8,80	142,16
Vinagre	3	1	3	359	1,077	2,00	2,35
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							395,67
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							1,10
CANJA COM LEGUMES / TORRADA/ LARANJA							
LANCHE NOITE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	75	0,17	12,00	1,98
Arroz branco cru	15	1	15	75	1,13	3,04	3,42
Batata iglesa crua	40	1,2	48	75	3,60	3,80	13,68
Cebola crua	15	1,2	18	75	1,35	2,50	3,38
Cenoura, crua	40	1,2	48	359	17,23	0,00	0,00
Cheiro verde cru	1	1,3	1,3	75	0,10	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	75	0,04	5,00	0,19
Filé de peito de frango sem pele	40	1,05	42	75	3,15	11,05	34,81
Óleo, de soja	10	1	10	75	0,75	5,00	3,75
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	75	0,28	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,3	1	0,3	75	0,02	0,60	0,01
Torrada de pão Francês	45	1	45	75	3,38	8,80	29,70
Laranja	130	1,35	175,5	75	13,16	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE DA NOITE							90,91
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							1,21
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDÁPIO 1º E 3º SEMANAS TERÇA - FEIRA							
IOGURTE BOLO / BANANA							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Banana, prata , crua	130	1,5	195	359	70,01	0,00	0,00
Bolo, simples	100	1	100	359	35,90	3,00	107,70
Iogurte	200	1	200	359	71,80	8,50	610,30
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							718,00
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							2,00
SUINO EM CUBOS, ARROZFEIJÃO CARIOCA, FAROFA, SALADA COZIDA: BATATA DOCE, MACAXEIRA E JERIMUM/ LARANJA							
ALMOÇO - OPÇÃO 1	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,13	3,04	76,40
Batata, doce, crua	20	1,2	24	359	8,62	0,00	0,00
Cebola crua	20	1,2	24	359	8,62	2,50	21,54
Cheiro verde cru	3	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Farinha de mandioca crua	35	1	35	359	12,57	2,20	27,64
Feijão, carioca, cru	60	1	60	359	21,54	6,60	142,16
Jerimum cru	20	1,20	24	359	8,62	0,00	0,00
Laranja, crua	130	1,35	175,5	359	63,00	0,00	0,00
Lombo suino, cru	130	1,3	169	359	60,67	15,20	922,20
Macaxeira, crua	20	1,2	24	359	8,62	0,00	0,00

Óleo, de soja	15	1,00	15	359	5,39	5,00	26,83
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Sal refinado PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Tomate com semente cru	20	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1227,35
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							3,42
OMELETE DE FRANGO / ARROZ, FEIJÃO CARIOCA / FAROFA / SALADA COZIDA: BATATA DOCE, MACAXEIRA E JERIMUM LARANJA							
ALMOÇO - OPÇÃO 2	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Amido de milho	3	1	3	359	1,08	2,20	2,37
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,13	3,04	76,40
Batata, doce, crua	20	1,2	24	359	8,62	0,00	0,00
Cebola crua	20	1,2	24	359	8,62	2,50	21,54
Cheiro verde cru	3	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Farinha de mandioca crua	35	1	35	359	12,57	2,20	27,64
Feijão, carioca, cru	60	1	60	359	21,54	6,60	142,16
Frango, filé de peito sem pele.	130	1,5	195	359	70,01	11,05	773,66
Jerimum cru	20	1,20	24	359	8,62	0,00	0,00
Laranja, crua	130	1,35	175,5	359	63,00	0,00	0,00
Macaxeira, crua	20	1,2	24	359	8,62	0,00	0,00
Óleo, de soja	15	1,00	15	359	5,39	5,00	26,83
Ovo de galinha , inteiro cru	25	1,13	28,25	359	10,14	0,50	5,97
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Vinagre	1	1	1	359	0,36	2,00	0,72
Sal refinado PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Tomate com semente cru	20	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1086,86
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							3,03
CUSCUZ COM CARNE MOIDA / SUCO DE GOIABA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar cristal	20	1	20	359	7,18	2,20	15,80
Alho cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Carne moída, musculo, cru	30	1,5	45	359	16,16	4,50	72,70
Cebola, crua	15	1,2	18	359	6,46	2,50	16,46
Cheiro verde cru	3	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Farinha de milho	60	1	60	359	21,54	0,70	15,08
Goiaba, polpa congelada	80	1	80	359	28,72	0,00	0,00
Óleo, de soja	10	1	10	359	3,59	5,00	17,95
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Tomate com semente cru	20	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							148,16
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,41
CUSCUZ COM CARNE MOIDA / SUCO DE GOIABA							
LANCHE NOITE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	20	1	20	75	1,50	2,20	3,30
Alho, cru	2	1,10	2,2	75	0,17	12,00	1,98
carne moída, musculo, cru	30	1,5	45	75	3,38	4,50	15,19
Cebola crua	15	1,2	18	75	1,35	2,50	3,38
Cheiro verde cru	3	1,3	3,9	75	0,29	0,00	0,00

Colorau	0,5	1	0,5	75	0,04	5,00	0,49
Farinha de milho	60	1	60	75	4,50	0,70	3,15
Goiaba, polpa, congelada	80	1	80	75	6,00	0,00	0,00
Óleo de soja	10	1	10	75	0,75	5,00	3,75
Pimentão, verde, cru	3	1,25	3,75	75	0,28	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	75	0,04	0,60	0,02
Tomate, com semente, cru	20	1,1	22	75	1,65	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							30,95
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							0,41

CARDÁPIO 1º E 3º SEMANAS - Quarta feira							
RISOTO DE FRANGO / ABACAXI							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Abacaxi, cru	130	1,4	182	359	65,34	0,00	0,00
Alho cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	25	1	25	359	8,98	3,04	27,28
Batata inglesa crua	30	1,15	34,5	359	12,39	3,80	47,06
Cebola crua	15	1,2	18	359	6,46	2,50	16,16
Cenoura crua	30	1,2	36	359	12,92	0,00	0,00
Cheiro verde, cru	3	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Frango filé de peito sem pele cru	40	1,05	42	359	15,08	11,05	166,61
Óleo de soja	10	1	10	359	3,59	5,00	17,95
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Vinagre	1,00	1	1	359	0,36	2,00	0,72
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							286,27
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							0,80

