



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8.15.3. Exames microbiológicos, toxicológicos e físico-químicos para atestar qualidade e ausência de substâncias prejudiciais;

8.15.4. Processamento asséptico e embalagem hermética para alimentos envasados.

8.15.5. Alimentos "in natura" devem ser frescos e íntegros, todos dentro do prazo de validade.

8.16. Pré-preparo, Preparo, Distribuição e Transporte de Alimentos

8.16.1. Realização do pré-preparo e preparo conforme cardápio da CONTRATANTE, respeitando diretrizes nutricionais e de segurança alimentar, inclusive observando:

- a) Boas práticas de higiene e manipulação, evitando contaminação cruzada;
- b) Armazenamento e identificação correta dos alimentos em descongelamento;
- c) Preparo conforme ficha técnica, com ajuste de consistência conforme faixa etária;
- d) Manutenção da temperatura adequada dos alimentos até a distribuição;
- e) Registro das temperaturas dos equipamentos de armazenamento e distribuição;
- f) Distribuição conforme parâmetros definidos, com utensílios higienizados;
- g) Descarte de sobras conforme normas de segurança alimentar.

8.16. 2. Transporte adequado para os alimentos congelados.

8.17. Cardápios e Diretrizes Nutricionais

8.17.1. Elaboração e execução dos cardápios conforme Resolução FNDE nº 6/2020, alterada pela nº 3/2025, com percentuais mínimos de alimentos in natura e limites para processados e ultraprocessados, vedando alimentos com rotulagem nutricional frontal de alto conteúdo de nutrientes críticos (RDC ANVISA nº 429/2020 e IN nº 75/2020);

8.17.2. Pedidos e fiscalização do recebimento da agricultura familiar sob responsabilidade da equipe técnica de nutrição da SEMED;

8.17.3. Supervisão por nutricionista responsável técnico, apresentação prévia dos cardápios à CONTRATANTE para análise e aprovação com no mínimo 60 dias de antecedência;

8.17.4. Diretrizes para elaboração dos cardápios incluem: atendimento às necessidades nutricionais diárias, aceitabilidade, composição equilibrada, respeito aos hábitos regionais, sazonalidade, necessidades alimentares especiais, oferta de kit lanche para atividades externas; limitação de açúcares livres, aumento de frutas, hortaliças e cereais integrais, e cumprimento das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e para Crianças Menores de 2 Anos, Portaria Interministerial nº 1.010/2006, Política Nacional de Promoção à Saúde (Portaria nº 687/MS), Decretos e Normas do PNAE, compatibilidade entre custo e preço contratado, dificuldades logísticas e restrições específicas para crianças de até três anos (Resolução FNDE nº 3/2025);

8.17.5. Garantia de compras de legumes e verduras, preferencialmente, 100% higienizados e embalados a vácuo.

8.18. Aprovação e Alteração dos Cardápios

8.18.1. Cardápios elaborados pela CONTRATANTE deverão ser apresentados à CONTRATADA para ciência;

8.18.2. A CONTRATANTE poderá alterar os cardápios a qualquer momento para adequação aos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, desde que mantida a compatibilidade entre custo e preço contratado;

8.18.3. O cálculo do valor nutricional dos cardápios deverá ser realizado conforme Resolução nº 6/2020 do FNDE e entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA;

8.18.4. Os cardápios Especiais e de Datas Festivas serão propostos pela CONTRATANTE, para dietas especiais ou para atendimento de datas comemorativas, mediante prévio alinhamento entre as partes;

8.18.5. Em casos excepcionais, o cardápio poderá ser alterado, mediante autorização da CONTRATANTE, com solicitação feita pela CONTRATADA com antecedência mínima de 2 dias úteis, salvo situações emergenciais;

8.18.6. Em situações excepcionais devidamente justificadas, poderá ser autorizada, pela equipe técnica da CONTRATANTE, substituição pontual de item ou preparação prevista no cardápio, desde que:





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- a) haja comunicação prévia formal à fiscalização contratual;
- b) seja demonstrada impossibilidade momentânea devidamente comprovada;
- c) a substituição mantenha equivalência nutricional adequada;
- d) haja registro documental da autorização.

