



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

15.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento;

15.5. Fica assegurado à Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular ou revogar a presente licitação, no todo ou em parte, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente;

15.6. A(s) licitante(s) assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

15.7. A(s) licitante(s) são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

15.8. Considerando a natureza contínua dos serviços objeto desta licitação, e a possibilidade de surgimento de produtos com maior valor nutricional ou que melhor atendam às necessidades das unidades escolares, o Padrão de Qualidade de que trata este Termo de Referência poderá sofrer alterações mediante Portaria da Secretaria Municipal de Educação a qual passará a ser de observância obrigatória a partir de sua publicação e independentemente de aditamento do contrato celebrado;

15.9. É facultada a Secretaria Municipal de Educação o entendimento, mediante estudo prévio de amplo conhecimento, a não efetividade ou eficácia dos riscos assumidos e o interesse em continuar como contratante deste serviço, cabendo à Secretaria Municipal de Educação - SME, proceder parecer que justifique a rescisão do contrato;

15.10. As condições estabelecidas neste Termo de Referência serão complementadas e detalhadas no Edital e no respectivo instrumento contratual ou ata de registro de preços, os quais regerão a execução do objeto, observando-se integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, da legislação correlata, bem como das normas de direito público aplicáveis às contratações administrativas.

15.11. A execução do fornecimento deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, isonomia, vinculação ao instrumento convocatório, julgamento objetivo, responsabilidade social, sustentabilidade ambiental e segurança, conforme previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, assegurando o adequado atendimento das necessidades públicas e a continuidade dos serviços administrativos no âmbito da Secretaria Municipal de Educação e suas respectivas unidades.

Lauro de Freitas/BA, 02 de março de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Marcos Vinicius Magalhães dos Santos

Agente de Planejamento

Matrícula: 121764-0





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente dos artigos 7º e 40, **AUTORIZO** o Setor competente a dar prosseguimento à instrução do processo, adotando todas as providências administrativas necessárias à deflagração da fase interna no certame, com base nas informações, justificativas e elementos técnicos constantes deste Termo de Referência.

A instrução deverá observar integralmente os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e do julgamento objetivo, assegurando a estrita conformidade com o interesse público.

Lauro de Freitas/BA, 02 de março de 2026.

Tamires Silva de Andrade
Secretário de Municipal de Educação

Termo de Referência - Página 25 de 25



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2025

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE - BERCÁRIO

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 05 meses a 11 meses

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h às 08:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE MELÃO CORTADO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE SOJA DESPIADA OU AMASSADA (150g)
ALMOÇO (11:00h)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 300g MÚSCULO TRITURADO- 300g SALADA DE LEGUMES: CENOURA- 200g BETERRABA- 200g KICHOIRAS E AMASSADAS	MACARRÃO AMASSADO- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g PEITO DE FRANGO TRITURADO- 500g ABÓRORNA AMASSADA- 150g	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g FÍGADO COZIDO (TRITADO) COM BATATA INGLESA FÍGADO- 500g BATATA INGLESIA- 200g SALADA DE CENOURA- 200g (COCIDA E AMASSADA)	MACARRÃO AMASSADO- 100g ENSOPADO DE FRANGO- 500g (TRITURADO) COM LEGUMES ABÓRORNA- 150g CHUCHUA- 150g (COCIDAS E AMASSADAS)	PAPA DE ARROZ- 200g PURE DE BATATA INGLESIA- 200g CARNE MOIDA- 300g CENOURA RALADA- 300g
LANCHE DA TARDE (14:30h)	BANANA DA PRATA AMASSADA- 300g	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (500g)	MELÃO CORTADO EM PEDAÇOS (300g)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO 500g	MAMÃO AMASSADO (100g)
CEIA (18:30h)	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESPICADO (150g/ml) BATIDA BATATA INGLESIA- 150g 750g FRANGO DESPIADO- 500g DE SOJA- 200g	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ml) BATIDA FEIJÃO- 100g CENOURA- 150g BATATA- 150g CARNE MOIDA- 400g	CREME DE ABÓRORNA COM FRANGO DESPICADO (150ml) ABÓRORNA- 250g PEITO DE FRANGO DESPIADO- 500g	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ml) FEIJÃO- 100g BATATA INGLESIA- 200g CHUCHUA- 150g CARNE MOIDA- 400g (BATIDA)	CARA DE GALINHA (150g/ml) TEMPEROS- 200g PEITO DE FRANGO DESPIADO- 500g CENOURA- 150g BATATA INGLESIA- 150g ARROZ- 150g TEMPEROS VERDES- 100g
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Índices (g)
	331,8 kcal/dia	63,2 g/dia	1,86 g/dia	25,38 g/dia	5,4 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	32,89 mg/dia	1.106,22 mg/dia	108,20 mg/dia	1,88 mg/dia	

ELABORADO POR: NARMEN REZENDE - EN 511678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Narmen Rezend
NUTRICIONISTA
CRM: 19870 / RQE: 12552

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRM: 19870 / RQE: 12552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SIMCOP/BA
Mat. 087026-2

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SIMCOP/BA
Mat. 12394-8

Scanned with
CamScanner

SEMANA 2					
Referência	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (250g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (250g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (350g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADADA OU AMASSADA (150g)
ALMOÇO (12:00h)	MACARRÃO AMASSADO- 200g AMASSADO-100g FRANGO ENSOPADO-500g (TRITURADO) (COM BATATA AMASSADA)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g CARNE DESFIADA- 100g COM BETERRABA- 200g	MACARRÃO AMASSADO- 200g PURE MISTO- 250g (ABÓRORA+CENOURA) DE FRANGO- 100g (TRITURADO)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g CARNE ACÉM MOÍDA- 100g ALPIM AMASSADO- 100g	MACARRÃO AMASSADO-200g FEIJÃO COZIDO E AMASSADO 100g FIGADO AO MOLHO-500g (BATIDO) ABÓRORA-100g (COZIDA E AMASSADA)
LANCHE DA TARDE (14:30h)	SUCO DA FRUTA (150 ML) MILANICA- 600g (SEM CAROÇO E SEM AÇÚCAR)	MAMÃO AMASSADO (100g)	SUCO DE MELÃO (150 ML) MELÃO 600g (SEM AÇÚCAR)	BANANA DA PRATA AMASSADA- (100g)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (150g)
CEIA (20:00h)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO- 150g BANANA DA PRATA- 150g AVEIA- 100g FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- 300g ALPIM COZIDO E AMASSADO- 200g OVO MEXIDO (01 UNIDADE-50g)	SOPINHA DE ABÓRORA COM MÚSCULO TRITURADO- (250ML) ABÓRORA- 250g CARNE DE MÚSCULO DESFIADA- 100g	CALDO DE ALPIM COM FRANGO DESFIADO (250ML) FRANGO DESFIADO- 100g ALPIM BATIDO- 200g	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESFIADO (250ML) MASSA DE SOPA- 200g FRANGO DESFIADO- 100g BATATA INGLESA- 150g CENOURA-150g (BATIDA)	NSOTO DE FRANGO-1200g PAPA DE ARROZ-250g FRANGO DESFIADO-100g CENOURA COZIDA E RALADA-150g
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)		Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
363,8 kcal/dia	18,96 g/dia		3,25 g/dia	29,48 g/dia	10,62 g/dia
Vit. C	Vit. A		Ca	Fe	
29,35 mg/dia	1.345,8 mcg/dia		114,58 mg/dia	1,99 mg/dia	

ELABORADO POR: NAYLLE REZENDE- CRM 5.19876 RESPONSÁVEL TÉCNICA NUTRIÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Naylle Rezend
NUTRICIONISTA- CRM 5.19876
CRM 5.19876 / BA - 120552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA- CRM 5.19876
CRM 5.19876 / BA - 120552

Caroline de C. Souza
Nutricionista
CRM 5.19876 / BA - 120552

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
CRM 5.19876 / BA - 120552

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner

141

SEMANA 3					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUNO (07:30h às 08:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADORA OU AMASSADA (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MILHO COZIDO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODILHA E SEM CAROÇO (150g)
ALMOÇO (12:00h)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g ENSOPADO DE FRANGO DESFIADO (150g) COM LEGUMES BATATA- 150g CENOURA- 150g (AMASSADOS)	MACARRÃO AMASSADO- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g FÍGADO COM BETERRABA (BATIDOS) FÍGADO- 150g BETERRABA- 150g	PAPA DE ARROZ- 200g PURÊ DE BATATA- 250g JARDINEIRA DE CARNE MOIDA- 500g COM LEGUMES CENOURA- 150g CHUCHU- 150g (COZIDA E AMASSADA)	MINI CODOIO COM PIÃO BATATA DOCE- 100g ABÓRREGA- 100g REPÓLCHO- 150g BANANA DA TERRA- 200g MOQUECA- 500g PIÃO- 400g	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO E BETERRABA- 400g (COZIDOS E AMASSADOS) PIÃO- 200g BETERRABA- 250g FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 500g CENOURA- 150g
LANCHE DA TARDE (14:30h)	SUCO DE LARANJA (150ml) SEM AÇÚCAR E SEM CAROÇO	BANANA DA PRATA AMASSADA- (150g)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (150g)	MAMÃO AMASSADO (100g)	SUCO DE MELÃO (150ml) SEM AÇÚCAR E SEM SEMENTE
CENA (18:30h)	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PROTEÍNA (250 ML) FEIJÃO- 100g BETERRABA- 150g CENOURA- 150g MUSCULO TRITURADO 500g (BATIDA)	VITAMINA DE FRUTAS (150ml) MAMÃO- 150g BANANA- 150g ABÓRREGA- 100g FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- 200g BATATA DOCE- 200g (COZIDA E AMASSADA)	MOISTO DE FRANGO- 300g PAPA DE ARROZ- 150g FRANGO DESFIADO 500g CENOURA COZIDA E RALADA 150g	SOPINHA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250 ML) MASSA DE SOPA- 150g ABÓRREGA- 150g CHUCHU- 150g CARNE MOIDA- 500g (BATIDA)	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ml) BANANA DA TERRA COZIDA (5 UNIDADES- 500g)
Informações Nutricionais (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)		Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
191,4 kcal/dia	40,30 g/dia		6,75 g/dia	26,75 g/dia	10,66 g/dia
Vit. C	Vit. A		Ca	Fe	
341,95 mg/dia	1.791,6 mcg/dia		112,38 mg/dia	4,34 mg/dia	

ELABORADO POR: NAIANE REZENDE- CRN 5.12678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Naiane Costa Rezende
Naiane Costa Rezende
CRN 5.12678 / 126552
CRN 5.12678 / 126552

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMCDPMU
Mat. 020226-2

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMCDPMU
Mat. 122056-8

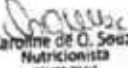
[Assinatura]

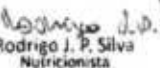
SEMANA 8					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (35g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (35g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (35g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADORA OU AMASSADA (35g)
ALMOÇO (11:30h)	PAPA DE ARROZ- 20g ENSOPADO DE CARNE (DEFIADO) 50g COM CHUCHU- 15g BATATA INGLESA- 15g (AMASSADA) PIRÃO- 15g	MACARRÃO AMASSADO- 20g FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 10g (AMASSADO) ENSOPADO DE FRANGO DEFIADO- 50g (DEFIADO) COM CENOURA AMASSADA	PAPA DE ARROZ- 20g FEIJÃO AMASSADO- 15g DEFIADO- 50g COM BATATA INGLESA- 15g	MACARRÃO AMASSADO- 20g FEIJÃO AMASSADO- 15g FRANGO DEFIADO CREMOSO (PRITO DE FRANGO AO MOLHO- 50g COM ABÓRORA- 15g	PAPA DE ARROZ- 20g PURÊ MISTO- 25g (ABÓRORA-CENOURA) CARNE MOída- 50g
LANCHE DA TARDE (14:30h)	SUCO DE MELÃO (150ml) SEM AÇÚCAR E BEMLENTE	MAÇA RASPADORA OU AMASSADA (50g)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (150g)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (50g)	MAMÃO AMASSADO (50g)
CEIA (18:30h)	SOPINHA DE MASSA E ABÓRORA COM FRANGO DEFIADO (250ml) (BATIDA) MASSA DE SOPA- 30g ABÓRORA- 15g FRANGO DEFIADO- 10g	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ml) BANANA DA TERRELA CORTADA (5 UNIDADES- 50g)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (250ml) (BATIDA) FEIJÃO- 110g BETERRABA- 15g BATATA INGLESA- 15g	VITAMINA DE BANANA (150ml) LEITE EM PÓ- 30g BANANA- 50g FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- 20g BATATA DOCE (40g)	RISOTO DE FRANGO-100g PAPA DE ARROZ- 15g FRANGO DEFIADO 10g CENOURA CORTADA E ENLADA- 15g
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
	334,3 kcal/dia	34,76g/dia	3,71g/dia	25,21 g/dia	1,75 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
		247,78 mg/dia	100,80 mg/dia	3,93 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMIE COSTA REZENDE - RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO EM CLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namie Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRM: 22947 / BA 12552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM: 22947 / BA 12552


Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRM: 22947 / BA 12552


Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
CRM: 22947 / BA 12552

Lauro de Freitas 24 de 02 2026



Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
COPA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 05 a 5 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
INCLUSÃO (07:00h às 8:00h)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUT DE MILHO (30G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL (40G) TUBA DE MILHO - 85G (FÓRMULA A BASE DE SOJA)	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) BANANA DA PRATA (25G) MAMÃO- FÓRMULA A BASE DE SOJA (25G) PÃO (01 UNIDADE) (COM OVO MEXIDO) (1 UN - 50G)	MINGAU DE AVEIA (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA (40G) AVEIA EM FLOCOS (25G)	SUCO DE POLPA DE FRUTA (200ML) ARROZ COZIDO (80G) FRANGO ENSOPADO DESFIADO (30G)
LANCHE DA MANHÃ (08:00)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO (40G) FEIJÃO TEMPERADO (50G) ISCA DE PEIXADO (40G) SALADA DE ALFACE E TOMATE (30G)	MACARRÃO A BOLINHETA MACARRÃO (40G) CARNE MOÍDA (40G) SALADA DE CENOURA (30G)	ARROZ TEMPERADO (40G) FEIJÃO TEMPERADO (50G) ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓCORA E BATATA INGLESA FRANGO (40G) ABÓCORA (25G) BATATA INGLESA (30G)	ESPAGUETE AO MOLHO (50G) ALMÔNDICAS DE CARNE ACÉM (30G) SALADA DE BETERRABA COZIDA (30G)	ARROZ BRANCO (40G) FEIJÃO TEMPERADO (50G) QUIABADA COVARO (40G) MUSCULO (40G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)	FRUTA (1 UNIDADE/100G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM FRANGO DESFIADO E LEGUMES (250ML) MASSA DE SOPA (20G) CHUCHU (15G) CENOURA (15G) FRANGO DESFIADO (15G)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUT DE MILHO (30G) CARNE MOÍDA (30G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO (20G) BATATA INGLESA (20G) CENOURA (15G) CARNE MOÍDA (30G)	RISOTO DE FRANGO (250G) BRANCO (10g) FRANGO DESFIADO (80g) CENOURA SALADA (30g)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) CHUCHU (25G) CENOURA (25G) CARNE MOÍDA (25G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CMO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Ígidos (g)	
689,20 kcal	91,57 g/dia	39,34g/dia	40,85g/dia	17,74 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
248,64mg	1.490,18mcg/dia	217,14mg	6,95mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRM 5.19876 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRM 5.19876-1/BA 125352