ISCA DE CARNE / ACEBOLADA, ARROZ FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA CRUA: ALFACE E TOMATE COM AZEITE DE OLIVA ESTRAVIRGEM/ SUCO DE ACEROLA							
ALMOÇO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alface, cressa, crua	3	1,46	4,38	359	1,57	0,00	0,00
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,13	3,04	76,40
Azeite, de oliva, extra virgem	6	1	6	359	2,15	11,00	23,69
Acerola polpa congelada	80	1	80	359	28,72	0,00	0,00
Açúcar cristal	20	1,73	34,6	359	12,42	2,20	27,33
Carne bovina, coxão mole, sem gordura cru	130	1,5	195	359	70,01	26,00	1820,13
Cebola , crua	30	1,2	36	359	12,92	2,50	32,31
Cheiro verde cru	3	1,30	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Coloral	1	1,47	0,735	359	0,26	5,00	1,32
Feijão, carioca, cru	60	1	60	359	21,54	6,60	142,16
Macarrão	60	1	60	359	21,54	2,20	47,39
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,39	5,00	26,93
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Tomate , com semente cru	30	1	30	359	10,77	0,00	0,00
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							2207,24
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							6,15

PÃO COM REQUEIJÃO E SUCO DE ACEROLA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, refinado	20	1	20	359	7,18	3,20	22,98

Acerola, polpa, congelada	70	1	70	359	25,13	0,00	0,00
Pão, trigo,sovado	50	1	50	359	17,95	8,80	157,96
Requeijão	5	1	5	359	1,80	15,00	26,93
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							207,86
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,58
SANDUICHE DE QUEIJO / VITAMINA DE ACEROLA							
LANCHE DA NOITE	Per capta Ficha técnica	Fator de Correção	Per capta com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Acerola, polpa, congelada	80	1	80	75	6,00	0,00	0,00
Açúcar, refinado	20	1	20	75	1,50	3,20	4,80
Leite em pó integral	5	1,08	5,4	75	0,41	21,00	8,51
Leite de vaca integral	150	1	150	75	11,25	4,00	45,00
Queijo coalho	30	1	30	75	2,25	12,30	27,68
Pão, trigo, sovado	50	1,73	86,5	75	6,49	8,80	57,09
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							143,07
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							1,91
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CÁRDAPIO 1º E 3ª SEMANA - QUINTA FEIRA							
CUSCUZ COM CARNE MOIDA / SUCO DE ACEROLA							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capta Ficha técnica	Fator de Correção	Per capta com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, refinado	20,0	1	20	359	7,18	3,20	22,98
Alho, cru	2,0	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Acerola, polpa congelada	80,0	1	80	359	28,72	0,00	0,00
Carne moída, músculo	40,0	1,5	60	359	21,54	4,50	96,93
Cheiro verde, cru	3,0	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Cebola, crua	15,0	1,2	18	359	6,46	2,50	16,16
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
Farinha de milho	60,0	1	60	359	21,54	0,70	15,08
Tomate, com semente, cru	20,0	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
Pimentão verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Óleo de soja	10,0	1	10	359	3,59	0,60	2,15
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							163,78
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							0,46
FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO DE CORDA, FAROFA DE CUSCUZ, SALADA REFOGADA EM REPOLHO COM CENOURA E AZEITE ESTRAVIRGEM/ SUCO DE GRAVIOLA							
ALMOÇO	Per capta Ficha técnica	Fator de Correção	Per capta com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açucar refinado	10,0	1	10	359	3,59	2,20	7,90
Alho, cru	2,0	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	65,0	1	65	359	23,34	3,04	70,94
Azeite, de oliva, extra virgem	6,0	1	6	359	2,15	11,00	23,69
Batata, inglesa, crua	40,0	1,2	48	359	17,23	3,80	65,48
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Cenoura, crua para salada	40,0	1,20	48	359	17,23	0,00	0,00
Cenoura, crua para o molho do frango	40,0	1,2	48	359	17,23	0,00	0,00
Cebola, crua	30,0	1,2	36	359	12,92	2,50	32,31
Cheiro verde, cru	3,0	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Feijão de corda	50,0	1	50	359	17,95	6,60	118,47
Farinha de milho, crua	35,0	1,00	35	359	12,57	0,70	8,80
Filé de peito de frango, sem pele.	130,0	1,3	169	359	60,67	11,05	670,41
Graviola, polpa, congelada	80,0	1	80	359	28,72	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	20,0	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00

Óleo, de soja	15,0	1	15	359	5,39	5,00	26,83
Pimentão, verde cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Repolho, branco, cru	30,0	1,26	37,8	359	13,57	0,00	0,00
Vinagre	3,0	1	3	359	1,08	2,00	2,15
Sal refinado - PADRÃO	0,4	1	0,4	359	0,14	0,60	0,09
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1037,54
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							2,89
MARIA ISABEL / MELANCIA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	25	1	25	359	8,98	3,04	27,28
Cebola, crua	15	1,2	18	359	6,46	2,50	16,16
Cheiro verde, crua	2	1,3	2,6	359	0,93	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Carne, coçhão mole, sem pele	40	1,05	42	359	15,08	26,00	392,08
Melancia, crua	130	1,5	195	359	70,01	0,00	0,00
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,39	5,00	26,83
Sal, refinado - PADRÃO	0,4	1	0,4	359	0,14	0,60	0,09
Pimentão, verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							472,85
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							1,32
MARIA ISABEL / SUCO DE MANGA E MELANCIA							
LANCHE NOITE - CADAPIO 4	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	20	1	20	75	1,50	2,20	3,30
Alho, cru	2	1,1	2,2	75	0,17	12,00	1,98
Arroz, tipo 1, cru	25	1	25	75	1,88	3,04	5,70
Batata, inglesa, crua	30	1,2	36	75	2,70	3,80	10,26
Cebola, crua	15	1,2	18	75	1,35	2,50	3,38
Colorau	0,5	1	0,5	75	0,04	5,00	0,19
Cenoura, crua	30	1,2	36	75	2,70	0,00	0,00
Cheiro verde, crua	2	1,2	2,4	75	0,18	0,00	0,00
Carne bovina, coxão mole, cru	40	1,5	60	75	4,50	26,00	117,00
Óleo de soja	12	1	12	75	0,90	5,00	4,50
Polpa de manga , congelada	80	1	80	75	6,00	0,00	0,00
Pimentão, verde, cru	3	1,25	3,75	75	0,28	0,00	0,00
Melancia, crua	130	1,87	243,1	75	18,23	0,00	0,00
Sal, refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	75	0,04	0,60	0,02
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							146,33
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							1,95
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDÁPIO Nº 5 SEXTA FEIRA							
SANDUICHE DE FRANGO, ALFACE E TOMATE / SUCO DE CAJU							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,18	2,20	15,80
Alho, cru	2,00	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Alface, crespas, crua	20,00	1,46	29,2	359	10,48	0,00	0,00
Cajú polpa congelada	80,00	1	80	359	28,72	0,00	0,00
Cebola, crua	15,00	1,2	18	359	6,46	2,50	16,16
Cheiro verde, crua	3,00	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Colorau	0,50	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Filé de frango cru sem pele	40,00	1	40	359	14,36	11,05	158,68
Óleo, de soja	10,00	1	10	359	3,59	5,00	17,95