8.18.7. Considera-se cumprido o objeto contratual somente com a efetiva oferta da refeição adequada, segura e nutricionalmente balanceada ao aluno, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA eventuais falhas operacionais e/ou logísticas que comprometam a continuidade, qualidade ou segurança do serviço.

8.19. Suspensão das Aulas sem Aviso Prévio

8.19.1. Caso a produção das refeições já tenha sido iniciada antes da suspensão das aulas, a refeição deverá ser faturada integralmente;

8.19.2. Se a produção não tiver sido iniciada, a CONTRATANTE estará isenta do faturamento;

8.19.3. Em caso de suspensão previamente comunicada, a CONTRATADA deverá interromper a produção, isentando a CONTRATANTE de pagamento;

8.19.4. A CONTRATANTE deverá comunicar antecipadamente qualquer alteração na programação das aulas.

8.20. Porcionamento e Repetição de Alimentos

- a) Garantia de quantidade suficiente de alimentos, porcionamento correto e padronizado;
- b) Repetição somente será considerada quando servida refeição completa, exceto sobremesa;
- c) Não deverá ser servido doce industrializado na repetição;
- d) Repetição de frutas poderá ser servida, a critério do estudante;
- e) Para fins de faturamento, repetições que ultrapassem o número de estudantes matriculados não serão consideradas.

8.21. Armazenamento e Oferecimento do Leite Materno Ordenhado

8.21.1. A CONTRATADA deverá receber, armazenar e controlar rigorosamente a temperatura do leite materno ordenhado, utilizando recipientes de vidro com tampa plástica e rosca, devidamente identificados;

Armazenamento do leite materno ordenhado em recipientes de vidro com tampa plástica e rosca, devidamente identificados;

8.21.2. O descongelamento e preparo do leite serão realizados pelo lactarista, seguindo as etapas previstas nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);

8.21.3. O frasco deverá ser devolvido ao responsável da criança após o uso, devidamente lavado, sendo a higienização completa (fervura) de responsabilidade do responsável legal.

8.21.4. Para recebimento e uso do leite materno, deverá ser apresentado termo de responsabilidade assinado pelo responsável da criança.

8.21.5. É proibido o recongelamento do leite materno.

8.22. Mão de Obra Operacional e Profissional Técnico – Berçário

8.22.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar quadro de pessoal operacional e técnico qualificado, em quantidade suficiente para atendimento ao berçário;

8.22.2. Os manipuladores deverão possuir ASOs atualizados e atender às normas de saúde e segurança alimentar.

8.23. Especificidade do Atendimento ao Berçário

8.23.1. Evitar uso de leite de vaca não modificado no primeiro ano de vida;

8.23.2. Respeito às etapas da introdução alimentar, estimulando alimentos saudáveis e regionais;

8.23.3. É proibido oferecer condimentos artificiais, industrializados, mel, leite e derivados, açúcar e alimentos enlatados para





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

crianças do berçário;

8.23.4. A consistência dos alimentos deve ser progressivamente modificada, sem uso de liquidificador ou peneira.

8.24. Utilização dos Lactários

8.24.1. Nos Centros de Educação Infantil com lactário, este deve ser utilizado para estudantes de 6 meses a 1 ano;

8.24.2. Em unidades sem lactário, as atividades relacionadas ao leite materno deverão ocorrer em local separado;

8.24.3. Lactário pode ser usado como copa de apoio para crianças acima de 1 ano, se não estiver em uso para leite materno;

8.24.5. Os profissionais devem ser capacitados para o preparo e administração das refeições;

8.24.6. Devem ser providenciados utensílios específicos conforme material orientativo da CONTRATANTE.

8.25. Equipamentos e Utensílios do Berçário

8.25.1. O kit estudante e demais utensílios devem possuir qualidade e quantidade compatíveis com a demanda;

8.25.2. Os equipamentos deverão atender às normas de segurança, incluindo instalação adequada de gás;

8.25.3. As caixas organizadoras para armazenamento dos kits devem ser em polipropileno (PP), com trava, livres de BPA;

8.25.4. O kit alimentação infantil deverá conter prato fundo, colher normal, colher torta e copo infantil escolar, todos em plástico atóxico e compatíveis com micro-ondas;

8.25.5. Mamadeiras e bicos devem atender às normas NBR 13793, RDC nº 221/2002, Portaria INMETRO nº 35/2009 e Lei nº 11.265/2006.