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM 72647-1/BA 12532

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PMAJ
Mat. 082026-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PMAJ
Mat. 122094-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos					
PERÍODO: INTENSIVO					
SEMANA 7					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUNO (07:30h às 8:00h)	MINGAU DE AVEIA - (200 ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL - 40G AVEIA - 20G FÓRMULA A BASE DE SOJA	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CISQUZ DE MILHO - 40G CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	VITAMINA DE BANANA - (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G BANANA - 100G AVEIA - 15G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) APIM COZIDO (30G) OVO MOIDO (01 UNIDADE)	MINGAU DE MILHO - (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA - 40G FUBA DE MILHO - 15G
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)
ALMOÇO (13:30)	MACARRÃO TEMPERADO - 40G FEIJÃO TEMPERADO - 50G ISCADA DE CARNE - 40G 60G COSTIDA (30G) ACÉM - ARROZ - BETTERRABA COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO - 40G PURÊ MISTO COM FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G (ARROZ+CEMOURA) FEIJÃO TEMPERADO - 50G PEITO DE FRANGO - 40G	MACARRÃO PARA FUSO A BOLOMESA (40G) ISCADA DE FÍGADO (80G) SALADA DE BETERRABA E CEMOURA RALADA BETERRABA - 20G CEMOURA RALADA - 20G	ARROZ TEMPERADO - 40G FEIJÃO TEMPERADO - (50G) ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO (50G) BATATA INGLESA - 20G CEMOURA - 20G	MACARRÃO TEMPERADO - 40G JARDINEIRA DE CARNE MOIDA COM LEGUMES - BATATA INGLESA - 15G CEMOURA - 15G SALADA DE ALFACE (30G) TOMATE (10G)
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)
CENA (18:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES E FRANGO DEFIADO - 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CEMOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	MINGOUZÁ (200ML) MILHO PARA CANOICA - 40G FÓRMULA A BASE DE SOJA - 80G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ML) FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 20G CHUCHO - 15G CEMOURA - 15G CARNE MOIDA (ACÉM) - 20G	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO - (40G) CARNE MOIDA (80G) CEMOURA RALADA (30G)	CALDO DE APIM C/ FRANGO (250ML) FRANGO DESFIADO - 40G APIM BATIDO - 40G TEMPEROS - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
653,86 kcal	96,33 g/dia	6,99 g/dia	34,89 g/dia	15,52 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,99 mg/dia	3.442,34 mg/dia	273,34 mg/dia	5,58 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CEM 5 (1878) RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Rezendes
NUTRICIONISTA
CRM: 22434/BA
CRM: 126162


Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRM: 22434/BA
CRM: 126162


Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRM: 22434/BA
CRM: 126162


Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
CRM: 22434/BA
CRM: 126162

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 05 a 3 anos

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 5

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h - 08:00h)	SUCO DE FRUTAS (200ML) TAPIOCA - 40G CUSCUT DE	VITAMINA DE MAMÃO (200ML) MAMÃO - 50G FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE COZIDA (50G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	BRINQUIL DE MILHO - 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA - 40G FUBA DE MILHO - 15G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUT DE MILHO - 60G OVOS MEXIDOS - 02 UNIDADE
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ COM CENOURA SALADA - 40G FEIJÃO TEMPERADO - 50G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) BATATA INGLESA - 15G QUIABO - 15G	MACARRÃO TEMPERADO - 40G FÍGADO AO MOLHO COM BATATA INGLESA - 60G FEIJÃO TEMPERADO - 50G SALADA CRUA SALADA: CENOURA - 15G	ARROZ TEMPERADO - 40G FRANGO - 40G INGLESA (COM FÓRMULA A BASE DE SOJA) - 30G SALADA DE ALFACE E TOMATE - 50G	COZIDO (250G) BATATA INGLESA - 15G ABÓBORA - 15G REPOLHO - 10G BANANA DA TERRA - 15G QUINUA - 15G MUSCULO - 60G 30G	MACARRÃO TEMPERADO - 40G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CURROS - 60G SALADA DE ALFACE E TOMATE - 50G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (18:30)	SUCO DE FRUTA - 200ML 60G AIPIM COZIDO -	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESEFIADO (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESEFIADO - 15G	SUCO DE FRUTA (200ML) ROLO SIMPLES SEM LEITE DE VACA - 40G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G BANANA - 80G MAMÃO - 40G AVOIA - 15G BRINQUIL SALGADO (70G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES COM CARNE MOÍDA (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G BETERRABA - 15G CARNE MOÍDA - 35G

Informação Nutricional (média da unidade)

Energia (Kcal)	CHD (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
540,60 kcal	107,33g/60g	4,9g/60g	36,81g/60g	11,96 g/60g
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
187,38 mg/60g	1.548,41 mg/60g	10,71mg/60g	4,70mg/60g	

ELABORADO POR: NAILLYNNEZ - CRI 1 00187 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - CRP 113263
CRP 15177 / RJ - 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - CRP 113263
CRP 227847 / RJ - 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PAUF
Mat. 082036-1

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PAUF
Mat. 127054-8

Scanned with
CamScanner

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
CINQUA LERANA					
FAIXA (TARDE) 02 a 3 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 4					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESCUJUM (07:30h às 8:00h)	ARROZ DOCE (130 ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G	VITAMINA DE FRUTAS- 100ML FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G BANANA- 40G MAMÃO- 40G AÇAÍ- 15G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUCURUT DE MILHO- 40G OVOS MACHADOS- 01 UNIDADE	MINGAU DE MILHO- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G DE MILHO- 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) CUCURUT DE MILHO (30G) CARNE MOIDA- (30G)
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 30G CARNE MOIDA (40G) COM LEGUMES BATATA- 15G CENOURA- 15G	MACARRÃO ESPAGUETTI- 40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 40G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (250G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 50G CUBOS DE AÇÉM- 10G ARROZ TEMPERADO- 40G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ISCA DE PEIXO- 40G SALADA COZIDA CENOURA- 15G BATATA INGLESA 15G	ARROZ TEMPERADO- 40G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓRORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO- 60G ABÓRORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)	FRUTA (1 UNIDADE/30G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO- 250 ML MASSA DE SOPA- 20G BATATA INGLESA- 20G CENOURA- 15G FRANGO DESFIADO- 35G	ESCONDIDINHO DE FRANGO (250G) BATATA INGLESA- 40G PEITO DE FRANGO EM CUBOS- 50G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE- 40G	SOPA DE ABÓRORA COM FRANGO (250ML) MASSA DE SOPA- 20G ABÓRORA- 40G FRANGO DESFIADO- 40G	SUCO DA FRUTA- (200ML) ALFAM COZIDO- 40G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	lipídios (g)	
614,38Kcal	87,37 g/100g	5,13g/100g	17,59g/100g	13,17g/100g	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,75mg	1,254,17mg/100g	196,70mg	4,64 mg/100g		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CBN E ENCE RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
Lauro de Freitas 04 de 02 2026					

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
MARCOPOL
Mat. 127096-8

Namile Costa Rezende
Nutricionista
MARCOPOL
CNPJ 158781/BA- 126552

Brenda T. A. S. Santos
Nutricionista
SENDELPHIA
Mat. 121871

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SENDELPHIA
Mat. 082026-2



SEMANA 4					
DEJEJUM (07:30h ou 8:00h)	ARROZ DOCE (200ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) LEITE EM PÓ-30G BANANA-80G MAMÃO-40G AVEIA-15G BISCOITO DOCE (70G)	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUIZ DE MILHO-60G OVOS MEXIDOS-01 UNIDADE	MINGAU DE MILHO- (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA PÃO- 01 UNIDADE CARNE MOÍDA - 40G
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G CARNE MOÍDA (40G) COM LEGUMES BATATA-15G CENOURA- 15G	MACARRÃO ESPAGUETE-40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO-60G CENOURA-15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (250G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 50G CUBOS DE ACÉM - 50G ARROZ TEMPERADO- 40G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ISCA DE FIGADO-60G SALADA COZIDA CENOURA- 15G BATATA INGLESA-15G	ARROZ TEMPERADO- 40G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO- 60G ABÓBORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	ESCOGIDINHO DE FRANGO (250G) BATATA INGLESA- 60G PEITO DE FRANGO EM CUBOS- 50G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE-60G	SOPA DE ABÓBORA COM FRANGO (250ML) MASSA DE SOPA- 20G ABÓBORA- 40G FRANGO DESFIADO- 40G	SUCO DA FRUTA- (200ML) ALPIM COZIDO- 60G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	
634,00Kcal	87,82 g/dia	9,12g/dia	37,58g/dia	13,17g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,71mg	1,714,17mcg/dia	196,70mg	4,84 mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRI/S 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Rodrigo J.P.S.
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PAU
Mat. 122094-8

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA-SEMED/PAU
CRVMS 19878 / PAU: 100552

Brenda J. Alves
Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA-SEMED/PAU
CRVMS 22947 / PAU: 12532

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PAU
Mat. 062674-2

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - 2016	
MODALIDADE DE ENSINO: TODOS OS SEGMENTOS ESCOLARES	
ZONA URBANA	
FAIXA ETÁRIA: 4 a 19 a 35 e 36 a + 60 anos	
PERÍODO PARCIAL	
KIT LANCHE PARA ATIVIDADE EXTRACLASSE	
OPÇÃO 01:	Suco (TETRA PACK) individual (200 ml) Opções: Uva, maçã ou laranja; Biscoito (pacote individual 27 g e 30g) Fruta Opções: maçã, banana prata ou laranja
OPÇÃO 02:	Bebida fermentada (TETRA PACK) individual (200 ml) ou Suco (TETRA PACK) individual (200 ml) Opções: Uva, maçã ou laranja; Biscoito (pacote individual 27 g e 30g) Opções: maçã, banana prata ou laranja
JUSTIFICATIVA:	A inclusão do lanche em embalagem individual no presente modelo de cardápio justifica-se pela necessidade de garantir a segurança higiênica servida aos estudantes. A rede municipal de ensino de Lauro de Freitas-Bahia. As embalagens individuais reduzem significativamente o risco de contaminação cruzada, facilitam o controle de porcionamento, garantem a identificação adequada dos itens alimentares (data, validade e composição) e contribuem para a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Além disso, a adoção desse formato operacional viabiliza seu atendimento em SITUAÇÕES ESPECÍFICAS, como atividades pedagógicas EXTRACLASSES, eventos institucionais e ações emergenciais.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - CRECHE - 2016				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 02 a 3 anos				
PERÍODO INTEGRAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (80g) + Farofa Escorva (30g) + Almoço escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (1 unidade) Aproximadamente 80g (unidade pequena) + Amendoim no vagem (porção) Aproximadamente 50 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão escolar (80g) + Arroz branco (50g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface com tomate (30g)	Arroz Temperado (temperado-passado) (20g) + Salpicão (30g) + Farofa (20g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Bebida	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (40g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou melão (40g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 80g (unidade pequena)	Bolo simples (40g) Opções: chocolate ou baunilha + Suco de fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g) 1 unidade + Fruta (maçã, laranja ou banana) Aproximadamente 80g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)

Neuza Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRM 19870 / R.M. 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM 22947 / R.M. 12532

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMEDI/PAUF
Mat. 082026-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMEDI/PAUF
Mat. 122016-6

Refeição	Arroz branco (80g) + Folho de batata inglesa (40g) + Maquiça de peixe (80g) (OPÇÃO: filé de tilápia, filé de merluza ou coque em pasta)	Ensalada de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empenada de frango (70g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (80g) + Opções: chocolate ou baunilha + Suco de fruta - 200 ml
Refeição	Bolão de doça (150g)	Leite de milho de leite (80g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) + 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarrão Norteño (Macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) - 150g + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau (80g) + Suco de fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Fruta (Aproximadamente 80g) + 1 porção Suco de polpa de fruta - 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Cremoso (30g) ou Pão de Mel (80g) 1 unidade	Empenada de frango (70g) + Suco de polpa - 200 ml

ELABORADO POR: NARRIL REZENDE - CRM 5.18678 - RESPONSÁVEL: TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Narril Rezend
NARRIL REZENDE
NUTRICIONISTA
CRM 518678 / RJ - 125552

Brenda Alves
Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRM 279482 / RJ - 125572

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PM/LF
Mat. 082626-2

Rodrigo J.P. Silva
Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PM/LF
Mat. 127056-8

RJ

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CADAPRO MODELO DATAS COMEMORATIVAS- PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2006				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos / 6-10 anos / 11-13 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JORD	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (50g) + Vatapá Escuro (50g) + Sincio escuro (50g) + Farofa escuro (50g)	Milho verde em espiga (sazido) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (sazido) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Felizada rosário (100g) + Arroz branco (100g) + Farofa de couve (10g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (carne+vegetal) (50g) + Salpicão (120g) + Farofa (40g) + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de toranja ou milho (120g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta Laranja média Aproximadamente 130g (1 unidade média)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) Suco de fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g) 1 unidade + Fruta (maçã, laranja ou tangerina) Aproximadamente 130g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (50g) + Purê de batata inglesa (10g) + Moqueca de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, Filé de merluza ou ração em pasta)	Beta de milho (11 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de leite (250g)	Lati de milho de sorte (120g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com queijo salada (120g) + 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarrão de batata (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) -200g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta - 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremesinha (50g) ou Pisco (50g) 1 unidade	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

ELABORADO POR: NADINE REZENDE - CRN 5 08078 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Nadine Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19314 BA - 121552

Brenno Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22367 BA - 12149

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PMU
Mat. 121925-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PMU
Mat. 121956-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARNÊTO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - QUILOMBOLA - 2026				
MODALIDADE DE ENSINO: QUILOMBOLA				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos				
PERÍODO PARCIAL				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO 140 JORNAL	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (50g) + Batata frita (50g) + Feijão escuro (50g) + Farofa escolar (50g)	Milho verde em espiga (crudo) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na casca (crudo) Aproximadamente 80g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Fritada escolar (100g) + Arroz branco (50g) + Farofa de arroz (30g) + Salada de alface+ tomate (50g)	Arroz Temperado (arroz+feijão) (50g) + Salpicão (10g) + Farofa (40g) + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de chocolate (100g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho (100g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Frutas: Laranja média Aproximadamente 150g (1 unidade média)	Bolo simples (100g) + Opções: chocolate ou biscoito + Suco de fruta (200 ml)	Mão recheada com patê de frango (120g) (1 unidade) + Fruta (maçã, tangerina ou laranja) Aproximadamente 150g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (50g) + Pão de batata inglesa (50g) + Molho de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, Filé de merluza ou salmão em pasta)	Bolo de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pimenta salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) + Cajetes (chocolate ou biscoito) (100g) + Suco de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de leite (150g)	Leite de milho de leite (150g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarrão Natalino (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) 200g + Suco de polpa de fruta (200ml)