Pão de trigo, sovado	50,00	1	50	359	17,95	8,80	157,96
Pimentão verde, cru	3,00	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
sal refinado- PADRÃO	0,40	1	0,4	359	0,14	0,60	0,69
Vinagre	3,00	1	3	359	1,08	2,00	2,15
Tomate, com semente, cru	20,00	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							379,15
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							1,06
ALMOÇO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Amido de milho	3,0	1	3	359	1,08	2,20	2,37
Alho, cru	2,0	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	70,0	1	70	359	25,13	3,04	76,40
Batata, inglesa, crua	30,0	1,20	36	359	12,92	3,80	49,11
Beterraba, crua	30,0	1,2	36	359	12,92	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Cheiro verde cru	3,0	1,3	3,9	359	1,40	0,00	0,00
Cebola, crua	20,0	1,2	24	359	8,62	2,50	21,54
Carne , bovina, coxão mole, sem gordura , c	130,0	1,50	195	359	70,01	26,00	1820,13
Feijão, carioca, cru	60,0	1	60	359	21,54	6,60	142,96
Leite UHT integral	50,0	1	50	359	17,95	4,00	71,80
Macarrão	50,0	1	50	359	17,95	2,20	39,49
Melão, cru	80,0	1,6	128	359	45,95	0,00	0,00
Pimentão verde, cru	10,0	1,25	12,5	359	4,49	0,00	0,00
Óleo, de soja	15,0	1	15	359	5,39	5,00	26,93
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,18	0,60	0,11
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							2260,41
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							6,30
MACARRONADA DE CARNE MOIDA/ BANANA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,79	12,00	9,48
Batata inglesa, crua	30	1,2	36	359	12,92	3,80	49,11
Banana, prata, crua	130	1,5	195	359	70,01	0,00	0,00
Carne moida, músculo	40	1,5	60	359	21,54	4,50	96,93
Cebola, crua	15	1,2	18	359	6,46	2,50	16,16
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,92	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,18	5,00	0,90
Cheiro verde, crua	2	1,3	2,6	359	0,93	0,00	0,00
Óleo, de soja	12	1	12	359	4,31	5,00	21,54
Pimentão verde , cru	3	1,25	3,75	359	1,35	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,4	1	0,4	359	0,14	0,60	0,09
Macarrão, trigo, cru	25	1	25	359	8,98	2,20	19,75
Tomate, com semente, cru	20	1,1	22	359	7,90	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							213,94
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,60
MACARRONADA DE CARNE MOIDA/ BANANA							
LANCHE NOITE - CADAPIO 5	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingre- diente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	75	0,17	12,00	1,98
Banana	130	1,50	195	75	14,63	0,00	0,00
Batata, inglesa, crua	30	1	30	75	2,25	3,80	8,55
Carne moida, músculo	40	1,5	60	75	4,50	4,50	20,25
Cebola, crua	15	1,2	18	75	1,35	2,50	3,38
Cenoura, crua	30	1,2	36	75	2,70	0,00	0,00
Cheiro verde, crua	2	1,3	2,6	75	0,20	0,00	0,00

Colorau	0,5	1	0,5	75	0,04	5,00	0,49
Tomate, com semente, cru	20	1,1	22	75	1,65	0,00	0,00
Macarrão, trigo, cru	25	1	25	75	1,88	2,20	4,43
Óleo, de soja	12	1	12	75	0,90	5,00	4,50
Pimentão verde, cru	3	1,25	3,75	75	0,28	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,4	1	0,4	75	0,03	0,60	0,02
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							42,99
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							0,57
Custo total do cardápio Lanche da noite							454,25
Valor per capita total do cardápio lanche da noite							6,66
Custo total do cardápio:							12498,41
Valor per capita do cardápio:							39,61

RESUMO			
LANCHE MANHÃ	CUSTO PER CAPITA MÉDIO DOS DEZ CARDÁPIOS	NUMERO DE ALUNOS	CUSTO TOTAL MÉDIO DA REFEIÇÃO
LANCHE MANHÃ	1,06	359	360,06
ALMOÇO	4,67	359	363,67
LANCHE TARDE	0,83	359	359,83
LANCHE NOITE	1,06	75	76,06
CUSTO TOTAL MÉDIO DOS CARDÁPIOS			1159,62

Referências
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC).
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE							
UASG: 943001							
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025							
NUP Nº 22001.149095/2024-77							
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA							
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01							
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDAPIO SEGUNDA FEIRA 2º E 4º SEMANAS							
LEITE COM CAFÉ BOLO / MELANCIA							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,18	2,20	15,80
Café em pó	4	1	4	359	1,44	8,00	11,49
Bolo, simples	80	1	80	359	28,72	3,00	86,16
Leite UHT integral	180	1	180	359	64,62	4,00	258,48
Melancia, crua	80	1,87	149,6	359	53,71	0,00	0,00
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							371,92
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							1,04
FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO, CARIOCA, MACARRÃO, SALADA COZIDA: BATATA INGLESA COM BETERRABA E BANANA							
ALMOÇO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	50	1	50	359	17,950	3,04	54,57
banana, prata, crua	80	1,5	120	359	43,080	0,00	0,00
Batata inglesa, crua	30	1,2	36	359	12,924	3,80	49,11
Beterraba, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,924	2,50	32,31
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Cheiro verde, cru	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Frango, filé de peito de frango sem pele cru	130	1,3	169	359	60,671	11,05	670,41
Feijão, carioca	60	1,1	66	359	23,694	6,60	156,38
Macarrão, trigo, cru	50	1	50	359	17,950	2,20	39,49
Óleo, de soja	20	1	20	359	7,180	5,00	35,90
Pimentão, verde, cru	1,5	1,25	1,875	359	0,673	0,00	0,00
Sal, refinado PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
Vinagre	3	1	3	359	1,077	2,00	2,15
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							1050,81
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							2,93
CUSCUZ COM QUEIJO / SUCO DE CAJÁ							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	15	1	15	359	5,385	2,20	11,85

Assinado eletronicamente no Sistema de Pregão Eletrônico da SEDUC/CEALE em 03/11/2025, às 09:17 (horário local do Estado do Ceará), conforme disposto no Decreto Estadual nº 34.097, de 8 de junho de 2021.

Para conferir, acesse o site <https://suite.ce.gov.br/validar-documento> e informe o código 0545-C133-A121-1A45.

