

SECRETARIA DE DEFESA SOCIAL
POLÍCIA MILITAR DE PERNAMBUCO

COLÉGIO DA POLÍCIA MILITAR
Rua Henrique Dias 609 Derby, Recife/PE CEP 52010-100
Fone: 3181.1942/Fax 3181.1953



Origem: PMPE - Despacho 82581441 - DA

DATA: Recife, na data da assinatura

ASSUNTO: DFD - ALMOÇO EXTRACURRICULAR - AMPLIAÇÃO DE GÊNEROS - PROVIDÊNCIAS.

DESTINATÁRIO: DA e SAA CPM

DESPACHO:

1. Ciente do DOC de Origem;

2 . A Chefe da DA/CPM para conhecimento e demais providências decorrentes, no sentido de diligenciar com as providências de verificação no PCA e disponibilização dos Documentos necessários ao Setor de Compras do SAA, **bem como**, diligenciar junto à GRE, em ofício apartado a este, no sentido de verificar a possibilidade de cessão de um cozinheiro no expediente;

3. Ao SAA/CPM para conhecimento e demais providências decorrentes, no sentido de diligenciar com as etapas essenciais ao processo e encaminhamento ao CCD para adesão às atas referenciadas e/ou outras disponíveis.

assinado eletronicamente

ALDO JOSÉ BEZERRA DE OLIVEIRA - TEN CEL PM
Comandante e Diretor do CPM



Documento assinado eletronicamente por **Aldo Jose Bezerra de Oliveira**, em 11/03/2026, às 07:41, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **82702701** e o código CRC **F5866B68**.

"Nossa Presença, Sua Segurança."



GOVERNO DE PERNAMBUCO
SECRETARIA DE DEFESA SOCIAL
POLÍCIA MILITAR DE PERNAMBUCO

Mem nº 122- PMPE - CPM-APROV

Recife, 24/08/2026

Ao Senhor

CARLOS RUMMENIGGE SEVERO - 2º TEN QOAPM

Respondendo pela Chefia da Divisão Administrativa

Assunto: Aquisição de gêneros alimentícios - ARP

Cumprimentando inicialmente Vossa Senhoria, em resposta ao PMPE - Despacho (92496183), encaminho solicitação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à produção de refeições - almoço e lanche - com a finalidade de atender aos discentes que participam dos diversos projetos desenvolvidos por esta Casa de Ensino no contraturno escolar, tais como Banda de Música, Catequese, APRENDER, bem como atender às demandas decorrentes das atividades externas promovidas por esta Instituição, a exemplo de visitas a museus, órgãos públicos, parques, excursões e torneios esportivos, garantindo o fornecimento de alimentação adequada aos estudantes durante a realização dessas ações.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PER CAPITA CRU	OCORRÊNCIA DESTE ITEM NO MÊS	TOTAL DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL MENSAL (ALMOÇO)
01	5895065	CARNE BOVINA TIPO COXAO MOLE,,,CONGELADA,NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA,,,	120 g	3 vezes	55	KG	19,8
02	5895022	CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE PONTA DE AGULHA,DESSECADA,,,	10 g	12 vezes		KG	6,6
03	5894964	FRANGO SEMI-PROCESSADO - COXA COM SOBRECXA,CONGELADO,EM PECA,,,,,,	180 g	8 vezes		KG	79,2
04	5894921	FRANGO SEMI-PROCESSADO - PEITO, FILE,CONGELADO,EM PECA,,,,,,	120 g	1 vez		KG	6,6
05	5894913	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA,PECA INTEIRA,CONGELADA,NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA,,,	120 g	5 vezes		KG	33
06	589870-6	FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL,OBtida DO TRIGO MOIDO,DE COR BRANCA,,,COM FERMENTO,,	30 g	1		Kg	1,65
07	5898978	FERMENTO QUIMICO - TIPO EM PO,,,COM BICARBONATO DE SODIO,FOSFATO MONO-CALCIO,,	2 g	--		100GR	--
08	589937-0	FEIJAO - CARIOCA,TIPO 1,,,GRAO INTEIRO,ISENTO SUJIDADES E OUTROS DETRITOS,,,	50 g	6		Kg	16,5
09	589936-2	FEIJAO - PRETO,TIPO 1,,,GRAO INTEIRO,ISENTO SUJIDADES E OUTROS DETRITOS,,,	50 g	6		Kg	16,5
10	589939-7	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, LONGO, GRAO INTEIRO	70 g (acompanhamento)	6		Kg	23,1 + 28,6 = 52Kg
			130 g (prato principal)	4			
11	5899141	MASSA ALIMENTICIA - TIPO SECA PARA MACARRONADA,FORMATO ESPAGUETE,COR AMARELA,OBtida DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL,COM OVOS,ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS,,	90 g (acompanhamento)	6		EMB 500GR	29,7 + 28,6 = 59Kg 118 pct
			130 g (prato principal)	4			
12	589900-1	SAL -REFINADO,IODADO,EXTRAIDODE FONTES NATURAIS,CORBRANCA,NAOEMPEDRADO,,,COMPERCENTUAIS DE CLORETO DESODIO E SAIS DE IODO DEACORDO COMREGULAMENTACAO LEGAL	7 g	52		Kg	20
13	589866-8	FARINHA DEMANDIOCA - TIPO 1,TORRADA, SECA,FINA,BRANCA,,,	50 g	6		Kg	16,5

1. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

As especificações e as descrições dos produtos constam no quadro acima e foram definidas para atender às necessidades da Unidade durante o período de **1º de setembro a 31 de dezembro de 2026**.

A entrega dos gêneros deverá ser realizada de forma parcelada, em 3 (três) etapas, sendo 1/3 (um terço) no mês de **agosto**, 1/3 (um terço) no mês de **setembro** e o 1/3 (um terço) restante no mês de **outubro**.

Ressalta-se que os produtos deverão ser entregues ao aprovisionamento com prazo de fabricação entre 10 (dez) e 15 (quinze) dias, contados da data de entrega, de modo a assegurar maior vida útil e evitar o comprometimento do prazo de validade durante o período de armazenamento e consumo.

2. ESTIMATIVA DA DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS OU REALIZADO O FORNECIMENTO DOS BENS

31 de agosto de 2026

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento de lanche e almoço justifica-se pela necessidade de atender aos estudantes que participam de atividades no contraturno escolar e de atividades extraclasse, assegurando condições adequadas para sua permanência e participação nas ações pedagógicas.

As atividades desenvolvidas além do horário regular de aulas ampliam o tempo de permanência dos alunos na instituição, tornando indispensável o fornecimento de alimentação compatível com a duração dessas atividades. A oferta de lanche e almoço contribui para suprir as necessidades nutricionais dos estudantes, proporcionando melhores condições de saúde, bem-estar, concentração e desempenho durante as atividades educacionais.

Além disso, a disponibilização da alimentação favorece a permanência e a assiduidade dos participantes, reduzindo possíveis dificuldades relacionadas à insegurança alimentar e promovendo a equidade no acesso às oportunidades educacionais oferecidas pela instituição.

Dessa forma, a aquisição de lanche e almoço representa uma medida essencial de apoio às ações pedagógicas desenvolvidas no contraturno e em atividades extraclasse, garantindo condições adequadas para a participação dos estudantes e contribuindo para o alcance dos objetivos educacionais, em consonância com os princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e da promoção do direito à educação.

4. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO

A presente solicitação justifica-se pela necessidade de garantir a alimentação dos alunos e dos servidores que participarão e atuarão diretamente na execução e acompanhamento das atividades previstas no Calendário Escolar, especialmente aquelas realizadas em período integral ou fora das dependências do Colégio, contribuindo para o adequado desenvolvimento das ações pedagógicas.

O cálculo dos gêneros alimentícios está fundamentado nas informações encaminhadas pelas seções demandantes, que informaram o cronograma de atividades, conforme detalhado nos Anexos: Necessidade de lanches (91484891) e Necessidade de almoços (91306431), replicados nos quadros ao longo do documento.

As quantidades solicitadas são suficientes para o preparo de lanches, como bolos e tortas salgadas, bem como para a preparação de almoços, que serão servidos diariamente aos alunos participantes dos projetos.