[Assinatura]

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM: 12522

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRM: 187036-2

Rodrigo J.P.S.
Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
CRM: 122096-8

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner



Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Doce salgado Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta - 200 ml	Doce salgado Aproximadamente 120g + Cremosinha (80g) ou Picotê (80g) 1 unidade	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)
----------	--	--	--	---

ELABORADO POR: NAMILE ROZENDO - CRN 1 08678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Rozendo
NUTRICIONISTA
CRN 1 08678
Mat. 126552

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 22947
Mat. 12532

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SIMED/PMUJ
Mat. 082024-2

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SIMED/PMUJ
Mat. 122056-8

Handwritten signature

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO (DATAS COMEMORATIVAS - EM 2026)				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 15 a 30 e 31 a > 60 anos				
PERÍODO PARCIAL				
	SEMANA DA PASCOA	LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (70g) + Vatapá escolar (80g) + Almôndoas escoradas (100g) + Farofa escorada (30g)	Almôndoas verdes em espiga (120g) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na casca (120g) Aproximadamente 120g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão verde (150g) + Arroz branco (70g) + Farofa de couve (40g) + Salada de alface+tomate - 50g de Polpa de fruta: (200ml)	Arroz Temperado (carne+grãos) 70g + Salpicão (150g) + Farofa (50g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de chocolate (150g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho (150g) + Café com leite (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 1.80g (1 unidade média)	Bolo simples (150g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco de fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g) 1 unidade + Fruta (maçã, laranja ou banana) Aproximadamente 100g (1 unidade) + Suco de polpa (200 ml)
Refeição	Arroz branco (70g) + Feijão Tradicional (80g) + Moqueca de peixe (120g) OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em pasta	Bolo de milho (2 unidades) Aproximadamente 140g/cada + Muguetes com carne (400ml)	Empanado de frango (150g) + Café com leite (200 ml)	Bolo simples (150g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Café com leite (200 ml)
Refeição	Bolo de leite (150g)	Caldo Verde - (400ml) Almôndoas + Carne em tiras moída + Pão (20 unidades)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarreola Natalina (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) 200g + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de chocolate (150g) + Suco de fruta (200 ml)	Carne de milho (400ml) + Café com leite (200ml)	Caldo Verde - (400ml) Almôndoas + Carne em tiras moída + Pão (20 unidades)	Empanado de frango (150g) + Café com leite - (200 ml)

ELABORADO POR: NATHALIA REZENDE - CRN 5 01876 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Nathalia Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 01876-1

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRN 5 22416-1

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PARÁ
Mat. 093035-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PARÁ
Mat. 123056-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO DIÁRIA COMEMORATIVAS - TEMPO INTEGRAL 2026				
UNIDADE DE ENSINO: ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos / 11-15 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DIÁRIA COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (80g) + Vatapá Escolar (50g) + Xismin escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (casca) Aproximadamente 150g (erva média) + Amendoim na vagem (100g) Aproximadamente 30 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Paqueta escolar (100g) + Arroz branco (50g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface + tomate (30g)	Arroz Temperado (carneca + pasta) (80g) + Salsinha (10g) + Farofa (40g) + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de leite e milho (120g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: laranja média Aproximadamente 150g (1 unidade média)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco de fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g) 1 unidade + Fruta (maçã, laranja ou banana) Aproximadamente 150g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (80g) + Pudim de leite inglês (50g) + Moleque de leite (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, Filé de merluza ou cação em pasta)	Biscoito de leite (12 unidades) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco de fruta (200 ml)
Refeição	Bolão de leite (200g)	Leite de milho de leite (150g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) - 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarão de batata (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) - 200g + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 150g) 3 porções + Suco de polpa de fruta - 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremoso (80g) ou Picolé (80g) 1 unidade	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

ELABORADO POR: NAYLLE REZENDE - CRN 5.0876 - RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Naylle Costa Rezende
NUTRICIONISTA - 2ª PM, FISEMID
CRN 5.19373 / Matr. 124552

Carla J. Alves
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUT
Mat. 125522

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUT
Mat. 061026-2

Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUT
Mat. 127956-8

Lauro de Freitas
24.02.2026

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO EJA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 1

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (13:00)	ARROZ TEMPERADO-80G FEIJÃO TRÓPEIRO-80G SALADA VERDE TOMATE-30G ALFACE-30G SOBREMESA LARANJA-120 G	VITAMINA DE FRUTAS 400 ML SALADA DA PRATA-50G MAMÃO- 50G LEITE EM PÓ-30G AVOUE (30G) BISCOITO DOCE- 80G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO A BOLENHESA MACARRÃO PARAFUSO-80G CARNE MOÍDA-100G SALADA DE LEGUMES CHUCHU-20 G CENOURA-30G	SUCO DE FRUTAS-400ML CUSCUTE DE TAPIOCA (200G) FABINHA DE TAPIOCA GRANULADA-40G AÇÚCAR-5G LEITE EM PÓ-80G	CAPÉ COM LEITE (400ML) CAPÉ EM PÓ (30G) LEITE DE PÓ (30G) BATATA DOCE (200G) OVOS MEIOGOS- 02 UNIDADES (200G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
402,8	75,70g/dia	5,81g/dia	18,23g/dia	15,10mg/dia	
VL %	VL A	Fe	Ca		
2,271054	426,53 mg/dia	1,54mg/dia	261,53mg/dia		
ELABORADO POR: NABIMÉ REZENDE - GRN 5 18876 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO EJA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 1

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (13:00)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E MÚSCULO EM CUBOS (400ML) MASSA DE TOMA- 40G BATATA INGLESA -20G CENOURA EM CUBOS- 20G CHUCHU EM CUBOS- 20G MÚSCULO- 300G	IOGURTE - 400ML (02 UNIDADES) SANDUICHE DE CARNE MOÍDA- 120G FARFAL CENOURA SALADA - 30 CARNE MOÍDA- 60G	FEIJADA ESCOLAR FEIJÃO PRETO-200G ACÉM EM CUBOS- 200G ESPINACHO-20G ARROZ- 80G PARNDO DE COQUE- 40G SOBREMESA LARANJA (3 UNIDADES- 100G)	SUCO DE FRUTAS-400ML POLPA DE FRUTA - 40G CUSCUTE DE MIUNO TEMPERADO- 250G FLÓCOS DE MILHO- 40G FRANGO EM CUBO ENFIAPADO - 120G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO-80G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA FEITO DE FRANGO EM CUBOS - 200G BATATA INGLESA - 25G ABÓBORA-20G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
547,00 kcal	79,64 g/dia	5,84g/dia	25,04g/dia	35,72 g/dia	
VL %	VL A	Ca	Fe		
67,62mg/dia	179,03 mg/dia	158,38 mg/dia	5,77mg/dia		
ELABORADO POR: NABIMÉ REZENDE - GRN 5 18876 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMAC/PMRJ
Mat. 112966-8

Namile Costa Alende
NUTRICIONISTA Y FISIOTERAPEUTA
GRUPO 1987/1988 - 1989/1990

Brendalt, Alves
 419 CONSTITUTION AVE
 NEW YORK, NY 10012


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PNMF
Méd. 08026-2

25

Scanned with
CamScanner

156
 11

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA-100G BATATA INGLESA-25G CENOURA-25G FEIJÃO TEMPERADO-80G MACARÃO TEMPERADO-80G SOBREMESA: LARANJA (100G)	MINGUNÇA (400ML) MILHO BRANCO PARA CANICA-80G COCO RALADO-17G LEITE DE COCO-120ML LEITE EM PÓ-30G CRAYO DA ÍNDIA-15G SOBREMESA: BANANA DA PRATA- 100G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-80G ACÉM EM CUBOS-100G ESPINHAÇO-20G CALABRESA-50G ARROZ-80G FAROFÁ-10G SUCO DE FRUTAS (400ML)	IOGURTE (400ML) 02 UNIDADES BISCOITO SAICADO (80 G)	CAFÉ COM LEITE (400ML) CAFÉ LEITE EM PÓ (10G) PÓ (10G) ALPIM COZIDO (100G) OVOS MEXIDOS- (100G) 02 UNIDADES (100G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
501,30 kcal	68,47 g/dia	3,89 g/dia	25,45 g/dia	14,33 g/dia	
VL C	VL A	Ca	Fe		
1,278 mg/dia	47,31 mg/dia	147,55 mg/dia	3,48 mg/dia		
ELABORADO POR: NAMI REZENDE - CRM 1.18678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 4					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	ARROZ BRANCO-80G FEIJÃO TEMPERADO-80G QUIABADA QUIABO-50G MÚSCULO-120G SOBREMESA: MELANCIA 100g	CAFÉ COM LEITE (200ml) CAFÉ PÓ-20G LEITE EM PÓ-30G AVEIA-20G BANANA DA TERRA COZIDA-100G OVOS MEXIDOS 02 UNIDADES (100G)	COZINHO ESCOLAR BATATA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO-10G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G PIRÃO-100G SUCO DA FRUTA-400ML	ARROZ DOCE (400ML) ARROZ-80G AÇÚCAR-30G LEITE EM PÓ-30G CRAYO DA ÍNDIA (5G)	MACARÃO-80G FEIJÃO TEMPERADO-80G FRIGIDEIRA DE FRANGO-150G OVO-02 UNIDADES (100 G) FARINHA DE TRIGO-30G FRANGO DESFIADO-80G SALADA DE ALFACE-10G TOMATE 10G SOBREMESA: MELÃO 100G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
439,00 kcal	41,34 g/dia	5,13 mg/dia	29,34 g/dia	14,91 g/dia	
VL C	VL A	Ca	Fe		
11,7 mg/dia	111,89 mg/dia	132,1 g/dia	4,6 mg/dia		
ELABORADO POR: NAMI REZENDE - CRM 1.18678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namie Costa Rezende
Nutricionista
CRP 15028 R/R: 121052

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMOP/PAU
Mat. 082024-2

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMOP/PAU
Mat. 082024-2

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMOP/PAU
Mat. 127094-8

Scanned with
CamScanner



Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Nenê Costa Resende
NUTRICIONISTA - R. P. S. 1234567
CRM 123456 / M. 1234567

Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - R. P. S. 1234567
CRM 123456 / M. 1234567

Caroline de O. Souza
Nutricionista
CRM 123456 / M. 1234567

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
CRM 123456 / M. 1234567

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
REFEÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTA (250ML)	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (300G)	SALADA DE FRUTA (250ML) LEITE EM PÓ 15G	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA FRUTA (100G)	SUCO DE FRUTAS (200ML)
ALMOÇO (12:00)	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TROPEIRO-40G SALADA VERDE TOMATE- 30G ALFACE-30G	MACARRÃO AO MOLHO MACARRÃO 50G ALMÔNDegas DE CARNE ACÉM- 70G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	ARROZ TEMPERADO- 50G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E BATATA INGLESA FRANGO -80G ABÓBORA - 20G BATATA INGLESA- 20G	MACARRÃO A BOLOMESA MACARRÃO-50g CARNE MOÍDA-150g SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-25G	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TEMPERADO-60G ISCA DE FÍGADO-80G SALADA DE BETERRABA COZIDA- 30G
LANCHE 2 15:00	SOPA DE MASSA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES - (250ML) MASSA DE SOPA - 40G CHUCHU - 15G CENOURA -15G CARNE MOÍDA - 50G	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUIZ DE MILHO COM OVO-200G FLOCOS DE MILHO- 50G AÇÚCAR- 5G OVO (50G)-1 UNIDADE	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- 50g FRANGO DESFIADO-60g CENOURA RALADA-30g	VITAMINA DE FRUTAS-250ML BANANA DA PRATA-40G MAMÃO-40G -15G BISCOITO DOCE- 60G	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS 250ML MASSA DE SOPA- 40G BTATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
739 kcal	107,9g/dia	8,5 g/dia	40,9 g/dia	15,47g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
92,8 mg	1724,4 mg	240,36 mg	6,5 g/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19879 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19879-15