Azeite de oliva	3	1	3	359	1,077	11,00	11,85
Farinha de milho	50	1	50	359	17,950	0,70	12,57
Queijo coalho	30	1,15	34,5	359	12,386	12,30	152,34
Polpa, cajá	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Sal, refinado - PADRÃO	0,3	1	0,3	359	0,108	0,60	0,06
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							188,57
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,53
CUSCUZ COM OVOS E QUEIJOS /LEITE COM CAFÉ E LARANJA							
LANCHE NOITE - CADAPIO 6	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ ingrediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	5	1	5	75	0,375	2,20	0,83
Azeite de oliva	2	1,00	2	75	0,150	11,00	1,65
Café em pó	4	1	4	75	0,300	8,00	2,40
Leite UHT integral	180	1	180	75	13,500	4,00	54,00
Farinha de milho	60	1	60	75	4,500	0,70	3,15
Queijo coalho	20	1,15	23	75	1,725	12,30	21,22
Ovo de galinha inteiro cru	20	1,13	22,6	75	1,695	0,50	0,85
Laranja	130	1,5	195	75	14,625	0,00	0,00
Sal refinado - PADÃO	0,3	1	0,3	75	0,023	0,60	0,01
CUSTO TOTAL LANCHE DA MPITE:							84,10
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							1,12
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDAPIO TERÇA FEIRA							
VITAMINA DE MANGA / SANDUICHE DE QUEIJO DE OVOS							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ ingrediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, refinado	10	1	10	359	3,590	3,20	11,49
Leite UHT integral	130	1	130	359	46,670	4,00	186,68
Leite em pó integral	5	1	5	359	1,795	21,00	37,70
Manga, polpa, congelada	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Margarina	5	1,00	5	359	1,795	11,00	19,75
Ovo, de galinha, inteiro, cru	30	1,13	33,9	359	12,170	0,50	6,09
Pão trigo sovado	50	1	50	359	17,950	8,80	157,96
Sal refinado - PADRÃO	0,3	1	0,3	359	0,108	0,60	0,06
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							419,72
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							1,17
COZIDO DE CARNE COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PIRÃO, SALADA CRUA TROPICAL: ALFACE, TOMATE, CENOURA E ABACAXI / SUCO DE ACEROLA							
ALMOÇO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ ingrediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Abacaxi	20	1,89	37,8	359	13,570	0,00	0,00
Alface crespa	20	1	20	359	7,180	0,00	0,00
Açúcar, refinado	20	1	20	359	7,180	3,20	22,98

Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	50	1	50	359	17,950	3,04	54,57
Acerola, polpa, congelada	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Batata, inglesa, crua	20	1,2	24	359	8,616	3,80	32,74
Carne bovina, coxão mole, sem gordura, c	130	1	130	359	46,670	26,00	1213,42
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,924	2,50	32,31
Cheiro verde, crua	3	1,30	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Cenoura, crua	20	1,2	24	359	8,616	0,00	0,00
Chuchu, cru	20	1,2	24	359	8,616	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Farinha de mandioca	35	1,00	35	359	12,565	3,80	47,75
Feijão, carioca, cru	50	1	50	359	17,950	6,60	118,47
Tomate	20	1,1	22	359	7,898	0,00	0,00
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,385	5,00	26,93
Pimentão, verde, cru	10	1,25	12,5	359	4,488	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
Vinagre	3	1	3	359	1,077	2,00	2,15
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1561,79
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							4,35

MACARRONADA DE FRANGO / SUCO DE MANGA / LARANJA

LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Açúcar	20	1	20	359	7,180	2,20	15,80
Cebola, crua	15	1,2	18	359	6,462	2,50	16,16
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Cheiro verde, crua	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Frango, filé, sem pele, cru	30	1,3	39	359	14,001	11,05	154,71
Laranja	130	1,35	175,5	359	63,005	0,00	0,00
Macarrão, trigo, cru	25	1	25	359	8,975	2,20	19,75
Óleo de soja	17	1,00	17	359	6,103	5,00	30,52
Polpa congelada, manga	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Pimentão, verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Vinagre	3	1	3	359	1,077	2,00	2,15
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							249,45
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,69

MACARRONADA DE FRANGO / SALADA CRUA: ALFACE E TOMATE COM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM / SUCO DE MANGA

LANCHE NOITE - CADAPIO 7	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alface cressa crua	30	1,46	43,8	75	3,285	0,00	0,00
Açúcar, refinado	20	1,00	20	75	1,500	3,20	4,80
Alho, cru	3	1,1	3,3	75	0,248	12,00	2,97
Azeite de oliva extra virgem	5	1	5	75	0,375	11,00	4,13
Cebola, crua	30	1,2	36	75	2,700	2,50	6,75
Colorau	0,5	1	0,5	75	0,038	5,00	0,19
Cheiro verde, cru	3	1,3	3,9	75	0,293	0,00	0,00
Frango, peito, sem pele, cru	40	1,3	52	75	3,900	11,05	43,10

Macarrão, trigo, cru	25	1	25	75	1,875	2,20	4,13
Óleo, de soja	15	1,00	15	75	1,125	5,00	5,63
Polpa de manga	80	1	80	75	6,000	0,00	0,00
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	75	0,281	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	75	0,038	0,60	0,02
Tomate, com semente, cru	30	1,1	33	75	2,475	0,00	0,00
Vinagre	6	1	6	75	0,450	2,00	0,90
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							72,60
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							0,97
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
QUARTA FEIRA							
CUSCUZ COM CERNE MOIDA/ SUCO DE ACEROLA							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in- grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, refinado	20	1	20	359	7,180	3,20	22,98
Acerola, polpa, congelada	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Carne moída, músculo	30	1,5	45	359	16,155	4,50	72,70
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Cheiro verde, crua	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Cebola, crua	15	1,2	18	359	6,462	2,50	16,16
Farinha de milho	80	1	80	359	28,720	0,70	20,10
Óleo de soja	10	1	10	359	3,590	5,00	17,95
Pimentão verde cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Tomate, com semente cru	20	1,1	22	359	7,898	0,00	0,00
Sal, refinado	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							160,37
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							0,45
SUINO ASSADO - ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO, SALADA COZIDA: BATATA INGLESA E CENOURA/ ABACAXI							
ALMOÇO - 1º OPÇÃO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in- grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Abacaxi	80	1,89	151,2	359	54,281	0,00	0,00
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,130	3,04	76,40
Batata, inglesa, crua	30	1,2	36	359	12,924	3,80	49,11
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,924	2,50	32,31
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Cheiro verde, crua	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Feijão, carioca, cru	60	1	60	359	21,540	6,60	142,16
Pernil Suíno	130	1,40	182	359	65,338	12,40	810,19
Macarrão, trigo, cru	60	1	60	359	21,540	2,20	47,39
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,385	5,00	26,93
Pimentão verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1194,97

VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO									3,33
OMELETE DE FRANGO , ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO,SALADA COZIDA: BATATA INGLESA E CENOURA/ ABACAXI									
ALMOÇO - 2º OPÇÃO	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)		
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)						
Abacaxi	80	1,89	151,2	359	54,281	0,00	0,00		
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48		
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,130	0,00	0,00		
Amido de milho	3	1	3	359	1,077	2,20	2,37		
Batata, inglesa, crua	30	1,2	36	359	12,924	3,80	49,11		
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,924	2,50	32,31		
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00		
Cheiro verde, crua	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00		
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90		
Feijão, carioca, cru	60	1	60	359	21,540	6,60	142,16		
Frango, filé de peito sem pele, cru	130	1,30	169	359	60,671	11,05	670,41		
Macarrão, trigo, cru	60	1	60	359	21,540	2,20	47,39		
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,385	5,00	26,93		
Ovo de galinha, cru	25	1,3	32,5	359	11,668	0,50	5,83		
Pimentão verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00		
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,00	0,00		
Tomate, sem pele, cru	20	1,1	22	359	7,898	0,00	0,00		
Vinagre	1	1	1	359	0,359	2,00	0,72		
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							987,61		
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							2,75		
SANDUICHE DE QUEIJO / LEITE COM CAFÉ / MELÃO									
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)		
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)						
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,180	2,20	15,80		
Café em pó	4	1	4	359	1,436	8,00	11,49		
Leite UHT integral	180	1	180	359	64,620	4,00	258,48		
Melão, cru	130	1	130	359	46,670	0,00	0,00		
Pão, trigo, sovado	50	1	50	359	17,950	8,80	157,96		
Queijo coalho	30	1	30	359	10,770	12,30	132,47		
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							576,20		
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							1,61		
SANDUICHE DE QUEIJO / LEITE COM CAFÉ / MELÃO									
LANCHE NOITE - CADAPIO 8	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)		
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)						
Açúcar, cristal	20	1,00	20	75	1,500	2,20	3,30		
Café em pó	4	1	4	75	0,300	8,00	2,40		
Leite UHT integral	180	1	180	75	13,500	4,00	54,00		
Melão, cru	130	1,36	176,8	75	13,260	0,00	0,00		

Pão, trigo, sovado	50	1	50	75	3,750	8,80	33,00
Queijo coalho	30	1	30	75	2,250	12,30	27,08
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							120,38
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							1,61
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
QUINTA FEIRA							
CARDÁPIO Nº 9							
VITAMINA DE BANANA E MAMÃO / TORRADA COM AZEITE DE OLIVA E OREGANO							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, refinado	20	1	20	359	7,180	3,20	22,98
Azeite de oliva extra virgem	4	1	4	359	1,436	11,00	15,80
Banana, prata, crua	40	1,50	60	359	21,540	0,00	0,00
Leite UHT integral	130	1	130	359	46,670	4,00	186,68
Mamão papaia, cru	40	1,25	50	359	17,950	0,00	0,00
Óregano	2	1	2	359	0,718	2,00	1,44
Torrada de pão francês	45	1,25	56,25	359	20,194	8,80	177,71
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							404,59
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							1,13
FILÉ DE PEIXE ASSADO BAIÃO DE DOIS, FAROFA, SALADA CRUA: REPOLHO COM CENOURA E AZEITE DE OLIVA ESTRAVIRGEM / SUCO DE CAJU							
ALMOÇO - 1º Opção	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,180	2,20	15,80
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Azeite de oliva extra virgem	5	1	5	359	1,795	11,00	19,75
Arroz, tipo 1, cru	60	1	60	359	21,540	3,04	65,48
Caju, polpa congelada	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,924	2,50	32,31
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Cheiro verde, crua	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Farinha de mandioca crua	35	1	35	359	12,565	2,20	27,64
Feijão de corda	55	1	55	359	19,745	6,60	130,32
Filé de peixe	130	1	130	359	46,670	16,00	746,72
Óleo, de soja	18	1,00	18	359	6,462	5,00	32,31
Pimentão verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Repolho, branco, cru	30	1	30	359	10,770	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
Vinagre	1	1	1	359	0,359	2,00	0,72
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1081,52
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							3,01
FRANGO ASSADO COM BAIÃO DE DOIS, FAROFA, SALADA CRUA: REPOLHO COM CENOURA E AZEITE EXTRA VIRGEM SUCO DE CAJU							

ALMOÇO - 2º Opção	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in- grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, cristal	20	1	20	359	7,180	2,20	15,80
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Azeite de oliva extra virgem	5	1	5	359	1,795	0,00	0,00
Arroz, tipo 1, cru	60	1	60	359	21,540	0,00	0,00
Caju, polpa congelada	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Cebola, crua	30	1,2	36	359	12,924	2,50	32,31
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Cheiro verde, crua	3	1,3	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Farinha de mandioca crua	35	1	35	359	12,565	2,20	27,64
Feijão de corda	55	1	55	359	19,745	6,60	130,32
Frango, coxa, com pele, crua	130	1	130	359	46,670	11,05	515,70
Óleo, de soja	18	1,00	18	359	6,462	5,00	32,31
Pimentão verde, cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Repolho, branco, cru	30	1	30	359	10,770	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
Vinagre	1	1	1	359	0,359	2,00	0,72
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							765,28
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							2,13
TORTA DE CARNE MOÍDA / SUCO DE GOIABA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in- grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar, refinado	20	1	20	359	7,180	3,20	22,98
Alho, cru	2	1	2	359	0,718	12,00	8,62
Carne moída, musculo	40	1,25	50	359	17,950	4,50	80,78
Cebola, crua	15	1,2	18	359	6,462	2,50	16,16
Cenoura, crua	20	1,2	24	359	8,616	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Cheiro verde, crua	2	1,3	2,6	359	0,933	0,00	0,00
Farinha de trigo	20	1	20	359	7,180	5,20	37,34
Fermento em pó	1	1	1	359	0,359	11,00	3,95
Goiaba, polpa, comgelada	80	1	80	359	28,720	0,00	0,00
Leite UHT integral	25	1	25	359	8,975	4,00	35,90
Óleo de soja	9	1	9	359	3,231	5,00	16,16
Ovo de galinha , cru	25	1,13	28,25	359	10,142	0,50	5,07
Pimentão verde , cru	3	1,25	3,75	359	1,346	0,00	0,00
Tomate , com semnete, cru	20	1,1	22	359	7,898	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							227,94
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,63
TORTA DE CARNE MOÍDA / SUCO DE GOIABA							
LANCHE NOITE - CADAPIO 9	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantidade de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in- grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				