8.26. Higienização dos Utensílios

8.26.1. A CONTRATADA deverá higienizar pratos, talheres e copos utilizados pelas crianças, de acordo com POPs específicos, utilizando saneantes registrados pelo Ministério da Saúde;

8.26.2. Todos os utensílios devem ser acondicionados em armários fechados, garantindo segurança e preservação;

8.26.3. A higienização dos utensílios individuais deverá ocorrer no início de cada turno, com identificação do nome, grupo e turno da criança;

8.26.4. Semanalmente, deverá ser realizada higienização dos kits de alimentação com solução clorada, com secagem natural e armazenamento em caixas plásticas brancas com tampa;

8.26.5. Os recipientes de vidro utilizados para armazenamento do leite materno deverão ser higienizados conforme POPs, utilizando água quente, com secagem natural e identificação da criança.

9. DO PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente em até 30 (trinta) dias em conformidade com a medição, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim após apresentação da nota fiscal.

9.2. Forma de pagamento

9.2.1. O pagamento será realizado por meio da ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

9.2.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

9.2.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

9.2.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

9.2.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

9.3. Reajuste

9.3.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado;

9.3.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

9.3.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

9.3.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s);

9.3.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);

9.3.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor;

9.3.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021).

10.1. Da Forma de Seleção e Critério de Julgamento

10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, regulamentações complementares e demais normas pertinentes, com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP);

10.1.2. O critério de julgamento será o de menor preço global, conforme definido no Edital, observada a compatibilidade com os preços praticados no mercado, a vantajosidade para a Administração e os princípios da economicidade, isonomia, competitividade e eficiência.

10.2. Forma de fornecimento

10.2.1. O fornecimento das refeições será realizado diariamente, de acordo com as necessidades e requisições emitidas pela Secretaria de Educação, dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as condições e prazos estabelecidos no Termo de Referência e demais documentos do processo licitatório;

10.2.2. A empresa contratada deverá realizar cada fornecimento no local da entrega que será estipulado em solicitação formal emitida pela Secretaria de Educação ou pelo Gestor responsável, mediante emissão de Ordem de Serviço (OS), Nota de Empenho ou outro documento equivalente, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

10.2.3. A Administração não se obriga a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados, conforme previsto no art. 82, §1º, da Lei nº 14.133/2021, podendo convocar os fornecedores registrados nas hipóteses e condições disciplinadas.

10.3. Garantia da Qualidade para Habilitados:

10.3.1. A empresa deverá garantir que os gêneros alimentícios utilizados sejam adquiridos de fornecedores certificados e registrados conforme a legislação vigente. Portanto, a fim de garantir a qualidade do produto acabado, será necessária a indicação da(s) marca(s) de todo(s) o(s) insumo(s) que serão utilizados nas preparações das refeições que serão servidas durante a execução do contrato;

a) Caso seja requerido na legislação vigente, os produtos deverão apresentar o número de registro no Ministério da Saúde ou Agricultura; caso o produto seja dispensado deverá apresentar a liberação da fabricação;

b) Ficha técnica do produto contendo as seguintes informações; Designação do produto, marca, nome da empresa responsável pela produção e embalagem (Primária e Secundária), composição do produto, prazo de validade, nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente, forma de armazenamento, informação nutricional, a ser analisada pela comissão de licitação.