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 20547-15

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PAU
Mat. 087029-1

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PAU
Mat. 123056-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 2					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (100G)	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (100G)
ALMOÇO (12:00)	MACARRÃO TEMPERADO-50G FEIJÃO TEMPERADO-40G ISCA DE CARNE ACÉM - 80G ABÓBORA COZIDA (30G) BETERRABA COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO-50G ISCA DE FÍGADO COM BATATA-80G SALADA DE CENOURA RALADA CENOURA RALADA-30G	MACARRÃO AO SUDO- 50G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA SOBRECOXA DE FRANGO - 100G BATATA INGLESA - 40G ABÓBORA - 40G	FEIJADA ESCOLAR FEIJÃO PRETO-40G ACÉM EM CUBOS-40G ESPINHAÇO-20G CALABRESA-30G ARROZ- 50G FAROFA DE COUVE- 25G	MACARRÃO TEMPERADO- 50G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES- BATATA INGLESA- 20G CENOURA- 20G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (10G)
LANCHE 2	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (30G)	SOPA DE MASSA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES - 250ML MASSA DE SOPA - 40G CHUCHU - 15G CENOURA-15G CARNE MOÍDA - 50G	MINGAU DE MILHO-250ML FUBÁ DE MILHO (60G) LEITE EM PÓ (30G) BISCOITO SALGADO (40G)	SUCO DE FRUTAS (250ML) BANANA DA TERRA COZIDA- 80G	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA- 30G AÇÚCAR-5G LEITE-150 ML COCO RALADO 5G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
801,8 kcal	116,26 g/dia	6,41 g/dia	40,3 g/dia	21,14 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
71,34 mg	1,742 mcg	374mg	5,85 mg		
ELABORADO POR: NAYLE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA +36-933415-933421-933422-933423-933424-933425-933426-933427-933428-933429-933430-933431-933432-933433-933434-933435-933436-933437-933438-933439-933440-933441-933442-933443-933444-933445-933446-933447-933448-933449-933450-933451-933452-933453-933454-933455-933456-933457-933458-933459-933460-933461-933462-933463-933464-933465-933466-933467-933468-933469-933470-933471-933472-933473-933474-933475-933476-933477-933478-933479-933480-933481-933482-933483-933484-933485-933486-933487-933488-933489-933490-933491-933492-933493-933494-933495-933496-933497-933498-933499-933500-933501-933502-933503-933504-933505-933506-933507-933508-933509-933510-933511-933512-933513-933514-933515-933516-933517-933518-933519-933520-933521-933522-933523-933524-933525-933526-933527-933528-933529-933530-933531-933532-933533-933534-933535-933536-933537-933538-933539-933540-933541-933542-933543-933544-933545-933546-933547-933548-933549-933550-933551-933552-933553-933554-933555-933556-933557-933558-933559-933560-933561-933562-933563-933564-933565-933566-933567-933568-933569-933570-933571-933572-933573-933574-933575-933576-933577-933578-933579-933580-933581-933582-933583-933584-933585-933586-933587-933588-933589-933590-933591-933592-933593-933594-933595-933596-933597-933598-933599-933600-933601-933602-933603-933604-933605-933606-933607-933608-933609-933610-933611-933612-933613-933614-933615-933616-933617-933618-933619-933620-933621-933622-933623-933624-933625-933626-933627-933628-933629-933630-933631-933632-933633-933634-933635-933636-933637-933638-933639-933640-933641-933642-933643-933644-933645-933646-933647-933648-933649-933650-933651-933652-933653-933654-933655-933656-933657-933658-933659-933660-933661-933662-933663-933664-933665-933666-933667-933668-933669-933670-933671-933672-933673-933674-933675-933676-933677-933678-933679-933680-933681-933682-933683-933684-933685-933686-933687-933688-933689-933690-933691-933692-933693-933694-933695-933696-933697-933698-933699-933700-933701-933702-933703-933704-933705-933706-933707-933708-933709-933710-933711-933712-933713-933714-933715-933716-933717-933718-933719-933720-933721-933722-933723-933724-933725-933726-933727-933728-933729-933730-933731-933732-933733-933734-933735-933736-933737-933738-933739-933740-933741-933742-933743-933744-933745-933746-933747-933748-933749-933750-933751-933752-933753-933754-933755-933756-933757-933758-933759-933760-933761-933762-933763-933764-933765-933766-933767-933768-933769-933770-933771-933772-933773-933774-933775-933776-933777-933778-933779-933780-933781-933782-933783-933784-933785-933786-933787-933788-933789-933790-933791-933792-933793-933794-933795-933796-933797-933798-933799-933800-933801-933802-933803-933804-933805-933806-933807-933808-933809-933810-933811-933812-933813-933814-933815-933816-933817-933818-933819-933820-933821-933822-933823-933824-933825-933826-933827-933828-933829-933830-933831-933832-933833-933834-933835-933836-933837-933838-933839-933840-933841-933842-933843-933844-933845-933846-933847-933848-933849-933850-933851-933852-933853-933854-933855-933856-933857-933858-933859-933860-933861-933862-933863-933864-933865-933866-933867-933868-933869-933870-933871-933872-933873-933874-933875-933876-933877-933878-933879-933880-933881-933882-933883-933884-933885-933886-933887-933888-933889-933890-933891-933892-933893-933894-933895-933896-933897-933898-933899-933900-933901-933902-933903-933904-933905-933906-933907-933908-933909-933910-933911-933912-933913-933914-933915-933916-933917-933918-933919-933920-933921-933922-933923-933924-933925-933926-933927-933928-933929-933930-933931-933932-933933-933934-933935-933936-933937-933938-933939-933940-933941-933942-933943-933944-933945-933946-933947-933948-933949-933950-933951-933952-933953-933954-933955-933956-933957-933958-933959-933960-933961-933962-933963-933964-933965-933966-933967-933968-933969-933970-933971-933972-933973-933974-933975-933976-933977-933978-933979-933980-933981-933982-933983-933984-933985-933986-933987-933988-933989-933990-933991-933992-933993-933994-933995-933996-933997-933998-933999-934000-934001-934002-934003-934004-934005-934006-934007-934008-934009-934010-934011-934012-934013-934014-934015-934016-934017-934018-934019-934020-934021-934022-934023-934024-934025-934026-934027-934028-934029-934030-934031-934032-934033-934034-934035-934036-934037-934038-934039-934040-934041-934042-934043-934044-934045-934046-934047-934048-934049-934050-934051-934052-934053-934054-934055-934056-934057-934058-934059-934060-934061-934062-934063-934064-934065-934066-934067-934068-934069-934070-934071-934072-934073-934074-934075-934076-934077-934078-934079-934080-934081-934082-934083-934084-934085-934086-934087-934088-934089-934090-934091-934092-934093-934094-934095-934096-934097-934098-934099-934100-934101-934102-934103-934104-934105-934106-934107-934108-934109-934110-934111-934112-934113-934114-934115-934116-934117-934118-934119-934120-934121-934122-934123-934124-934125-934126-934127-934128-934129-934130-934131-934132-934133-934134-934135-934136-934137-934138-934139-934140-934141-934142-934143-934144-934145-934146-934147-934148-934149-934150-934151-934152-934153-934154-934155-934156-934157-934158-934159-934160-934161-934162-934163-934164-934165-934166-934167-934168-934169-934170-934171-934172-934173-934174-934175-934176-934177-934178-934179-934180-934181-934182-934183-934184-934185-934186-934187-934188-934189-934190-934191-934192-934193-934194-934195-934196-934197-934198-934199-934200-934201-934202-934203-934204-934205-934206-934207-934208-934209-934210-934211-934212-934213-934214-934215-934216-934217-934218-934219-934220-934221-934222-934223-934224-934225-934226-934227-934228-934229-934230-934231-934232-934233-934234-934235-934236-934237-934238-934239-934240-934241-934242-934243-934244-934245-934246-934247-934248-934249-934250-934251-934252-934253-934254-934255-934256-934257-934258-934259-934260-934261-934262-934263-934264-934265-934266-934267-934268-934269-934270-934271-934272-934273-934274-934275-934276-934277-934278-934279-934280-934281-934282-934283-934284-934285-934286-934287-934288-934289-934290-934291-934292-934293-934294-934295-934296-934297-934298-934299-934300-934301-934302-934303-934304-934305-934306-934307-934308-934309-934310-934311-934312-934313-934314-934315-934316-934317-934318-934319-934320-934321-934322-934323-934324-934325-934326-934327-934328-934329-934330-934331-934332-934333-934334-934335-934336-934337-934338-934339-934340-934341-934342-934343-934344-934345-934346-934347-934348-934349-934350-934351-934352-934353-934354-934355-934356-934357-934358-934359-934360-934361-934362-934363-934364-934365-934366-934367-934368-934369-934370-934371-934372-934373-934374-934375-934376-934377-934378-934379-934380-934381-934382-934383-934384-934385-934386-934387-934388-934389-934390-934391-934392-934393-934394-934395-934396-934397-934398-934399-934400-934401-934402-934403-934404-934405-934406-934407-934408-934409-934410-934411-934412-934413-934414-934415-934416-934417-934418-934419-934420-934421-934422-934423-934424-934425-934426-934427-934428-934429-934430-934431-934432-934433-934434-934435-934436-934437-934438-934439-934440-934441-934442-934443-934444-934445-934446-934447-934448-934449-934450-934451-934452-934453-934454-934455-934456-934457-934458-934459-934460-934461-934462-934463-934464-934465-934466-934467-934468-934469-934470-934471-934472-934473-934474-934475-934476-934477-934478-934479-934480-934481-934482-934483-934484-934485-934486-934487-934488-934489-934490-934491-934492-934493-934494-934495-934496-934497-934498-934499-934500-934501-934502-934503-934504-934505-934506-934507-934508-934509-934510-934511-934512-934513-934514-934515-934516-934517-934518-934519-934520-934521-934522-934523-934524-934525-934526-934527-934528-934529-934530-934531-934532-934533-934534-934535-934536-934537-934538-934539-934540-934541-934542-934543-934544-934545-934546-934547-934548-934549-934550-934551-934552-934553-934554-934555-934556-934557-934558-934559-934560-934561-934562-934563-934564-934565-934566-934567-934568-934569-934570-934571-934572-934573-934574-934575-934576-934577-934578-934579-934580-934581-934582-934583-934584-934585-934586-934587-934588-934589-934590-934591-934592-934593-934594-934595-934596-934597-934598-934599-934600-934601-934602-934603-934604-934605-934606-934607-934608-934609-934610-934611-934612-934613-934614-934615-934616-934617-934618-934619-934620-934621-934622-934623-934624-934625-934626-934627-934628-934629-934630-934631-934632-934633-934634-934635-934636-934637-934638-934639-934640-934641-934642-934643-934644-934645-934646-934647-934648-934649-934650-934651-934652-934653-934654-934655-934656-934657-934658-934659-934660-934661-934662-934663-934664-934665-934666-934667-934668-934669-934670-934671-934672-934673-934674-934675-934676-934677-934678-934679-934680-934681-934682-934683-934684-934685-934686-934687-934688-934689-934690-934691-934692-934693-934694-934695-934696-934697-934698-934699-934700-934701-934702-934703-934704-934705-934706-934707-934708-934709-934710-934711-934712-934713-934714-934715-934716-934717-934718-934719-934720-934721-934722-934723-934724-934725-934726-934727-934728-934729-934730-934731-934732-934733-934734-934735-934736-934737-934738-934739-934740-934741-934742-934743-934744-934745-934746-934747-934748-934749-934750-934751-934752-934753-934754-934755-934756-934757-934758-934759-934760-934761-934762-934763-934764-934765-934766-934767-934768-934769-934770-934771-934772-934773-934774-934775-934776-934777-934778-934779-934780-934781-934782-934783-934784-934785-934786-934787-934788-934789-934790-934791-934792-934793-934794-934795-934796-934797-934798-934799-934800-934801-934802-934803-934804-934805-934806-934807-934808-934809-934810-934811-934812-934813-934814-934815-934816-934817-934818-934819-934820-934821-934822-934823-934824-934825-934826-934827-934828-934829-934830-934831-934832-934833-934834-934835-934836-934837-934838-934839-934840-934841-934842-934843-934844-934845-934846-934847-934848-934849-934850-934851-934852-934853-934854-934855-934856-934857-934858-934859-934860-934861-934862-934863-934864-934865-934866-934867-934868-934869-934870-934871-934872-934873-934874-934875-934876-934877-934878-934879-934880-934881-934882-934883-934884-934885-934886-934887-934888-934889-934890-934891-9					

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos / 11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
REFEÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS 250 ML	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE OU 1 UNIDADE) DE FRUTAS (20ML MIX (02 FRUTAS- 100G)	SALADA DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)
ALMOÇO (12:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -100g BATATA INGLESA-20g CENOURA -20g FEIJÃO TEMPERADO-60g MACARRÃO-50g	ARROZ TEMPERADO-40G ISCA DE FRANGO -60G PURÊ DE BATATA INGLESA 30G SALADA DE ALFACE E TOMATE-20G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-50g ACÉM EM CUBOS-100g ESPINHAÇO-20g CALABRESA-30g ARROZ-50g FAROFÁ-15g	ARROZ COM CENOURA RALADA 40G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) ABÓBORA- 15G QUIABO-15G	MACARRÃO TEMPERADO- 50G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 80G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G
LANCHE 2 15:00	SUCO DE FRUTAS(250ML) APIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 50G	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS 250ML MASSA DE SOPA- 60G BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G	MUGUNZÁ - 200G MILHO BRANCO PARA CANJICA-50g COCO RALADO-15g LEITE DE COCO-60ml LEITE EM PÓ-20g AÇÚCAR-5g CRAVO DA ÍNDIA-1g	VITAMINA DE FRUTAS 250ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO-40G AVEIA- 15G PÃO- 01 UNIDADE- 50G CARNE MOÍDA-40G	MINGAU DE AVEIA 250ML AVEIA EM FLOCOS FINOS-40G AÇÚCAR-10G LEITE EM PÓ-30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
781,2 kcal	96,4g/dia	8,5g/dia	47,96 g/dia	22,78 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		

Natália Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRNVS 19871/2024 129552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRNVS 22922/2024 125122

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PMAF
Mat. 087026-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PMAF
Mat. 122056-8

Scanned with
CamScanner

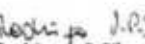


864,5mg	85,5kg/dia	331,15mg	5,6mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					


Namile Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878-1


Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22947-1


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SENED/PNEF
Mat. 062026-2


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SENED/PNEF
Mat. 122056-8



Scanned with
 CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 4					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS ML 250	SUCO DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) MIX DE FRUTAS (FRUTAS-1000)	SUCO DE FRUTAS 250 ML	MINGAU DE TAPIOCA- 250ML FARINHA DE TAPIOCA FLOCADA- 50G LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G AÇÚCAR- 20G
ALMOÇO (12:00)	ARROZ BRANCO-50G FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-80G MÚSCULO-100G	MACARRÃO-50G ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES PEITO DE FRANGO- 80G BATATA-15G CENOURA- 15G	COZIDO BATATA INGLESA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO- 15G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G 40G	ARROZ TEMPERADO- 50G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 80G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	MACARRÃO-50G ISCA DE FRANGO- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G SALADA DE CENOURA RALADA- 20G
LANCHE 2 15:00	MINGAU DE MILHO (250ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G	SALADA DE FRUTAS- 250ml MAMÃO BANANA DA PRATA LARANJA PÊRA MELANCIA LEITE EM PÓ-10g BISCOITO SALGADO (40G)	ARROZ DOCE (250 ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G 3G AÇÚCAR- SAL-2G CRAVO DA ÍNDIA-1G	SUCO DE FRUTAS 250 ML BISCOITO DOCE (40G)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E CARNE MOÍDA 250ML MASSA DE SOPA- 20G CARNE MOÍDA- 100g BATATA INGLESA- 30g CENOURA- 30g CHUCHU- 30g
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
845,6	88,74 g/dia	5,3g/dia	37,41 g/dia	18,2 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,62mg	257,47mg	4,89mg			
ELABORADO POR: NAILLE REZENDE- CRN 5 19879 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Naille Costa Rezende
NAILLE COSTA REZENDE
CRN 5 19879 / 11/04/125552
Brenda T. Alves
BRENDA T. ALVES
CRN 5 27447 / 11/04/12572

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMOP/PNUF
Mat. 087026-2

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMOP/PNUF
Mat. 127056-8

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Namir Costa Rezende
NUTRICIONISTA - 5ª REGIÃO
CRMN 19871/SP - 124552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - 5ª REGIÃO
CRMN 27947/SP - 12522

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PMUJ
Mat. 081026-2

Rodrigo J. S.
Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PMUJ
Mat. 122016-3