Açúcar, refinado	20	1	20	75	1,500	3,20	4,80
Alho,cru	2	1	2	75	0,150	12,00	1,80
Carne moida, musculo	40	1,25	50	75	3,750	4,50	16,88
Cebola, crua	15	1,2	18	75	1,350	2,50	3,38
Cenoura, crua	20	1,2	24	75	1,800	0,00	0,00
Colorau	0,5	1,00	0,5	75	0,038	5,00	0,19
Cheiro verde, crua	2	1,3	2,6	75	0,195	0,00	0,00
Farinha de trigo	20	1	20	75	1,500	5,20	7,80
Fermento em pó	1	1	1	75	0,075	11,00	0,83
Goiaba, polpa, comngelada	80	1	80	75	6,000	0,00	0,00
Leite UHT integral	25	1	25	75	1,875	4,00	7,50
Óleo de soja	9	1	9	75	0,675	5,00	3,38
Ovo de galinha , cru	25	1,13	28,25	75	2,119	0,50	1,06
Pimentão verde , cru	3	1	3	75	0,225	0,00	0,00
Tomate , com semnete, cru	20	1,1	22	75	1,650	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	75	0,038	0,60	0,62
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							47,62
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							0,63
CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
SEXTA FEIRA							
CARDÁPIO Nº 10							
SANDUICHE COM QUEIJO / LEITE COM CAFÉ							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capta Ficha técnica	Fator de Correção	Per capta com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingrediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
LANCHE MANHÃ							
Açúcar, refinado	5	1	5	359	1,795	3,20	5,74
Café em pó	4	1	4	359	1,436	8,00	11,49
Leite UHT integral	180	1	180	359	64,620	4,00	258,48
Pão trigo sovado	50	1	50	359	17,950	8,80	157,96
Queijo coalho	30	1,2	36	359	12,924	12,30	158,97
CUSTO TOTAL LANCHE MANHÃ:							592,64
VALOR PER CAPTA LANCHE MANHÃ							1,65
ASSADO DE PANELA, ARROZ, FAROFA FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA , ALFACE TOMATE E CENOURA COM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM / MEL DE ABELHA							
ALMOÇO SEMANA 2	Per capta Ficha técnica	Fator de Correção	Per capta com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/ingrediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alface cresspa	15	1,46	21,9	359	7,862	0,00	0,00
Alho,cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	50	1	50	359	17,950	3,04	54,57
Azeite, de oliva, extra virgem	4	1	4	359	1,436	11,00	15,80
Carne, bovina, coxão mole,sem gordura, c	130	1,05	136,5	359	49,004	26,00	1274,09
Cebola, crua	20	1,2	24	359	8,616	2,50	21,54
Cheiro verde, cru	3	1,30	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Farinha de mandioca	35	1	35	359	12,565	2,20	27,64
Feijão, carioca, cru	50	1	50	359	17,950	6,60	118,47
Mel de abelha	30	1	30	359	10,770	12,00	129,24
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,385	5,00	26,93
Pimentão verde, cru	10	1,25	12,5	359	4,488	0,00	0,00

Estado do Ceará, conforme disposto no Decreto Estadual nº 34.097, de 8 de junho de 2021.
 Para conferir, acesse o site <https://suite.ce.gov.br/validar-documento> e informe o código 0545-C133-A121-1A45.

Tomate, com semente, cru	15	1,1	16,5	359	5,924	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1678,76
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							4,68
FEIJOADA COM CHARQUE E CARNE BOVINA, ARROZ, FAROFA, SALADA REFOGADA: COUVE MANTEIGA E CENOURA LARANJA.							
ALMOÇO SEMANA 4	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Alho, cru	2	1,1	2,2	359	0,790	12,00	9,48
Arroz, tipo 1, cru	70	1	70	359	25,130	3,04	76,40
Azeite de oliva	4	1	4	359	1,436	11,00	15,80
Carne, bovina, charque, crua	40	1,05	42	359	15,078	25,00	376,95
Carne, bovina, coxão mole, sem gordura, c	60	1,05	63	359	22,617	26,00	588,04
Cebola, crua	20	1,2	24	359	8,616	2,50	21,54
Cheiro verde, cru	3	1,30	3,9	359	1,400	0,00	0,00
Cenoura, crua	30	1,2	36	359	12,924	0,00	0,00
Couve manteiga	30	1,2	36	359	12,924	7,60	98,22
Colorau	0,5	1	0,5	359	0,180	5,00	0,90
Farinha de mandioca	35	1	35	359	12,565	2,20	27,64
Feijão preto, cru	60	1	60	359	21,540	6,60	142,16
Laranja	80	1,35	108	359	38,772	0,00	0,00
Óleo, de soja	15	1	15	359	5,385	5,00	26,93
Pimentão verde, cru	10	1,25	12,5	359	4,488	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
CUSTO TOTAL ALMOÇO:							1384,16
VALOR PER CAPTA LANCHE ALMOÇO							3,86
CUSCUZ COM OVOS / LEITE COM CAFÉ BANANA							
LANCHE DA TARDE	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar cristal	20	1	20	359	7,180	2,20	15,80
Azeite de oliva	1	1	1	359	0,359	11,00	3,95
Banana, prata, crua	80	1,5	120	359	43,080	0,00	0,00
Café em pó	4	1	4	359	1,436	8,00	11,49
Farinha de milho	50	1	50	359	17,950	0,70	12,57
Leite UHT integral	180	1	180	359	64,620	4,00	258,48
Ovo de galinha cru	30	1,13	33,9	359	12,170	0,50	6,09
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	359	0,180	0,60	0,11
CUSTO TOTAL LANCHE DA TARDE:							308,47
VALOR PER CAPTA LANCHE DA TARDE							0,86
CUSCUZ COM OVOS E VERDURA / SUCO DE GRAVIOLA / BANANA							
LANCHE NOITE - CADAPIO 10	Per capita Ficha técnica	Fator de Correção	Per capita com FC	Número de alunos	Quantida de total (Kg/L/ unid)	Preço (Kg/L/ unid) R\$	Custo total do alimento/in grediente (R\$)
	(g/ml/ unid)	(FC)	(g/ml/ unid)				
Açúcar cristal	20	1	20	75	1,500	2,20	3,30

Azeite de oliva	1	1	1	75	0,075	11,00	0,83
Banana, prata , crua	80	1,5	120	75	9,000	0,00	0,00
Cebola, crua	20	1,2	24	75	1,800	2,50	4,50
Cheiro verde, cru	3	1,3	3,9	75	0,293	0,00	0,00
Farinha de milho	80	1	80	75	6,000	0,70	4,20
Polpa graviola	80	1,00	80	75	6,000	0,00	0,00
Ovo de galinha cru	30	1,13	33,9	75	2,543	0,50	1,27
Tomate sem semente, cru	15	1,1	16,5	75	1,238	0,00	0,00
Sal refinado - PADRÃO	0,5	1	0,5	75	0,038	0,60	0,02
CUSTO TOTAL LANCHE NOITE:							14,12
VALOR PER CAPTA LANCHE NOITE							0,19
Custo total do cardápio Lanche da noite							338,82
Valor per capita total do cardápio lanche da noite							4,52
Custo total do cardápio:							12348,71
Valor per capita do cardápio:							37,87