10.3.2. Os documentos exigidos acima poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório, ou assinados digitalmente por qualquer certificado admitido pela legislação em vigor.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A contratada se obriga a cumprir, todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e em sua proposta apresentada na licitação, assumindo integral responsabilidade pelos riscos e pelas despesas decorrentes da execução do objeto, bem como pelas obrigações a seguir;

11.2. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento de todos os gêneros alimentícios e insumos necessários, bem como pela execução dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados; além da disponibilização de mão de obra qualificada para o preparo, distribuição, controle e higienização das cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, durante o ano letivo de 2026, em 76 (setenta e seis) unidades escolares, conforme especificações deste Termo de Referência e seus anexos;

11.3. Todas as etapas dos serviços deverão ser executadas com observância rigorosa às normas de segurança alimentar e sanitária, priorizando a saúde, o bem-estar e a integridade dos estudantes, especialmente crianças da educação infantil e do ensino fundamental, em consonância com o Estatuto da Criança e do Adolescente e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

11.4. O serviço deverá contemplar também a oferta de refeições adequadas às necessidades alimentares especiais, respeitando as restrições e intolerâncias alimentares, conforme previsto na legislação vigente e nas recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

11.5. A contratada será responsável pela gestão integral do espaço físico, incluindo a limpeza, organização, segurança e conservação das instalações, organização do fluxo operacional da cozinha, garantindo o bom funcionamento das atividades de nutrição e alimentação escolar;

11.6. A contratada será responsável pela manutenção preventiva e corretiva necessária ao pleno funcionamento das cozinhas, incluindo estrutura mínima e equipamentos sob sua responsabilidade operacional, equipamentos de cocção, refrigeração e conservação, equipamentos de porcionamento e preparo, utensílios e mobiliários industriais e hidráulico, sistemas e dispositivos necessários ao controle operacional (termômetros, registros), das instalações prediais e de todos os equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições. Isso inclui os sistemas de climatização, iluminação,





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

redes elétricas, hidráulicas, caixa de gordura, esgoto, e a estrutura predial de forma geral;

11.7. Quando a estrutura física do imóvel for de responsabilidade da CONTRATANTE (ex.: intervenções prediais permanentes), a CONTRATADA deverá formalizar a necessidade e colaborar tecnicamente com as orientações operacionais, sem prejuízo da continuidade do serviço;

11.8. A contratada deverá disponibilizar e gerenciar equipe técnica operacional suficiente para o funcionamento do Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), da Cozinha Central, e Cozinhas escolares, contemplando no mínimo, os manipuladores e auxiliares de produção, a equipe de higienização, supervisão operacional, nutricionista responsável técnico e/ou equipe de nutrição, com registro profissional competente e controle de qualidade e segurança alimentar. Deverão ser mantidos registros de capacitação inicial e treinamentos periódicos, compatíveis com as exigências sanitárias e operacionais;

11.9. A CONTRATADA deverá implantar, monitorar e manter sistemas de controle de qualidade aplicáveis à Cozinha Central, unidade de produção incluindo o Manual de Boas Práticas e POP's atualizados e implementados, controle de registros de temperaturas (produção, armazenamento e expedição, controle de higienização de áreas, equipamentos e utensílios, controle integrado de pragas, de potabilidade do filtro da água, quando aplicável e registro de capacitação dos manipuladores;

11.10. A contratada deverá garantir a logística de distribuição das refeições preparadas na Cozinha Central para as unidades escolares, incluindo transporte adequado, armazenamento temporário e manutenção da qualidade alimentar durante a entrega. A responsabilidade pela pontualidade, segurança e qualidade do transporte será da contratada;

11.11. A contratada será responsável por monitorar e supervisionar todos os processos, implementando sistemas de controle de qualidade para garantir que as refeições atendam aos padrões nutricionais, sanitários e alimentares estabelecidos pela legislação;

11.12. A alteração do modelo de fornecimento dependerá de avaliação técnica formal da CONTRATANTE, que atestará a viabilidade estrutural da unidade, não configurando direito adquirido à manutenção do modelo transportado nem obrigação automática de conversão. A transição entre modelos deverá ocorrer de forma planejada, sem prejuízo à continuidade do serviço;