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TROPEIRO-60G ENSOPADO DE CARNE- 80G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-20G SOBREMESA: LARANJA (100g)	SUCO DE FRUTAS (400ML) CUSCUIZ DE MILHO COM OVO- 200G FLOCOS DE MILHO- 50G OVO-1 UNIDADE	MACARRÃO AO SUGO (50G) ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA (140G) PEITO DE FRANGO EM CUBOS 80G BATATA INGLESA- 30G ABÓBORA-30G Sobremesa: FRUTA-100G	VITAMINA DE BANANA COM CACAU EM PÓ (400ML) BANANA DA PRATA -100G LEITE EM PÓ-30G CACAU EM PÓ-20G BISCOITO DOCE(60G)	SUCO 400ML SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (01 unidade) PÃO INTEGRAL - 50G CENOURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
578,60 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,92 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,81 mg/dia	82,12 mcg/dia	224,61 mg/dia	2,83mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 2					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	MINGAU DE MILHO (400ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G BISCOITO SALGADO-60G	FEIJADA ESCOLAR (215G) FEIJÃO PRETO-80G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-20G ARROZ- 50G FAROFIA DE COUVE-25G SOBREMESA: LARANJA (100G -1 UNIDADE)	SUCO DE FRUTAS(400ML) EMPANADA- (80G) SOBREMESA: MELANCIA 80g	MACARRÃO A BOLONHESA (250G) MACARRÃO-100G CARNE MOÍDA-100g SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-25G	SUCO DE FRUTAS (400ML) CUSCUIZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA -30G LEITE -150 ML COCO RALADO-5G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
577,40 kcal	100,07 g/dia	8,86 g/dia	20,32 g/dia	13,23g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PAUF
Mat. 112096-8

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - F-PAUF/SEMED
CRN-5 19878-BA - 19878

Brenda J. Alves
Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - F-PAUF/SEMED
CRN-5 2244-BA/12322

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PAUF
Mat. 082029-2

Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
101,21mg/dia	99,03mcg/dia	101,26mg	3,14mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Rezend
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878 / MA 121552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 226471 / MA 12522

Caroline D.O. Souza
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878 / MA 121552

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878 / MA 121552

pyb

Scanned with
CamScanner



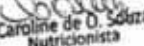
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -100g BATATA INGLESA-20g CENOURA -20g FEIJÃO TEMPERADO-50g MACARRÃO-50g SOBREMESA: MELANCIA (100G)	MUGUNZA (400ML) MILHO BRANCO PARA CANJICA 50g COCO RALADO-15g LEITE DE COCO-60ml LEITE EM PÓ-20g AÇÚCAR-5g CRAVO DA ÍNDIA-1g	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-50g ACÉM EM CUBOS-100g ESPINHAÇO-20g CALABRESA-30g ARROZ-50g FAROFÁ-15g SOBREMESA: FRUTA UNIDADE - 100G	VITAMINA DE FRUTAS -400ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO-40G AVEIA-15G SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA- PÃO- 01 UNIDADE- 50G CARNE MOÍDA-40G	SUCO DE FRUTAS(400ML) AIPIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 50G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
564,8 Kcal	84,93 g/dia	4,66 g/dia	25,38 g/dia	14,71g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
94,24 mg/dia		198,25 mg/dia	3,60 mg		

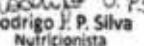
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 5 19678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 4					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	ARROZ BRANCO-50G FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-60G MÚSCULO-100G SOBREMESA: LARANJA- 01 UNIDADE 100G	SUCO DE FRUTAS(400ML) BOLO SIMPLES (80G) SOBREMESA: BANANA DA PRATA (100G)	COZIDO BATATA INGLESA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO- 15G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G PIRÃO-40G	ARROZ DOCE(400 ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR-3G SAL-2G CRAVO DA ÍNDIA-1G	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO MASSA DE SOPA- 20G FRANGO EM CUBOS- 100g BATATA INGLESA-30g CENOURA-30g CHUCHU-30g
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
506,20Kcal	27,71 g/dia	5,13mg/dia	27,71g/dia	10,83 mg/dia	


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19678 / 120442


Brenda V. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 27961 / 12522


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PNUF
Mat. 082026-2

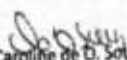

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PNUF
Mat. 122764-8

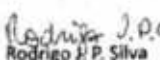
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,36mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Lauro de Freitas 24 de 02 2026


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878-1


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22967-1


Caroline de C. Sousa
Nutricionista
SEMIDIPMAJ
Mat. 097036-2


Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMIDIPMAJ
Mat. 122056-8



Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 8 a 17 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTA (250ML)	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (01 FRUTA- 100G)	SALADA DE FRUTA (250ML) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (01 FRUTA- 100G)	SUCO DE FRUTAS (250ML)
LANCHE 2 10:00	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TROPEIRO-60G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-20G SOBREMESA: LARANJA (100g)	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUIZ DE MILHO COM OVO-200G FLOCOS DE MILHO- 50G AÇÚCAR- 5G OVO-1 UNIDADE	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO-50g CARNE MOÍDA-100g SALADA DE LEGUMES CHUCHO-25G CENDURA-25G SOBREMESA: MELANCIA 100g	VITAMINA DE FRUTAS -250ML BANANA DA PRATA-40G MAMÃO-40G AVEIA -15G BISCOITO DOCE- 60G	IOGURTE 200ML (01 unidade) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA PÃO INTEGRAL - 50G CENDURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
578,60 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,92 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,83 mg/dia	82,32 mcg/dia	224,61mg/dia	2,93mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 5 19878

RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Rezend
Nutricionista
CRN 5 19878

Brenda L. Alves
Nutricionista
CRN 5 27817

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PAU
Mat. 082026-7

Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PAU
Mat. 122956-8

Alf

Scanned with
CamScanner

169
4

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 4 a 12 anos

PERÍODO PARCIAL

SEMANA 2

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (01 FRUTA- 100G)	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (01 FRUTA- 100G)
LANCHE 2 10:00	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (20G)	FEIJÃO ESCOLAR (250G) FEIJÃO PRETO-40G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-20G CALABRESA -30G ARROZ- 50G FAROFA DE COUVE-25G SOBREMESA: LARANJA (100G -1 UNIDADE)	MINGAU DE MILHO-250 ml FUBÁ DE MILHO (60G) LEITE EM PÓ (30G) BISCOITO SALGADO (40G)	MACARRÃO AO SUGO-50G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA PEITO DE FRANGO EM CUBOS- 100G BATATA INGLESA - 40G ABÓBORA - 40G SOBREMESA: FRUTA- 01 UNIDADE 100G	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA -30G AÇÚCAR-5G LEITE -150 ML COCO RALADO-5G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
577,40 kcal	100,01 g/dia	8,86 g/dia	20,32 g/dia	13,23g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
101,26mg/dia	98,03mcg/dia	101,26mg	3,14mg		

ELABORADO POR: NAMILÉ REZENDE- CRN 5 19878

RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namilé Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878-1/11/SEMED
CRN 5 19878-1/11/SEMED

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22477-1/11/SEMED
CRN 5 22477-1/11/SEMED

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PNEI
Mat. 082004-2

Rodrigo A.P.S
Rodrigo A. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PNEI
Mat. 123056-8

Scanned with
CamScanner

170
4

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS 250 ML	SUCO DE FRUTAS (250ML)	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)	SALADA DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)
LANCHE 2 10:00	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -100g BATATA INGLESA-20g CENOURA -20g FEIJÃO TEMPERADO-50g MACARRÃO-50g SOBREMESA: MELANCIA (100G)	MUGUNZÁ MILHO BRANCO PARA CANJICA-50g COCO RALADO-15g LEITE DE COCO-60ml LEITE EM PÓ-20g AÇÚCAR-5g CRAVO DA ÍNDIA-1g	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-50g ACÉM EM CUBOS-100g ESPINHAÇO-20g ARROZ-50g FAROFA-15g SOBREMESA: FRUTA (1 UNIDADE - 100G)	VITAMINA DE FRUTAS -250ML BANANA DA PRATA- 50G MAMÃO-40G AVEIA-15G PÃO- 01 UNIDADE- 50G CARNE MOÍDA-40G	SUCO DE FRUTAS(250ML) AIPIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 50G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
564,8 Kcal	84,93 g/dia	4,68 g/dia	25,38 g/dia	14,71g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
84,24 mcg/dia		198,25 mg/dia	3,60 mg		

Rodolfo J.P.S
Rodolfo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMU
Mat. 122056-8

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
Nutricionista
SEMED/PMU
Mat. 122056-8

Brenda T. Alves
Brenda T. Alves
Nutricionista
SEMED/PMU
Mat. 122056-8

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMU
Mat. 122056-8

Myka

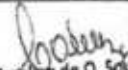
Scanned with
CamScanner

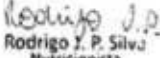


ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
PERÍODO PARCELAR					
SEMANA 4					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	SUCO DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)	SUCO DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) MIX DE FRUTAS (02 FRUTAS- 100G)
LANCHE 2 10:00	ARROZ BRANCO-50G FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-60G MÚSCULO-100G SOBREMESA: LARANJA- 01 UNIDADE 100G	MINGAU DE MILHO (250ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G BANANA DA PRATA (1 UNIDADE-100G)	COZIDO BATATA INGLESA-15G ABÓBORA- 15G REPOLHO- 15G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G PIRÃO-40G	ARROZ DOCE (250 ML) ARROZ- 50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR-3G SAL-2G CRAVO DA ÍNDIA-1G	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E CARNE MOÍDA MASSA DE SOPA- 20G CARNE MOÍDA- 100g BATATA INGLESA-30g CENOURA-30g CHUCHU-30g
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
506,20kcal	27,71 g/dia	5,13mg/dia	27,71g/dia	10,83 mg/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,34mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
Lauro de Freitas <u>24</u> de <u>02</u> 2026					


Namile Costa Rezende
NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO: 1155555
CRN 5 19878 / N.º 124552


Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 27447 / N.º 12552


Carolina de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMUJ
Mat. 087004-1


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMUJ
Mat. 122054-8



Scanned with
CamScanner





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
1	Areia Branca	C M COLEGIO MODELO LTDA	1 TRAVESSA SANTO AMARO DE IPTANGA, Nº 111	AREIA BRANCA	42725035
2	Areia Branca	CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTE, AREIA BRANCA	AVENIDA PROGRESSO, Nº 448	JAMBEIRO	42728620
3	Areia Branca	ESCOLA COMUNITARIA DE AREIA BRANCA	RUA CAPIM SANTO, S/N, VIA PARAFUSO, CIAMAR	AREIA BRANCA	42734410
4	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL AMAURI SIQUEIRA MONTALVAO	AVENIDA PROGRESSO, S/N	JAMBEIRO	42728620
5	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL BARRO DURO	CAMINHO 15 742, JARDIM CAMPO VERDE	BARRO DURO	42739765
6	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL BARRO DURO (ANEXO)	CAMINHO 15 742, JARDIM CAMPO VERDE	BARRO DURO	42739766
7	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL CAPITULINO SANTOS	AVENIDA PROGRESSO, S/N	JAMBEIRO	42728620
8	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL DE CAPIARARA	RUA JOSE FIRMINO DE OLIVEIRA, S/N	AREIA BRANCA	42732890
9	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL EDIVALDO BOAVENTURA	RUA CAPIARARA, S/N	AREIA BRANCA	42733470
10	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL ESFINGE	RUA CAPIARARA, Nº 80	AREIA BRANCA	42730440
11	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL FLORIPES FARIAS (ANEXO CAPITULINO)	RUA PRINCIPAL DA CACHOEIRINHA, S/N	CACHOEIRINHA	42728810
12	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL TENENTE GUSTAVO DOS SANTOS	RUA DIRETA DO CAPELAO, Nº 210	CAPELÃO	42700130
13	Centro	CENTRO EDUCACIONAL MUNICIPAL FENIX	RUA SAO JOSE, Nº 300	CENTRO	42703740
14	Centro	CRECHE CASULO VOVO ANA	RUA SAKETE, Nº 36	VILA PRAIANA	42704810
15	Centro	CRECHE ESCOLA NOVO MUNDO	RUA NILO PECANHA, Nº 44	VILA PRAIANA	42703670
16	Centro	CRECHE ESPACO KIDS	AVENIDA AMARILIO THIAGO DOS SANTOS, Nº 144	CENTRO	42703750
17	Centro	ESCOLA INFANCIA FELIZ	TRAVESSA SAO JORGE, Nº 13	CENTRO	42703590
18	Centro	ESCOLA MUNICIPAL ANA LUCIA MAGALHAES	RUA MARIO EPINGHAUS, S/N	CENTRO	42703640
19	Centro	ESCOLA MUNICIPAL DA VILA PRAIANA	RUA ALTO DA VILA PRAIANA, S/N	CENTRO	42705370
20	Centro	ESCOLA MUNICIPAL DOM AVELAR BRANDAO VILELA	RUA SAO MATHEUS, Nº 46	VILA PRAIANA	42704650





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
21	Centro	ESCOLA MUNICIPAL ENOCK AMARAL	RUA DOS VEREADORES, S/N	CENTRO	42702230
22	Centro	ESCOLA MUNICIPAL GREGÓRIO PINTO DE ALMEIDA	RUA VITÓRIA DA CONQUISTA, S/N	VILA PRAIANA	42706370
23	Centro	ESCOLA MUNICIPAL ITINGA	AVENIDA AMARILIO THIAGO DOS SANTOS, Nº 37	CENTRO	42705750
24	Centro	ESCOLA MUNICIPAL ITAMAR OLIVEIRA RODRIGUES	AVENIDA BRIGADEIRO ALBERTO COSTA MATOS, S/N	ARACUÍ	42702010
25	Centro	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ DOS SANTOS PARANHOS	RUA JOSÉ HENRIQUE REQUIÃO, Nº 262	PITANGUEIRAS	42701680
26	Centro	CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARIA DE OLIVEIRA RODRIGUES UNIFICADA A ESCOLA MUNICIPAL LAGOA DOS PATOS	RUA JOÃO DO ESPÍRITO SANTOS, Nº 48	ARACUÍ	42706550
27	Itinga	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARISA LETICIA LULA DA SILVA	AVENIDA FORTALEZA, S/N	ITINGA	42736555
28	Itinga	CENTRO COMUNITÁRIO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE SÃO VICENTE DE PAULA	AVENIDA FORTALEZA, QUADRA J, LOTE 02	ITINGA	42736555
29	Itinga	CENTRO EDUCACIONAL OLAVINA CALAZANS	RUA JOSÉ MOREIRA, LOTE 18 E 19, QUADRA G	ITINGA	42738600
30	Itinga	CENTRO EDUCACIONAL PROF EMERSON PALMEIRA	RUA NOSSA SENHORA DAS DORES, Nº 64, QUADRA 16, LOTEAMENTO 64	ITINGA	42741110
31	Itinga	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANÍSIO TEIXEIRA	PARQUE SANTA RITA, 16 E 18 ITINGA CAMINHO 17	ITINGA	42738750
32	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL DINORAH PESSOA ANTIGA ESCOLA MUNICIPAL SIOLANE COELHO	RUA NOSSA SENHORA DE APARECIDA, S/N	ITINGA	42739155
33	Itinga	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GAL COSTA	ESTRADA DR MAURICIO 99	PARQUE SÃO PAULO	42740580
34	Itinga	CRECHE MUNICIPAL DEPUTADO PAULO JACKSON	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, S/N, CAIC	ITINGA	42721810
35	Itinga	CENTRO DE ATENÇÃO INTEGRAL A CRIANÇA E AO ADOLESCENTE - CAIC	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, S/N, LOT., CAIC	ITINGA	42721811
36	Itinga	CRECHE SANTA RITA	AVENIDA SANTA RITA, CAMINHO 17	ITINGA	42740040
37	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL SANTA RITA	1 TRAVESSA SANTA RITA, SETOR I, S/N	ITINGA	42739790