Referências

Referências

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC)

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250009- SEDUC/COALE/CEALE		
UASG: 943001		
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025		
NUP Nº 22001.149095/2024-77		
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA		
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01		
Quantidade refeições p dia	Até 500 Refeições - 2 Funcionarios	Acima de 500 Refeições - 3 Funcionarios
1152	Média: R\$ 1.518,00 a R\$ 1.800,00	Média: R\$ 1.518,00 a R\$ 1.800,00
Regra Aplicada Para o Caso	R\$1.518,00	3
PLANILHA II CUSTO COM MÃO DE OBRA		
Descrição	Valor mensal	Em %
Custo com mão de obra	R\$ 4.554,00	
Valor total	R\$ 54.648,00	
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES:	247.680	
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO:	R\$ 0,22	

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE		
UASG: 943001		
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025		
NUP Nº 22001.149095/2024-77		
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA		
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01		
PLANILHA III – CUSTO OPERACIONAL E INSTALAÇÕES		
Despesas	Custo mensal	Custo total Anual
Material de higiene e limpeza	R\$ 50,00	R\$ 600,00
Equipamentos (aquisição, manutenção, depreciação)	R\$ 67,00	R\$ 804,00
Material descartável	R\$ 62,50	R\$ 750,00
Gás de cozinha	R\$ 220,00	R\$ 2.640,00
Uniformes	R\$ 50,00	R\$ 600,00
EPI's	R\$ 40,00	R\$ 480,00
Dedetização	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Transporte	R\$ 250,00	R\$ 3.000,00
Estrutura física (manutenção, reformas para atender legislação sanitária, outros)	R\$ 100,00	R\$ 1.200,00
Análise da potabilidade da água	R\$ 50,00	R\$ 600,00
Análise de amostras	R\$ 55,00	R\$ 660,00
Descarte de resíduos	R\$ 75,00	R\$ 900,00
Outros	R\$ 42,00	R\$ 504,00
VALOR TOTAL:	R\$ 1.161,50	R\$ 13.938,00
NUMEROS TOTAL DE REFEIÇÕES		247680
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		R\$ 0,06

Observação: Para se chegar ao custo da refeição, soma-se todos os custos de operação e instalação, que ao final será dividido pelo total de refeições/ano, chegando assim ao reflexo fidedigno do custo operacional por refeição.

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE			
UASG: 943001			
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025			
NUP Nº 22001.149095/2024-77			
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA			
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01			
PLANILHA IV – CUSTO COM IMPOSTOS			
Base de Cálculo Anual:		639962,55	
Base de Cálculo Mensal:		53330,21	
Descrição	Alíquota	Valor mensal	
Alíquota de imposto	4%	R\$	2.133,21
		R\$	25.598,50
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES:		247.680	
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO:		R\$	0,10
Observação: A empresa é optante do Simples Nacional, nos termos da legislação vigente, a opção mais descomplicada, criada para facilitar a vida do pequeno e microempresário. No Simples Nacional, os impostos são unificados em uma única guia de pagamento, o DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional). Aqui, as alíquotas variam de 4% a 33%, dependendo do faturamento e da atividade da empresa. Além disso, empresas do Simples contam com benefícios como preferência em licitações, possibilidade de redução de impostos, contabilidade simplificada, entre outros. enquadrando-se na 1ª faixa.			
Alíquotas do Simples Nacional			
Faixa	Receita Bruta Total em 12 meses	Alíquota	Valor a Deduzir (em R\$)
1ª Faixa	Até R\$ 180.000,00	4%	0
2ª Faixa	De R\$ 180.000,01 a R\$ 360.000,00	7,30%	R\$5.940,00
3ª Faixa	De R\$ 360.000,01 a R\$ 720.000,00	9,50%	R\$13.860,00
4ª Faixa	De R\$ 720.000,01 a R\$ 1.800.000,00	10,70%	R\$22.500,00
5ª Faixa	De R\$ 1.800.000,01 a R\$ 3.600.000,00	14,30%	R\$87.300,00
6ª Faixa	De R\$ 3.600.000,01 a R\$ 4.800.000,00	19%	R\$378.000,00

Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

Documento assinado eletronicamente por: FRANCISCA DE ASSIS VIANA MOREIRA em 03/11/2025, às 13:22 A

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250012- SEDUC/COALE/CEALE		
UASG: 943001		
NÚMERO COMPRASNET: 90176/2025		
NUP Nº 22001.149095/2024-77		
SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA		
CNPJ Nº: 15.508.686/0001-01		
PLANILHA V – LUCRO ESPERADO		
Base de Cálculo Anual:		639962,55
Base de Cálculo Mensal:		53330,21
Descrição	Alíquota	Valor mensal
Lucro esperado	2,0%	R\$ 1.066,60
TOTAL		R\$ 12.799,25
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES		R\$ 247.680,00
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		R\$ 0,05

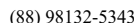
Tauá/CE, 24 de outubro de 2025

#VALOR!

#VALOR!

NF-e
Nº 000.000.017
Série 001

IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR



0 - ENTRADA
1 - SAÍDA

1

Nº 000.000.017
SÉRIE 001
FOLHA 1/1



Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e
www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora

223250107776484 - 24/10/2025 11:59:02

CNPJ / CPF
42.341.330/0001-90

24/10/2025

HORA DA SAÍDA	11:4
---------------	------

DADOS DA FATURA

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBST. 0,00	VALOR DO ICMS SUBST. 0,00	VALOR DO PIS 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 122,62
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00	VALOR TOTAL DA NOTA 122,62

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - Sem Frete	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	O/CSOSN	CFOP	UNID	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	% DESCONTO	VALOR TOTAL	BASE DE CALC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	VALOR PIS/PASEP	VALOR COFINS	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL COM ICMS	% TOTAL COM ICMS
10691	FILE DE PEITO DE FRANGO	02071422	0500	5405	KG	2,00	11,00	0,00	22,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	22,00	22,00	0,00%
1789131302230	PERNIL SUINO	02032200	0500	5405	UN	2,00	10,00	0,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20,00	20,00	0,00%
7898645000225	CARNE MOIDA	02023000	0500	5405	UN	2,00	4,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,00	8,00	0,00%
7898366930023	FLOCAO DE MILHO VITAMILHO 500G	11041900	0500	5405	UN	2,00	0,65	0,00	1,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,30	1,30	0,00%
10630	AMIDO DE MILHO	11081200	0500	5405	UN	3,00	0,44	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,32	1,32	0,00%
7898286200060	CAFE	09012100	0500	5405	UN	2,00	7,00	0,00	14,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14,00	14,00	0,00%
7965595	LOMBO SUINO	02032900	0500	5405	UN	2,00	13,00	0,00	26,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26,00	26,00	0,00%
10952	AZEITE	15092000	0500	5405	UN	3,00	10,00	0,00	30,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	30,00	30,00	0,00%

RESERVADO AO FISCO



Secretaria Executiva de Gestão da Rede Escolar – SEEXEC/GRE
Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar - COALE
Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar - CEALE

PARECER TÉCNICO PE 20250012

Recebemos da Comissão Central de Licitações da PGE, a proposta da empresa **SOUSA COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA**, arrematante do **grupo 32**, referente(s) ao **PE nº 20250012**, para análise e parecer técnico da referida proposta. Mediante a proposta apresentada pela arrematante para o(s) referido(s) grupo(s) acima mencionado(s), realizamos a análise técnica, com o objetivo de verificar e constatar se esta atende às exigências solicitadas no Edital do Pregão Eletrônico supracitado.