Outrossim, informo-vos que quanto a solicitação de lanches especiais solicitados nas páginas 66 e 68 do Anexo Necessidade de lanches (91484891), apenas o item 3. Desfile Cívico de 7 de Setembro, que será realizado dia 04 de setembro de 2026, será atendido com bolo ou torta salgada.

Com o objetivo de subsidiar a definição do quantitativo de gêneros a serem adquiridos, apresenta-se, no quadro abaixo, uma sugestão de cardápio mensal e os cronogramas das atividades que exigirão o fornecimento de almoços ou lanches.

CARDÁPIO MENSAL - ALMOÇO					
SEMANA/DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	FEIJÃO PRETO ARROZ BIFE ACEBOLADO FAROFA SUCO	ARROZ À GREGA FRANGO GUISADO AO MOLHO MOSTARDA PURÊ DE ABÓBORA SALADA CRUA SUCO	FEIJÃO PRETO ARROZ FRANGO FRITO FAROFA SUCO	MACARRONADA (CARNE MOÍDA) OVOS COZIDOS PURÊ DE ABÓBORA SUCO	FEIJÃO MACARRÃO CARNE EM ISCAS AO MOLHO MOSTARDA SALADA CRUA SUCO
2ª SEMANA	MACARRÃO FRANGO FRITO PURÊ DE ABÓBORA SUCO	FEIJÃO PRETO MACARRÃO ESTROGONOFÉ DE CARNE PURÊ DE BATATA SUCO	ARROZ FRANGO GUISADO AO MOLHO MOSTARDA SALADA CRUA SUCO	FEIJÃO TROPEIRO ARROZ À GREGA BIFE ACEBOLADO FARINHA VINAGRETE SUCO	FEIJÃO MACARRÃO FRANGO GUISADO SALADA CRUA SUCO
3ª SEMANA	FEIJÃO PRETO MACARRÃO FRANGO GUISADO AO MOLHO MOSTARDA LEGUMES COZIDOS FAROFA SUCO	MACARRONADA CARNE MOÍDA OVOS COZIDOS PURÊ DE ABÓBORA SUCO	FEIJÃO MACARRÃO CARNE GUISADA PURÊ DE BATATA SUCO	FEIJÃO PRETO ARROZ À GREGA FRANGO FRITO FAROFA SUCO	ARROZ ESTROGONOFÉ DE CARNE SUCO
4ª SEMANA	ARROZ FRANGO À MILANESA SALADA CRUA SUCO	FEIJÃO PRETO ARROZ À GREGA FRANGO GUISADO FAROFA SUCO	FEIJÃO MACARRÃO CARNE EM ISCAS AO MOLHO MOSTARDA PURÊ DE ABÓBORA SUCO	BAIÃO DE DOIS ISCA DE CARNE VINAGRETE SUCO	MACARRONADA (CARNE MOÍDA) OVOS COZIDOS PURÊ DE ABÓBORA SUCO

Informo-vos que o molho shoyo será utilizado como tempero no cardápio do frango frito, frango guisado e à milanesa.

CRONOGRAMA DOS PROJETOS - CONTRATURNO ESCOLAR - SOLICITAÇÃO DE ALMOÇOS

PROJETO APRENDER - SETEMBRO				
DIAS	DATAS	TURMAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS
Segundas-feiras	14, 21 e 28	6º ano	42	126
Quartas-feiras	2, 9, 16, 23 e 30	7º ano	20	100
Sextas-feiras	04, 11, 18 e 25	8º e 9º ano	12	48
TOTAL				274

PROJETO APRENDER - OUTUBRO				
DIAS	DATAS	TURMAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS

Segundas-feiras	05, 19 e 26	6º ano	42	126
Quartas-feiras	07, 21 e 28	7º ano	20	60
Sextas-feiras	02, 09, 23 e 30	8º e 9º ano	12	48
TOTAL			234	

PROJETO APRENDER - NOVEMBRO				
DIAS	DATAS	TURMAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS
Segundas-feiras	02, 09, 16, 23 e 30	6º ano	42	210
Quartas-feiras	04, 11, 18 e 25	7º ano	20	80
Sextas-feiras	06, 13, 20 e 27	8º e 9º ano	12	48
TOTAL			338	