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
38	Itinga	ESCOLA FUNDAMENTAL SAO JUDAS TADEU	RUA JAIME TRINDADE, QDE 29	ITINGA	42736520





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
39	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL CIDADE NOVA	RUA FLORIANO PEDOTO, S/N	ITINGA	42739041
40	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL DO LOTEAMENTO SANTA JULIA	RUA JOVINO N PEREIRA, Nº 440	ITINGA	42738231
41	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL DOIS DE JULHO	RUA SAO CRISTOVAO, S/N	ITINGA	42739025
42	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL ISMAEL ORNELAS FARIAS	LOTEAMENTO JARDIM TARUMA, S/N	ITINGA	42739600
43	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL JACIRA FERNANDES MENDES	RUA MULUNGU, Nº447	PARQUE SÃO PAULO	42741190
44	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM TALISMA	RUA SONIA DOS SANTOS NUNES, S/N	ITINGA	42740360
45	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL MERCEDES DO ESPIRITO SANTO	RUA SANTA CECILIA, S/N	ITINGA / JARDIM INDEPENDÊNCIA	42738795
46	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL ARRAES	RUA DOUTOR MAURICIO, S/N	PARQUE SÃO PAULO	42740580
47	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL SENHORA VALENTINA SILVIA SANTOS	RUA SAO CRISTOVAO, Nº 48	ITINGA	42739025
48	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL SONIA MARIA PEREIRA DO NASCIMENTO	LOTEAMENTO PARQUE SAO PAULO, S/N	ITINGA	42740490
49	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR JOSE RAMOS	RUA ISRAEL SANTOS CONCEICAO, S/N, QD. S. LOTE 11, 12, 13	ITINGA	42738250
50	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL VOVO OICA	RUA DO PADO, S/N, LOTE 67 E 68	ITINGA	42738215
51	Itinga	ESCOLA M. MIRACI SANTOS (ANTIGAS: ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE DO AMOR A CRIANÇA CRECHE MARIA FERREIRA ESCOLA PATO DONALD)	RUA VEREADOR JONES KISS, LOTEAMENTO SANTA JÚLIA	ITINGA	42739215
52	Itinga	INSTITUTO DE EDUCACAO PROFISSIONALIZANTE EURIDES SANTANA	RUA SAO CRISTOVAO, S/N	ITINGA	42739025
53	Portão	CENTRO SOCIAL URBANO	RUA JOSEFA NASCIMENTO, S/N	PORTÃO	42713670
54	Portão	CRECHE PUBLICA MUNICIPAL ANA MONTENEGRO	RUA JULIA DIAS DA SILVA	PORTÃO	42712850
55	Portão	CRECHE TODAS AS CORES	RUA DAS CAJAZEIRAS, Nº65	PORTÃO	42713320
56	Portão	ESCOLA DE CADETES MIRINS EUZEBIA BRITO DA CRUZ	RUA EDNA B SANTOS	PORTÃO	42714020





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRIAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
57	Portão	INSTITUTO EDUCACIONAL COLÉGIO SOCIAL DE PORTÃO	RUA VERA CRISTINA C. CRUZ, Nº127	PORTÃO	42713440
58	Portão	ESCOLA MUNICIPAL DE CADETES MIRINS	RUA SANTO ANTONIO, Nº 105	PORTÃO	42712750
59	Portão	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR PAULO MALAQUIAS DE MELLO	RUA DO RETIRO TRAVESSA NOVA BRASLIA, S/N	PORTÃO	42713790
60	Portão	ESCOLA MUNICIPAL RAIMUNDA BRITO DA CRUZ SANTOS (ANTIGAS ESCOLA M. FELIX CARDOSO DE ARAUJO+ CONSTANTINO VIEIRA)	RUA DIRETA DE SANTO ANTONIO, S/N	PORTÃO	42712750
61	Portão	ESCOLA MUNICIPAL JOVINA MOREIRA ROSA	RUA ROQUE JOSE DA SILVA, Nº 48	BURAQUINHO	42709420
62	Portão	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO PARANHOS	AVENIDA QUEIRA DEUS, S/N	PORTÃO	42713480
63	Portão	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ALPORA MAGALHAES RIBEIRO	RUA DIRETA DE SANTO ANTONIO, Nº 222	PORTÃO	42712750
64	Portão	ESCOLA MUNICIPAL VILA NOVA DE PORTAO	RUA CRISTOVAO B PIRES, Nº127	PORTÃO	42713220
65	Portão	ESCOLA TIA LUCIA	RUA DA PAZ, Nº 562	PORTÃO	42713530
66	Vida Nova	CASA DE CAR ADOLFO B DE M CRECHE ESC IPMA SHEILA	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, Nº 39	CAJI	42721810
67	Vida Nova	CENTRO DE EDUCACAO INFANTIL DR OJALMA RAMOS	RUA DE PENETRAÇÃO I	VIDA NOVA	42717850
68	Vida Nova	CRECHE ESCOLA MAE MARIA	RUA DA CAIXA D'AGUA, Nº 1E	CAIXA D'AGUA	42711430
69	Vida Nova	CRECHE NOSSA SENHORA DAS GRACAS	RUA MARIA ROSINETE VELOZO AUGUSTO	QUINGOMA	42711810
70	Vida Nova	ESCOLA CRECHE ROTARY DE QUINGOMA	AVENIDA SANTO AMARO DE IPTANGA	QUINGOMA	42724010
71	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL CATARINA DE SENA	RUA DOUTOR GERINO DE SOUZA FILHO, S/N	CAJI	42711830
72	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL DE VIDA NOVA	RUA FLORESTA AZUL, S/N	VIDA NOVA	42717815
73	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM IPTANGA	RUA MARIA RIBEIRO DA SILVA, S/N	RECREIO IPTANGA	42721170
74	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM IPTANGA (ANEXO)	CAMINHO 65	CONJUNTO VIDA NOVA	42721171
75	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL QUINGOMA	AVENIDA SANTO AMARO DE IPTANGA	QUINGOMA	42724010





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
76	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL ENGENHO CAJI	RUA 15 DE JANEIRO, S/N. LOTEAMENTO 25	CAJI	42721-800

Lauro de Freitas, 25 de fevereiro de 2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

Ilana Santos dos Santos

Agente de Planejamento

Matrícula: 126097





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS

EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS - REPUBLICAÇÃO

1.1. A presente Cotação Prévia de Preços tem por objetivo obter propostas de fornecedores para subsidiar a Administração na elaboração da estimativa de preços de referência, visando futura contratação de empresa especializada para a Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da prefeitura municipal de Lauro de Freitas/BA, conforme especificações constantes no **ANEXO I** deste Edital.

A presente cotação não se destina à contratação imediata, mas apenas à coleta de informações de mercado para composição da estimativa de preços, em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

Interessadas deverão enviar orçamentos para o e-mail: compras.secad@laurodefreitas.ba.gov.br no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação coletiva, visando o preparo e distribuição de refeições balanceadas para os estudantes regularmente matriculados nas unidades educacionais da rede pública municipal de ensino de Lauro de Freitas/BA.

2. DO ENVIO DA PROPOSTA, ITENS E QUANTITATIVOS

A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa ou em formulário próprio, assinada pelo representante legal, contendo:

- a) identificação da empresa (razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail);
- b) descrição do item cotado, em conformidade com o Anexo I;
- c) valor unitário e valor total (quando aplicável), em moeda nacional (R\$), incluindo todos os custos, tributos, encargos e despesas;
- d) prazo de validade da proposta (mínimo de 30 dias);
- e) prazo de entrega ou execução (quando couber).

A proposta poderá ser encaminhada até a data limite por meio do correio eletrônico para o e-mail: compras.secad@laurodefreitas.ba.gov.br

ANEXO I – MODELO DA PROPOSTA

À

Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas
Coordenação de Compras

_____[Razão Social da Empresa]_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____,
com sede na _____, por intermédio de seu





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS

representante legal abaixo assinado, vem, respeitosamente, apresentar sua **PROPOSTA DE PREÇO**, que tem por objeto o(a) _____.

PLANILHA DE PREÇOS				
Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Desjejum - Berçário	Serviço	32.200		
Lanche Matutino - Berçário	Serviço	32.200		
Almoço - Berçário	Serviço	32.200		
Lanche Vespertino - Berçário	Serviço	32.200		
Ceia - Berçário	Serviço	32.200		
Lanche (matutino e vespertino) - Creche Parcial	Serviço	9.800		
Desjejum - Creche Integral	Serviço	425.600		
Lanche matutino - Creche Integral	Serviço	425.600		
Almoço - Creche Integral	Serviço	425.600		
Lanche vespertino - Creche Integral	Serviço	425.600		
Ceia - Creche Integral	Serviço	425.600		
Lanche (Matutino e vespertino) - Pré-Escola Parcial	Serviço	458.000		
Lanche Matutino - Pré-Escola Integral	Serviço	131.000		
Almoço - Pré-Escola Integral	Serviço	131.000		
Lanche Vespertino - Pré-Escola Integral	Serviço	131.000		
Lanche (Matutino e Vespertino) - Pré escola e Fundamental I e II Parcial	Serviço	3.591.800		
Lanche Matutino - Fundamental I e II Integral	Serviço	381.400		
Almoço - Fundamental I e II Integral	Serviço	381.400		
Lanche Vespertino - Fundamental I e II Integral	Serviço	381.400		
Lanche (Matutino e vespertino) - AEE Parcial	Serviço	121.800		
EJA (Noturno) - Educação de Jovens e Adultos.	Serviço	301.600		
Kit Lanche Aluno - Para atividades Extracurriculares	Serviço	500.000		
VALOR TOTAL				R\$ 0,00

Lauro de Freitas/BA, 17 de março de 2026.

Coordenação de Compras

Edital de Colação Prévia - Página 2 de 2





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, 'a' e 'I', da Lei nº 14.133/2021)

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênico sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas/BA.

1.2. O serviço deverá atender rigorosamente às condições higiênico-sanitárias e aos padrões nutricionais estabelecidos pela legislação vigente, em especial as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução FNDE nº 6/2020 e normas sanitárias da ANVISA.

1.3. O objeto decorreu de estudo de solução, com fundamentação e análises constantes do Estudo Técnico Preliminar – SEMED;

2. DA LEGISLAÇÃO

2.1. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA), que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados que são aplicados aos estabelecimentos, produtores/industrializadores de alimentos, bem como a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

2.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação;

2.3. 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;

2.4. Lei nº 8.069/1990, dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente;

2.5. Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

2.6. Atendimento integral às exigências da Lei Federal nº 14.133/2021;

2.7. Lei Municipal nº 2.073 de 26 dezembro de 2023, dispõe sobre o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Lauro de Freitas.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei nº 14.133/2021)

3.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação coletiva é medida essencial para garantir a segurança alimentar dos estudantes da rede pública municipal de Lauro de Freitas, especialmente diante da vulnerabilidade financeira que atinge parcela significativa das famílias atendidas. Para muitos desses alunos, as refeições servidas nas escolas representam a principal ou única fonte diária de alimentação adequada, sendo fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e social.

3.2. A alimentação escolar é um direito fundamental dos estudantes, garantido pela Constituição Federal e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), política pública que visa garantir segurança alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica pública.

3.3. No presente instrumento pretende-se habilitar o atendimento a aproximadamente 27.105 educandos, distribuídos em 76 unidades escolares, incluindo creches, pré-escolas, ensino fundamental, EJA, escolas de tempo integral e quilombolas. A contratação de empresa especializada tornou-se necessária para garantir a segurança alimentar, o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais, a eficiência operacional e a promoção do desenvolvimento integral dos estudantes, em consonância com as diretrizes do PNAE.





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3.4. Atualmente a Rede Municipal de Ensino de Lauro de Freitas, conforme relatório do Censo Escolar, conta com cerca de 25.332 (vinte e cinco mil e trezentos e trinta e dois) educandos devidamente matriculados, conforme aferido em 11.02.2026 (relatório constante aos autos). Contudo é prudente considerar o dinamismo inerente ao funcionamento da rede pública de ensino, influenciado por fatores externos e supervenientes especialmente o fenômeno migratório, que impacta diretamente o quantitativo de novas matrículas, transferências de alunos para outras redes e o ingresso de estudantes oriundos de outras cidades e estados, circunstâncias que pode ocorrer a qualquer tempo.

3.5. Dessa forma, a estimativa de atendimento deve contemplar margem técnica de segurança, a fim de assegurar a continuidade, regularidade e universalidade do fornecimento de alimentação escolar, sem prejuízo aos educandos e em estrita observância ao direito fundamental à alimentação adequada.

3.6. Nesse interim, embora não haja informações específicas sobre um "índice migratório" em Lauro de Freitas, a cidade apresenta características que podem torná-la um destino atrativo para as famílias, incluindo sua localização na região metropolitana, oportunidade de emprego e renda e uma economia relativamente estável. Daí, para formação da memória de cálculo para definição do quantitativo de estudantes a serem beneficiados com a distribuição do pelo programa municipal de alimentação escolar, utilizamos a seguinte métrica:

$$\begin{array}{rcl} \text{EPA} = & \text{TEM} & \times \\ & 100\% & \text{MTH} \\ & & \text{EPA} = \text{TEM} + \text{MTH} \end{array}$$

EPA – Estudantes Potencialmente Atendidos

TEM – Total de Estudantes Matriculados

100% - Percentual do TEM

MTH - 7% margem técnica para habilitação do processo de compra

Logo,

$$\begin{array}{rcl} \text{EPA} = & 25.332 & \times \\ & 100 & 7 \\ & & = 1.773 + 25.332 = 27.105 \text{ estudantes} \end{array}$$

3.7. Desta forma, prevendo a abertura de novas vagas em escolas e creches, além da manutenção do atendimento do quadro de educandos matriculados atualmente, adotamos uma margem técnica de 7% com vistas à maior eficiência do certame sem sobressaltos de demandas futuras. Essa margem visa garantir o atendimento integral de todos os estudantes, proporcionando flexibilidade e capacidade de resposta às flutuações na demanda por vagas.