ANÁLISE DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO

“12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR”

[...]

“Qualificação técnica

12.3. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 consistirá em:

Qualificação técnico-profissional

12.4. Apresentar registro no Conselho Regional de Nutricionistas, do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo do profissional com a empresa licitante.”

- Analisando a documentação enviada, verificou-se que a licitante apresentou comprovação do registro do Nutricionista responsável técnico da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas, bem como comprovação de vínculo com o profissional nutricionista. Desse modo, atendeu às exigências do subitem 12.4 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“12.5. Prova de registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.”

- Mediante análise, foi constatado que a empresa arrematante apresentou o Registro no Conselho Regional de Nutricionistas, através da Certidão de Registro e Regularidade válida no período de realização do certame, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, atendendo às exigências do subitem 12.5 do Termo de Referência, anexo I do Edital.



“12.6. Registro Sanitário (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) emitidos pelo órgão competente Estadual ou Municipal da sede da licitante, constatando a atividade específica.”

- Mediante análise, constatou-se que a empresa arrematante apresentou Alvará Sanitário, com validade para 31 de Dezembro de 2025, emitida pela Prefeitura Municipal de Tauá, constando como atividade “Fornecimento de Alimentos Preparados Preponderantemente”, portanto a licitante atendeu as exigências do subitem 12.6 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“12.7. Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figurem o nome da licitante na condição de “contratada”, na execução de serviços de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

12.7.1. Entende-se por serviços similares, os serviços de alimentação fornecidos por cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

12.7.3. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.7, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto.

12.8. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados em períodos sucessivos ou não.”

- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou os seguintes documentos: Atestados de Capacidade Técnica, registrados no Conselho Regional de Nutricionistas, emitidos por Secretaria da Educação do Ceará, informando os quantitativos de refeições que foram fornecidas, comprovando que a empresa arrematante prestou serviços pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazo com o objeto desta, conforme exigência editalícia, atendendo, portanto, aos subitens 12.7, 12.7.1, 12.7.3 e 12.8 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“12.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, nos termos do Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

12.10. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendada com o gestor escolar pelo telefone constante no APÊNDICE V – DOS LOCAIS DE ATENDIMENTO, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

12.11. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do Anexo V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria.”



- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou Declaração de Renúncia à Vistoria, atendendo, portanto, aos subitens 12.9, 12.10 e 12.11 do Termo de Referência, anexo I do Edital.

“Habilitação econômico-financeira”

“12.31.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1(um).”

- Mediante avaliação, foi verificado que a empresa arrematante apresentou Balanço patrimonial dos anos de 2023 e 2024. Desse modo, atendeu ao subitem 12.31.2. do Termo de Referência, anexo I do Edital.

ANÁLISE DA PROPOSTA

A empresa apresentou proposta comercial em conformidade com os itens 12 e 13 do Edital. Junto à proposta devem ser anexados documentos, conforme os itens abaixo do Edital:

“14.27. O licitante deverá anexar no sistema junto à proposta de preços:

14.27.1. A licitante deverá apresentar declaração de que os serviços executados atenderão as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, conforme determina Resolução da Diretoria Colegiada– RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.”

- Analisando a documentação enviada, constatou-se que a arrematante apresentou a supracitada declaração, atendendo, assim, ao subitem 14.27.1. do Edital.

“14.27.2. A licitante deverá comprovar a exequibilidade do preço unitário, que deverá ser demonstrada com apresentação de Planilha de Custos e Formação do Preço na forma do Apêndice VIII, que agrega a apropriação de Custos Diretos (Despesas e Custos Variáveis + Despesas e Custos Fixos) + Custos Indiretos + Tributos e Lucro, correlacionados integralmente com o cardápio planejado constante no Apêndice VI e fichas técnicas constantes no Apêndice VII.”

- A arrematante apresentou a Planilha de Custos e Formação do Preço na forma do Apêndice VIII. No entanto, foram verificadas algumas inconsistências nas planilhas: Índícios de preços de alguns insumos incompatíveis com os valores de mercado, divergência de algumas Per capitas semana 1,3, 2 e 4, ingredientes faltando e itens com valor zerado, mesmo não sendo adquiridos pela AGF , além disso divergência de fator correção.
- Desse modo, a SEDUC, com base no inciso IV do art. 59 e Art. 64 da Lei 14.133/2021, diligenciou a licitante para que comprovasse os preços de alguns insumos por meio do envio de notas fiscais e para que esclarecesse as inconsistências nas planilhas.

(diligência anexa aos autos).



- Cumpre destacar que a arrematante enviou as notas fiscais solicitadas e realizou ajustes de algumas per capitas na Planilha. Além disso, a licitante realizou também a correção de alguns itens zerados que não fazem parte da agricultura familiar na Planilha I – Custo gêneros alimentícios.
- Ocorre que, após a correção das planilhas, verificou-se que ainda constam itens com per capitas divergentes do edital, fator de correção incorreto, ingrediente faltando e item zerado na AGF, demonstrando que as inconsistências inicialmente apontadas não foram integralmente corrigidas.

Conclusão

Após a análise realizada por técnico(s) da SEDUC referente à documentação apresentada pela empresa **SOUSA COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA**, no PE N° 20250012, grupo 32, constatamos que:

- A arrematante atendeu aos critérios editalícios referentes aos documentos técnicos específicos relativos à habilitação.
- A arrematante não atendeu aos critérios editalícios referente a planilha I – Custo gêneros alimentícios, indicando que as pendências técnicas verificadas anteriormente não foram completamente sanadas.

Por oportuno, **DECLARAMOS**, para os devidos fins, que a elaboração deste parecer se deu em contexto no qual ausente conflito de interesse, nos termos da Lei Federal nº 12.813/2013.

Fortaleza, 3 de novembro de 2025.

Antonia Evilauba Gonçalves da Silva
Coordenadora COALE

Francisca de Assis Viana Moreira
Secretária Executiva de Gestão da Rede Escolar