BANDA DE MÚSICA - SETEMBRO		
DATAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS
14, 28	60	120
21	51	51
09, 15, 23, 29	47	188
22	55	55
10, 16, 24, 30	56	224
03, 17	48	96
04, 18	53	106
25	44	44
TOTAL		884

BANDA DE MÚSICA - OUTUBRO		
DATAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS
05, 19	51	102
06, 20	55	110
07, 13, 21	47	141
14, 08, 22	56	168
01	48	48
02, 16	53	106
09, 23	44	88
TOTAL		763

BANDA DE MÚSICA - NOVEMBRO		
DATAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS
09	60	60
16, 30	51	102
03, 17	55	110
10, 04, 18	47	141
11, 05, 19	56	168
12	48	48
06	44	44
13	53	53
TOTAL		726

BANDA DE MÚSICA - DEZEMBRO		
DATAS	QTD DE ALUNOS	TOTAL DE ALMOÇOS
14	51	51
01, 15	55	110
02	47	47
03	56	56
04	44	44
TOTAL		308

RESUMO DA QUANTIDADE TOTAL DE ALMOÇOS	
PROJETO APRENDER	846
BANDA DE MÚSICA	2.681
TOTAL GERAL	3.527

Para melhor compreensão, o quantitativo de almoços foi dividido pelos dias úteis dos 3 meses (setembro, outubro e novembro). Pois as atividades tem uma grande redução no mês de dezembro.

Assim sendo:

Dias úteis de setembro: 22

Dias úteis de outubro: 22

Dias úteis de novembro: 21

Total: 65 dias

$3.527 \text{ refeições (almoços)} \div 65 = 54,26153846153846 = \mathbf{55 \text{ refeições diárias}}$

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES - SOLICITAÇÃO DE LANCHES

QUADRO 1 - CATEQUESE				
DATAS	MÊS	QTD DE ALUNOS QUARTA-FEIRA	QTD DE ALUNOS QUINTA-FEIRA	TOTAL
02, 03, 09, 10, 16, 17, 23, 24, 30	SETEMBRO	20	10	140
01, 07, 08, 14, 15, 21, 22, 28, 29	OUTUBRO	20	10	130
04, 05, 11, 12, 18, 19, 25, 26	NOVEMBRO	20	10	120
TOTAL				390

QUADRO 2 - Banda de Música		
DATA	EVENTOS	QTD DE ALUNOS
12/09/26	Apresentação no Conservatório Pernambucano de Música	50
14/12/26	Ensaio Geral	75
15/12/26	Ato Ecumênico do 3º Ano	50
17/12/26	Colação de Grau	75
25/12/26	Culto Natalino do Quartel do Comando Geral (QCG)	75
TOTAL		325

QUADRO 3 - DIVISÃO DE ENSINO							
Evento	Turma	Data do Evento	Quantidade de alunos	Quantidade Efetivo	Kit lanche por participante	Total de Kit lanches por dia	Total
Atividade Extraclasse - COMPESA	5º Ano EFAI (3 turmas)	03, 11 e 14 de setembro/26	90	6	1	30	96
Desfile Cívico de 07SET26	EI, EFAI e EFAF	04 setembro	840	0	1	840	840
Atividade Extraclasse - Museu do Estado	3º Ano - EFAI (3 turmas)	setembro/26	61	6	1	33	67
Atividade Extraclasse - Forte do Brum	6º ano EFAF (4 turmas)	07 e 09 de outubro/26	140	6	1	73	146
Atividade Extraclasse - Passeio Espaço Ciência	6º ano EFAF (4 turmas)	07 e 09 de outubro/26	140	6	1	73	146
Atividade Extraclasse - Aldeia Xukuru - Pesqueira-PE	9º ano EFAF (4 turmas)	novembro/26	140	10	1	75	150
Atividade Extraclasse - Aldeia Xukuru - Pesqueira-PE	2º ano EM (4 turmas)	novembro/26	140	10	1	75	150