3.8. Além de assegurar refeições balanceadas, a contratação visa o cumprimento rigoroso das normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela ANVISA e pela legislação vigente, reduzindo riscos de contaminação e promovendo a saúde dos estudantes.

3.7. Portanto, a contratação não apenas cumpre exigências legais, mas representa uma ação estratégica de proteção social, combate à insegurança alimentar e promoção da equidade, pois irá garantir uma alimentação saudável e adequada, fortalecendo o direito à educação e à saúde, contribuindo para a permanência e o sucesso escolar dos estudantes mais vulneráveis.

3.9. Dessa forma, a contratação em tela visa garantir o preparo e a distribuição de refeições balanceadas aos estudantes regularmente matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de Lauro de Freitas, refletindo diretamente na melhoria da prestação dos serviços públicos e no atendimento de uma educação de qualidade aos cidadãos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO art. 6º, Inciso XXIII, alínea 'C', da Lei nº 14.133/2021

4.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva, com capacidade técnica, operacional e legal para realizar o preparo, fornecimento e distribuição de refeições balanceadas destinadas aos estudantes regularmente matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de Lauro de Freitas/BA.





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

4.2. A empresa contratada será responsável por todas as etapas do serviço, compreendendo entre outras atividades: o armazenamento, o controle de qualidade dos gêneros alimentícios, o preparo das refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas; e a distribuição segura e eficiente dos alimentos nas unidades escolares, respeitando os quantitativos, horários e especificidades de cada público atendido.

4.3. A solução visa assegurar o fornecimento contínuo de alimentação saudável, equilibrada e adequada às faixas etárias dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos, bem como para a permanência e o bom desempenho escolar. Busca-se, ainda, garantir a padronização dos serviços, a eficiência operacional, o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais e a otimização dos recursos públicos, por meio da contratação de empresa com expertise comprovada no segmento de alimentação coletiva escolar.

4.4. Para viabilizar a execução dos serviços, a Contratante deverá ceder, por sua própria conta e responsabilidade, o espaço físico necessário para a instalação do Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), e da Cozinha Central, assegurando que o local disponha das condições mínimas de infraestrutura, segurança, armazenamento, e manipulação e preparo dos alimentos, em conformidade com a legislação aplicável e com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como da vigilância sanitária local.

4.5. A centralização das atividades no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar permitirá maior controle de qualidade, rastreabilidade dos gêneros alimentícios e segurança no processo de distribuição dos gêneros. Essa organização contribuirá para o uso racional dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e para a efetividade da política pública de alimentação escolar, especialmente no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.6. A solução contempla, ainda, a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, com promoção da diversificação alimentar, a valorização de alimentos in natura e minimamente processados, e redução do uso de ultraprocessados, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e recomendações de educação alimentar nutricional, assegurando qualidade, segurança alimentar e respeito às necessidades específicas dos estudantes.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO art. 6º, XXIII, alínea 'd' da Lei nº 14.133/21

5.1. A presente contratação será realizada por meio da modalidade Pregão, na forma eletrônica, tipo de disputa aberto e fechado, regime de execução empreitada por preço unitário, conforme prevê a Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que os bens a serem adquiridos são classificados como bens comuns, com especificações usuais no mercado, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar;

5.2. O critério de julgamento adotado será pelo menor preço global, tendo em vista a natureza dos itens, a viabilidade logística e a economicidade para a Administração;

5.3. A empresa vencedora deverá comprovar que desenvolve atividade compatível com o objeto da contratação, nos termos do art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, além de apresentar a documentação exigida no edital, inclusive quanto à habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, conforme aplicável;

5.4. A contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo integralmente os riscos e encargos da execução contratual;

5.5. A contratação observará os requisitos de qualidade, regularidade na entrega e capacidade de execução, em conformidade com os arts. 62, 66 a 69 da Lei nº 14.133/2021, observando-se ainda os padrões estabelecidos pelas normas técnicas e regulamentos aplicáveis ao fornecimento de alimentação, que visa o preparo e distribuição de refeições balanceadas;

5.6. A empresa contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos de entrega definidos pela Administração, conforme solicitação formal emitida pela Secretaria Municipal de Educação.





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6º, XXIII, alínea "e" da Lei nº 14.133/2021).

6.1. Os serviços objeto deste Termo de Referência serão executados, após formalização contratual, nas unidades escolares da rede municipal de ensino, bem como nas estruturas operacionais vinculadas à execução da alimentação escolar, compreendendo:

- I - O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), destinado às atividades de recebimento, armazenamento, controle, organização e distribuição de gêneros alimentícios e insumos;
- II - A cozinha central, destinada à produção das refeições para unidades sem condições de preparo in loco;
- III - As cozinhas das unidades escolares aptas à produção descentralizada.

6.2. Todas as estruturas acima mencionadas deverão operar de forma integrada, sob responsabilidade da CONTRATADA, garantindo que o serviço seja prestado de maneira contínua, segura e em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e operacionais aplicáveis.

6.1.1. Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE)

O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – Lauro de Freitas, situado na Rua Assembleia de Deus, s/n, constitui espaço cedido pela Prefeitura Municipal para armazenamento, organização e logística dos gêneros destinados à alimentação escolar, incluindo:

- a) recebimento e conferência de gêneros alimentícios e insumos;
- b) armazenamento adequado por categoria (secos, refrigerados, congelados);
- c) hortifrutigranjeiros e materiais auxiliares;
- d) controle de estoque e rastreabilidade;
- e) organização e separação de cargas;
- f) distribuição às unidades escolares.

6.1.2. O CDAE não se destina à produção de refeições para as unidades escolares, sendo utilizado para armazenamento dos suprimentos, organização e logística da alimentação escolar.

6.1.3. RESPONSABILIDADE ESTRUTURAL E OPERACIONAL DO (CDAE)

Compete à CONTRATADA equipar integralmente o CDAE com infraestrutura compatível com a demanda operacional, incluindo:

- a) câmaras frigoríficas e freezers;
- b) pallets e estrados sanitários;
- c) prateleiras metálicas;
- d) caixas plásticas vazadas;
- e) equipamentos de movimentação;
- f) sistema informatizado de controle de estoque;
- g) estrutura administrativa de apoio.

6.1.4. A CONTRATADA responderá pela integridade dos produtos armazenados, controle de validade, conservação térmica, segurança patrimonial e regularidade do abastecimento das unidades escolares. A separação, organização e distribuição dos itens às unidades escolares é integralmente executada pela CONTRATADA.

6.1.5. COZINHA CENTRAL (CAIC)

A Cozinha Central constitui unidade produtiva destinada ao preparo, cocção, porcionamento e expedição das refeições destinadas às unidades escolares que não possuem condições técnicas, estruturais e sanitárias para produção in loco. A unidade está localizada na Avenida Professor Theóclito Batista, s/n, Loteamento CAIC, bairro Cajaltinga, CEP 42721-





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

810, Lauro de Freitas/BA.

6.1.6. Sua finalidade é:

- a) garantir produção padronizada em escala;
- b) assegurar controle higiênico-sanitário rigoroso;
- c) viabilizar supervisão técnico-nutricional centralizada;
- d) reduzir riscos sanitários nas unidades desprovidas de estrutura;
- e) assegurar rastreabilidade, controle térmico e padronização de porcionamento.

6.1.7. A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das refeições prontas produzidas na Cozinha Central (CAIC) em condições sanitárias e térmicas adequadas, com acondicionamento compatível com o transporte, assegurando sua conservação, armazenamento temporário garantindo pontualidade, integridade, rastreabilidade e manutenção da qualidade até a entrega final em conformidade com:

- a) Diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- b) Normas sanitárias vigentes;
- c) Legislação aplicável aos serviços de alimentação coletiva.

6.1.8. Relação das Unidade de Ensino por polo distrital que recebem a Alimentação transportada da Cozinha Central (CAIC).

Nº	DISTRITO	ESCOLA
01	Areia branca	Colégio Modelo Ltda Endereço: 1 Travessa Santo Amaro De Ipitanga, nº 111- Bairro: Areia Branca
02	Areia branca	Escola Municipal Barro Duro (Anexo) Endereço: Caminho 15 742 Barro Duro Jardim Campo Verde, 42739785
03	Areia branca	Escola Municipal Floripes Farias (Anexo Capitulino) Endereço: Rua Principal Da Cachoeirinha, Sn Jambreiro Cachoeirinha 42728610
04	Centro	Escola Infância Feliz Endereço: Travessa São Jorge 13 Centro 42703590
05	Centro	Escola Municipal Ana Lúcia Magalhães Endereço: Rua Mario Eplinghaus Sn Centro 42703640
06	Itinga 1	Centro Educacional Olavina Calazans Endereço: Rua Jose Moreira Lote 18 19 Itinga Quadra G 42738600
07	Itinga 1	Escola Fundamental São Judas Tadeu Endereço: Rua Jaime Trindade, QDE 29 Itinga 42738520
08	Itinga 1	Escola Municipal Cidade Nova Endereço: Rua Floriano Peixoto S/N Itinga 42739040
09	Itinga 2	Escola Municipal Senhora Valentina Silvina Santos Endereço: Rua São Cristóvão 48 Itinga 42739005
10	Portão	Instituto Educacional Colégio Social De Portão Endereço: Rua Vera Cristina C Cruz 127 Portão Sítio 42713440

6.1.9. PRODUÇÃO DESCENTRALIZADA (IN LOCO)

6.1.10. É de responsabilidade da CONTRATADA, seguir todas as normas da Vigilância Sanitária com a finalidade de garantir a qualidade e segurança dos alimentos para os estudantes da rede municipal de ensino nas cozinhas com produção in loco e:

- a) Garantir produção das refeições para os alunos matriculados e por modalidade de ensino de acordo com o cardápio proposto;
- b) Assegurar controle higiênico-sanitário rigoroso;
- c) Viabilizar supervisão técnico-nutricional nas cozinhas escolares;
- d) Assegurar controle térmico e padronização de porcionamento.

6.1.11. Durante a vigência contratual, as unidades escolares atualmente atendidas no modelo de alimentação transportada,





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

poderão ter seu regime de atendimento alterado para produção in loco, desde que sejam realizadas as adequações estruturais necessárias que assegurem condições técnicas, operacionais e sanitárias compatíveis com a produção local;

6.1.12. A produção descentralizada constitui modelo preferencial da CONTRATANTE, por favorecer melhoria da qualidade sensorial das preparações, maior controle na execução local e fortalecimento da política de alimentação escolar.

6.3. Responsabilidade Operacional (Cozinha Central e Cozinhas Apts para Produção.)

6.3.1. A CONTRATADA será integralmente responsável pela gestão, operação e funcionamento das cozinhas, devendo assegurar a continuidade e a regularidade da produção das refeições destinadas às unidades atendidas com produção in loco e no modelo transportado, garantindo, no mínimo:

- a) execução das etapas de recebimento interno, armazenamento interno, pré-preparo, preparo, porcionamento; e expedição;
- b) padronização técnica das preparações, conforme cardápios e fichas técnicas aprovadas pela CONTRATANTE;
- c) organização, controle higiênico-sanitário contínuo das áreas de produção, armazenamento interno, equipamentos e utensílios;
- d) implementação e manutenção de programa de controle integrado de pragas urbanas, incluindo desinsetização e desratização periódica, com empresa especializada e registros comprobatórios;
- e) controle de acesso às áreas produtivas, garantindo segurança sanitária e operacional;
- f) manutenção das condições de segurança alimentar e nutricional até a expedição para transporte caso sendo transportada;
- g) rastreabilidade das preparações e insumos utilizados (lote, validade e fornecedor).

6.3.2. Todos os procedimentos deverão estar formalizados em Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), com registros auditáveis.

6.4. CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA E EXPANSÃO

O Município de Lauro de Freitas dispõe atualmente de 9 (nove) Centros de Educação Infantil, incluindo unidades com atendimento a berçário (6 meses a 1 ano).

6.4.1. O quantitativo poderá ser ampliado em razão de:

- a) construção de novas unidades;
- b) ampliação das existentes ou;
- c) aumento da demanda educacional.

6.4.2. A relação completa das unidades de ensino encontra-se em **Anexo**.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

7.1. A medição dos serviços prestados no âmbito da alimentação escolar será realizada com base nos registros fornecidos pela gestão de cada unidade educacional, os quais devem refletir a quantidade de alimentação solicitada e fornecida, de acordo com os períodos (diário, semanal e mensal), levando em consideração a frequência dos alunos presentes nos dias letivos. O controle e acompanhamento desses registros será de responsabilidade da direção das unidades educacionais, juntamente com o representante designado pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED), especificamente a equipe de nutrição;

7.2. A Medição dos Serviços Prestados - será realizada pela direção da unidade escolar, validada pela equipe de nutrição da SEMED, com envio mensal das comandas até o penúltimo dia útil de cada mês, ao Departamento de Alimentação





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Escolar;

7.3. A medição inicial do serviço contratado, realizada pela unidade educacional, refere-se ao:

- a) Aportamento diário da quantidade de alimentação solicitada em cada período;
- b) Aportamento do desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição;
- c) Aportamento das irregularidades constatadas na sua prestação, no caso de considerar o serviço não realizado a contento (em desconformidade contratual);

7.4. O detalhamento da Medição Inicial realizada pela unidade escolar deverá contemplar os seguintes elementos:

- a) Frequência diária dos alunos presentes;
- b) Quantificação de cada tipo de alimentação fornecida, conforme o período (matutino, vespertino e noturno);
- c) Para as unidades de educação infantil (creches e pré-escolas), deverá ser especificado o número de alunos atendidos em regime integral e/ou parcial por dia.

7.5. Medição Inicial (Comandas) - As comandas dos serviços serão de responsabilidade exclusiva da direção da unidade educacional, conforme as diretrizes estabelecidas pela Portaria 30 de 24 de fevereiro de 2026. Em hipótese alguma, a medição deverá ser realizada pela CONTRATADA;

7.6. Responsabilidade pelo Envio das Comandas de Medição:

7.6.1. A responsabilidade pelo acompanhamento, conferência e envio das "Comandas de Medição" ao Departamento de Alimentação Escolar da SEMED será atribuída à direção da unidade educacional gestor(a) ou vice gestor(a);

7.6.2. O envio das comandas deverá ocorrer até o penúltimo dia de cada mês. Caso esse prazo coincida com final de semana ou feriado, o envio deverá ser antecipado para o último dia útil anterior;

7.7. Penalidades pelo Não Envio no Prazo Estipulado - O não envio no prazo implicará notificação formal, com possibilidade de defesa prévia e gradação de penalidades conforme gravidade e reincidência, garantido o contraditório e ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

7.8. Acesso e Transparência nas Informações - A unidade educacional deverá permitir que a CONTRATADA tenha acesso irrestrito às planilhas e/ou registros relativos às quantidades de alimentação fornecida diariamente, garantindo a transparência e a integridade das medições;

7.9. Ausência de Aulas e Faturamento:

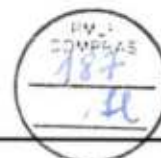
7.9.1. Nos dias em que não houver aula, a comanda correspondente deverá ser zerada, e o motivo da não realização das atividades letivas deverá ser devidamente justificado;

7.9.2. O faturamento não será realizado para os dias em que não houver aula;

7.9.3. A ausência de fornecimento configura inadimplemento contratual, sujeitando a CONTRATADA às penalidades cabíveis, sem prejuízo da glosa integral dos valores correspondentes.

7.10. Preenchimento e Validação da Comanda:

7.10.1. As comandas de medição deverão ser enviadas devidamente preenchidas e assinadas para validação pelos





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

nutricionistas responsáveis, cujos e-mails estão listados no **Anexo IV**;

7.10.2 As comandas não poderão apresentar rasuras ou informações incompletas. Serão consideradas inválidas se apresentarem qualquer tipo de erro formal, pois se trata de documento oficial de controle;

7.11. A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará da seguinte forma:

- a) Observando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais;
- b) Observando o desempenho do serviço prestado, realizada pelas unidades educacionais;
- c) Observando as eventuais irregularidades na prestação do serviço, apontadas pelas unidades educacionais, sendo que, neste caso, de acordo com a (o):

I) Lei Federal nº 14.133/2021 - Artigo 156, a CONTRATADA será notificada pela CONTRATANTE para entregar defesa prévia;

II) A CONTRATANTE manifestar-se-á sobre a defesa apresentada pela CONTRATADA e decidirá quanto à aplicação ou não de penalidade;

7.12. Emitindo atestado de medição do serviço e providenciando as assinaturas nas Notas Fiscais da CONTRATADA;

7.13. A direção da unidade escolar comunicará a medição do serviço mensalmente à CONTRATANTE, da seguinte forma:

- a) Número total de solicitações por semana e por período;
- b) Número de estudantes matriculados por período e por faixa etária;
- c) Número total de lanches e refeições fornecidos por semana e por período (com a totalização de lanche e refeição, se for o caso);
- d) Apontando se o serviço prestado foi ou não realizado a contento e declarando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato;

7.14. Somente será considerada a alimentação escolar servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia;

7.15. Na hipótese de REPETIÇÃO, deverá ser observada a seguinte instrução:

7.15.1. Somente será considerada a repetição das refeições quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação à sobremesa, fruta (in natura), que poderá por opção do estudante, ser servida para que haja estímulo ao seu consumo e à formação de hábito alimentar adequado;

7.16. Faturamento dos Serviços:

7.16.1. O faturamento dos serviços de alimentação escolar ficará estritamente condicionado à efetiva execução do objeto contratual, caracterizada pelo fornecimento regular das refeições em conformidade com os cardápios oficialmente aprovados pela CONTRATANTE, em observância à Lei nº 11.947/2009, às resoluções do FNDE e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

7.16.2. A não oferta da refeição prevista no cardápio oficial para determinado dia letivo, ainda que decorrente de falha logística, produtiva, operacional ou qualquer outra circunstância imputável à CONTRATADA, impedirá o faturamento do respectivo dia, por inexistência de execução do serviço;

7.16.3. A substituição da refeição programada por preparação ou item alimentar que não apresente equivalência nutricional, quantitativa e qualitativa ao cardápio aprovado impedirá o faturamento do atendimento correspondente;





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Para fins contratuais, considera-se equivalência:

- a) manutenção do valor nutricional previsto para a etapa de ensino;
- b) compatibilidade com o per capita estabelecido;
- c) observância das diretrizes do PNAE;
- d) preservação da natureza e finalidade nutricional da refeição originalmente planejada.

7.16.4. A substituição unilateral, sem autorização formal da CONTRATANTE, não afastará a aplicação de glosa e demais medidas administrativas cabíveis.

7.16.5. O descumprimento dos cardápios destinados a alunos com necessidades alimentares especiais, incluindo alergias, intolerâncias, restrições médicas ou condições clínicas específicas (como APLV), seja por ausência da refeição adequada ou por substituição não autorizada, impedirá o faturamento do atendimento específico;

7.16.6. Tal ocorrência poderá ensejar, além da glosa correspondente, aplicação das penalidades previstas contratualmente, considerando o risco potencial à saúde do estudante;

7.16.7. Considera-se execução regular aquela que assegure adequação nutricional, quantitativa e qualitativa das refeições ofertadas aos estudantes;

7.16.8. O faturamento dos serviços prestados deverá ser realizado de acordo com os segmentos e as quantidades especificadas para cada unidade escolar, separadas por turno;

7.16.9. Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão a alimentação conforme seu tempo de permanência na unidade educacional;

7.17. Organização das Unidades Escolares por Polos;

7.17.1. As unidades escolares estão organizadas por polos, conforme especificado em **Anexo**, e todas as medições deverão seguir essa divisão geográfica.

8. DAS CONDIÇÕES TÉCNICAS, OPERACIONAIS E SANITÁRIAS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

8.1. Observância das Normas e Legislações Sanitárias - Todos os procedimentos relacionados à prestação dos serviços deverão observar rigorosamente as legislações pertinentes a alimentos, em especial à Resolução RDC nº 216/2004 (ANVISA), à RDC ANVISA nº 275/2002 e demais normas sanitárias vigentes;

8.2. Da qualidade dos alimentos, fichas técnicas e restrições

8.2.1. Os gêneros alimentícios utilizados devem atender a rigorosos padrões higiênico-sanitários, conforme normativas vigentes;

8.2.2. Alimentos produzidos com matéria-prima adequada, processados, embalados, armazenados e transportados conforme normas de segurança alimentar;

8.2.3. É vedado o uso de soja e derivados nos segmentos berçário, infantil e pré-escola, conforme orientação técnica da equipe de nutrição e diretrizes do PNAE, visando atender especificidades nutricionais dessas faixas etárias;

8.2.4. Produtos não previstos nas especificações técnicas só poderão ser fornecidos mediante autorização prévia e escrita da CONTRATANTE, após apresentação de toda documentação técnica do produto, exigidas por edital. Sendo feita esta solicitação com antecedência mínima de 30 dias, para análise e aprovação da equipe técnica;

8.2.5. Alimentações preparadas com gêneros alimentícios não listados ou em desacordo com as especificações técnicas





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

não serão contabilizadas para pagamento, sujeitando a CONTRATADA às sanções contratuais;

8.2.6. Produtos em desacordo com as especificações técnicas ou com resultados insatisfatórios em análises de qualidade terão seu fornecimento suspenso, sujeitando a CONTRATADA às penalidades previstas;

8.3. Análises e Acompanhamento da Qualidade dos Alimentos e Preparações

8.3.1. Análise Técnica: Avaliação dos aspectos culinários, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem, distribuição e composição, realizada pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Lauro de Freitas;

8.3.2. Análise Sensorial: Avaliação do sabor, textura e aparência dos alimentos, realizada pela Equipe Técnica de Nutrição;

8.3.3. Análise Laboratorial: Realizada por laboratório oficial indicado pela LEGISLAÇÃO, para verificar as condições sanitárias dos produtos, com seus respectivos Laudos;

8.3.4. Avaliação da Aceitabilidade: Realizada através de teste de aceitação, aplicado pela equipe técnica com a população escolar atendida, conforme parâmetros do PNAE/FNDE.

8.4. Quantidade de Alimentos

As quantidades de alimentos fornecidos deverão seguir as normas estabelecidas pelo FNDE e as especificações do edital, considerando os diferentes segmentos escolares e necessidades per capita.

8.5. Insumos Diversos e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

8.5.1. São considerados insumos diversos: gás de cozinha, sacos de lixo e outros descartáveis, recipientes para coleta de lixo, materiais de limpeza e higiene, entre outros;

8.5.2. Uniformes e EPIs completos para a mão de obra, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e uso exclusivo nas dependências internas, sem ônus para os empregados;

8.5.3. Uniforme reserva (parcial) para visitantes ou fiscais;

8.5.4. Malote e lacre para acondicionamento dos relatórios de medição dos serviços;

8.5.5. Balança eletrônica de precisão digital (40 kg para unidades educacionais e 2.000 kg para a Central de Alimentação Escolar), mantida em perfeito estado e podendo ser retirada ao final do contrato.

8.6. Utensílios, Equipamentos e Mobiliário

8.6.1. Utensílios de mesa e cozinha, bem como mobiliário da cozinha e despensa, poderão ser fornecidos pela CONTRATANTE e se incorporarão ao patrimônio municipal;

8.6.2. Equipamentos de cozinha fornecidos pela CONTRATADA poderão ser retirados ao final do contrato ou doados à SEMED;

8.6.3. Inventário conjunto dos itens no início do serviço, em reposições e 30 dias antes do término do contrato;

8.6.4. Ao término do contrato, todos os itens deverão ser devolvidos em boas condições, com reposição ou reparo, se necessário, sob controle da direção da unidade e da SEMED;

8.6.5. Higienização dos utensílios utilizados pelas crianças e para prova, conforme POP's específicos, com produtos saneantes registrados pelo Ministério da Saúde;

8.6.6. Utensílios acondicionados em armários fechados e identificados individualmente;

8.6.7. Higienização dos utensílios no início de cada turno e semanalmente dos kits de alimentação com solução clorada;

8.6.8. Higienização dos recipientes de vidro para leite materno com água quente, secagem natural e identificação.

8.7. Manutenção e Reparos

8.7.1. Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos é responsabilidade da CONTRATADA, com substituição imediata de equipamentos defeituosos;





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8.7.2. Reparos e adequações em cozinhas, despensas e lactários, quando necessários, mediante solicitação e autorização, são de responsabilidade da CONTRATADA;

8.7.3. Reparos estruturais são de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE;

8.7.4. Todas as eventuais adequações realizadas pela CONTRATADA serão incorporados ao patrimônio municipal, sem direito a indenização em caso de rescisão do contrato.

8.8. Responsabilidades da CONTRATANTE

Reformas estruturais, reformas simples e manutenção das instalações elétricas, hidráulicas, gás e caixas de gordura são de responsabilidade da CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes.

8.9. Instalação de Barreiras Físicas e Controle Integrado de Pragas

8.9.1. A CONTRATADA deverá implantar e manter sistema permanente de controle preventivo e corretivo de pragas urbanas nas unidades sob sua responsabilidade operacional, compreendendo as Cozinhas (unidades de produção) e o Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – CDAE (unidade de logística), observando rigorosamente a legislação sanitária vigente e as normas técnicas aplicáveis aos serviços de alimentação;

8.9.2. A CONTRATADA deverá executar, de forma periódica e sempre que necessário, serviços especializados de desinsetização e desratização, por meio de empresa devidamente habilitada e autorizada pelos órgãos competentes.

8.9.3. Os serviços deverão contemplar, no mínimo:

- a) aplicação de produtos registrados e autorizados pelos órgãos sanitários competentes;
- b) monitoramento contínuo da eficácia das medidas adotadas;
- c) manutenção e reposição de armadilhas e dispositivos de controle, quando necessário;
- d) inspeções técnicas preventivas regulares;
- e) ações corretivas imediatas em caso de identificação de infestação.

8.10. Instalação de Barreiras Físicas Preventivas

Compete à CONTRATADA instalar e manter em perfeito estado de conservação:

- a) redes ou telas milimetradas de proteção em janelas, portas, exaustores e demais aberturas externas;
- b) dispositivos de vedação em portas e passagens;
- c) proteção adequada em ralos, grelhas e saídas de cubas;
- d) demais barreiras físicas necessárias à prevenção da entrada de roedores, insetos e outros vetores.

8.10.1. As barreiras deverão ser instaladas de forma a não comprometer ventilação, iluminação ou funcionamento operacional das unidades.

8.11. Controle, Registro e Fiscalização

A CONTRATADA deverá manter documentação comprobatória atualizada, incluindo:

- a) certificados de execução dos serviços;
- b) relatórios técnicos de aplicação;
- c) fichas técnicas dos produtos utilizados;





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- d) cronograma de controle preventivo;
- e) registros de monitoramento.

8.11.1. A ausência de comprovação documental ou a constatação de falhas no controle de pragas poderá ensejar aplicação das penalidades contratuais cabíveis, sem prejuízo das responsabilidades sanitárias e administrativas.

8.12. Suporte Logístico

8.12.1. A CONTRATADA será integralmente responsável por assegurar a estrutura logística necessária à execução contínua e regular do serviço de alimentação escolar, abrangendo todas as etapas da cadeia de suprimentos, desde o recebimento até a entrega final nas unidades escolares;

8.12.2. O suporte logístico compreenderá, no mínimo;

- a) programação, aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios e insumos necessários à execução contratual;
- b) recebimento, conferência qualitativa e quantitativa dos produtos, inclusive aqueles oriundos da agricultura familiar, em conformidade com as especificações contratuais;
- c) armazenamento adequado no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar – CD AE (unidade logística), observadas as condições de conservação por categoria de produto;
- d) separação, organização e expedição dos gêneros destinados às unidades escolares;
- e) transporte e entrega em conformidade com cronograma estabelecido, assegurando integridade, rastreabilidade e manutenção das condições higiênico-sanitárias.

8.12.3. A CONTRATADA deverá manter planejamento logístico compatível com a demanda da rede municipal de ensino, garantindo a regularidade no abastecimento, prevenção de desabastecimento e atendimento tempestivo às necessidades das unidades escolares;

8.12.4. Eventuais falhas na cadeia logística que comprometam a oferta regular da alimentação escolar caracterizarão descumprimento contratual, sujeitando a CONTRATADA às penalidades cabíveis.

8.13. Mão de Obra Operacional e Profissional Técnico

- a) Disponibilização de quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico em número adequado;
- b) Profissionais especializados em manipulação de alimentos, em conformidade com normas legais de vigilância sanitária;
- c) Nutricionistas registrados no CRN, com Responsável Técnico (RT) pelo serviço, que responderá ética, civil e penalmente pelas atividades desenvolvidas, realizando visitas técnicas periódicas e inspeções rotineiras, com fulcro no art. 67, da Lei nº 14.133/2021;
- d) Equipe de nutricionistas conforme RESOLUÇÃO CFN Nº 798/2024;
- e) Substituição imediata de profissionais impedidos, conforme Lei 14.133/2021 e Resolução CFN nº 378/2005;

8.14. Saúde Ocupacional - A CONTRATADA deverá manter atualizados os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os profissionais envolvidos na manipulação de alimentos.

8.15. Qualidade e Segurança dos Alimentos

8.15.1. Observância da legislação da ANVISA/MS, MAPA, INMETRO, Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079/90) e demais normas legais;

8.15.2. Alimentos produzidos com matéria-prima adequada, processados, embalados, armazenados e transportados conforme normas de segurança alimentar;