Passeio em Serra Negra - 3º ano EM (4 turmas)	3º ano EM (4 turmas)	30 de setembro/26	126	10	1	136	136
Day Use - 3º ano EM (4 turmas)	3º ano EM (4 turmas)	10 de dezembro /26	126	24	1	150	150
Aulão - 3º ano (4 turmas)	3º ano EM (4 turmas)	04 e 11 de novembro/26	126	10	1	131	262
TOTAL GERAL							2.137

QUADRO 4 - SSA E ENEM			
DATAS	MÊS	QTD DE LANCHES POR DIA	TOTAL
12, 19, 26	SETEMBRO	70	210
03, 10, 17, 24, 31	OUTUBRO	70	350
07, 14, 21	NOVEMBRO	70	210
TOTAL			770

RESUMO GERAL DO QUANTITATIVO DE LANCHES	
ATIVIDADE/DIVISÃO	QTD SOLICITADA
CATEQUESE	390
BANDA DE MÚSICA	325
DIVISÃO DE ENSINO	2.137
SSA E ENEM	770
TOTAL	3.622

3.000 (três mil) alunos serão atendidos com **bolo**, enquanto os **622 (seiscentos e vinte e dois) alunos remanescentes** serão atendidos com **torta salgada**, de modo a contemplar a totalidade dos **3.622 (três mil seiscentos e vinte e dois) alunos** previstos.

Considerando, ainda que 1 placa de bolo atende aproximadamente **30 alunos**, estima-se a necessidade de produção de **100 (cem) placas**.

O quadro abaixo descreve os ingredientes necessários para a produção do bolo:

INGREDIENTE	QUANTIDADE PARA 1 PLACA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE PARA 100 PLACAS
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	1,5	Kg	150 Kg
FERMENTO EM PÓ	50	g	5 Kg
MARGARINA	500	g	50 Kg
AÇÚCAR	1,5	Kg	150 Kg
SAL	80	g	8 kg
OVOS DE GALINHA	15	UND	1.500 UND 50 BDJ (30 UND)
LEITE EM PÓ	1	EMB (200g)	100 EMB (200g)

Considerando que para o preparo de 1 placa de **torta salgada** (atende a 30 alunos), serão necessários os seguintes ingredientes:

INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE PARA 21 PLACAS
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	1,4	Kg	29,4 kg ≈ 30Kg
FERMENTO EM PÓ	30	g	0,63 kg ≈ 1 Kg
SAL	80	g	1,68 kg ≈ 2Kg
OVOS DE GALINHA	12	UND	252 UND ≈ 9 BDJ (30 UND)
RECHEIO: FRANGO CARNE MOÍDA QUEIJO MUSSARELA	2	Kg	14 KG 14 KG 14 KG

QUEIJO PARMESÃO RALADO	100	g	21 EMB 100 g
ÓLEO DE SOJA	500	ml	10,5 L ≈11L
MILHO	1	EMB 170GR	21 EMB 170 G
ERVILHA	1	EMB 170GR	21 EMB 170 G
AZEITONA	250	g EMB 500GR	5,25 KG 11 EMB 500GR

Considerando que **1 (uma) placa de torta salgada atende aproximadamente 30 (trinta) alunos** e que a previsão de atendimento é de **622 (seiscentos e vinte e dois) alunos**, estima-se a necessidade de produção de **21 (vinte e uma) placas de torta salgada**, considerando-se o arredondamento para atendimento integral da demanda prevista.

Sendo:

- 7 placas com recheio de frango;
- 7 placas com recheio de carne moída; e
- 7 placas com recheio de queijo mussarela.

Considerando que os refrigerantes e os sucos concentrados serão fornecidos apenas como complemento do lanche, não sendo destinados aos alunos que receberão almoço, os quais serão atendidos com suco de polpa, preparado e fornecido por este Aprovisionamento.

FLÁVIO JOSÉ GOMES DE SOUZA - 2º TEN RRPM
Respondendo pela Chefia do Aprovisionamento

Por ordem

ANE SUELY MARCOLINO DE SOUZA - 3º SGT PM
Nutricionista e Aux. do Aprovisionamento



Documento assinado eletronicamente por **Ane Suely Marcolino de Souza**, em 01/09/2026, às 13:03, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **93014508** e o código CRC **9E25EDFE**.

"Nossa Presença, Sua Segurança."