11.13. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

11.14. Manter, durante toda a vigência do instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

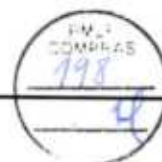
11.15. Obrigações relativas ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos:

11.15.1. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

11.15.2. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, nas unidades educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo;

11.15.3. Manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

11.15.4. O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação de advertência;





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11.15.5. O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores;

11.15.6. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

11.15.7. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional e manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

11.15.8. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

11.15.9. Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene;

11.15.10. Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o da distribuição;

11.15.11. Porcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha, padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos;

11.15.12. Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

11.15.13. A distribuição se dará nas Unidades de Ensino, nos respectivos endereços, conforme relação em **Anexo III**.

11.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS À HIGIENIZAÇÃO, CONTROLE SANITÁRIO E RESÍDUOS

11.1.1. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente os referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA);

11.1.2. Higienizar as dependências das unidades de ensino do município, que são utilizadas para o serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitros, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

11.1.3. Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos estudantes;

11.1.4. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

11.1.5. Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11.1.6. Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE;

11.1.7. Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental.

11.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS À DOCUMENTAÇÃO, MANUAIS E REGISTROS

11.2.1. Caberá a CONTRATADA elaborar o "Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP'S)", adequado à execução dos serviços contratados;

11.2.2. As exigências previstas no Manual serão específicas para cada Unidade Educacional, que deverá ser apresentado a Secretaria Municipal de Educação para apreciação no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, a contar após a assinatura do Contrato. E após autorização, uma cópia deverá ser entregue ao Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de Lauro de Freitas;

11.2.3. O Manual de Boas Práticas deverá incluir no mínimo, POP'S de:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Controle da potabilidade da água;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores;
- e) Manejo de resíduos.

11.2.5. O Manual a que se refere o item anterior deverá conter fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos estudantes, a fim de subsidiar a unidade educacional sobre o assunto;

11.2.6. Distribuir o Manual após este ter sido avaliado e autorizado pela CONTRATANTE, em cada unidade educacional em que prestar serviço, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, e registrar a entrega para subsídio técnico de sua direção;

11.2.7. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATADA relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

11.2.8. O Manual deverá ser atualizado sempre que necessário, conforme solicitação da CONTRATANTE ou por necessidade da própria CONTRATADA;

11.2.9. Uma cópia do Manual deverá estar disponível em cada unidade escolar, sendo responsabilidade das unidades educacionais sua conservação e manutenção em local de fácil acesso;

11.2.10. Até o segundo dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATADA relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

11.2.11. Ao término do contrato, os Manuais de Orientação e o Receituário Padrão deverão permanecer na unidade educacional, sob responsabilidade do diretor.

11.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS À EQUIPE, AMOSTRAS, TRANSPORTE E QUALIDADE

11.3.1. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço;

11.3.2. Coletar, obrigatoriamente, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao estudante, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido):

- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

-18° C;

b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4° C;

11.3.3. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem gosto inadequado, sinais de apodrecimento, deterioração ou mau cheiro, quando decorrentes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados;

11.3.4. Transportar as refeições preparadas na Central da Alimentação, em caixas isotérmicas, garantindo a temperatura adequada ao consumo, obedecendo todas as normas de segurança alimentar e higiênico-sanitárias, em veículos apropriados e exclusivos para tal finalidade;

11.3.5. A coleta de amostras de alimentos prontos deve seguir as orientações da RDC ANVISA nº 275/2002 e Resolução FNDE nº 6/2020 e os planos de contingência devem abranger situações de risco sanitário e proteção da saúde dos estudantes, conforme ECA e Resolução FNDE nº 6/2020.

11.4. OBRIGAÇÕES COMPLEMENTARES E GERAIS DA CONTRATADA

11.4.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se também por:

11.4.2. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médicos-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médicos-laboratoriais;

d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste Termo de Referência, e sem ônus para os mesmos;

e) treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes.

11.4.3. Comunicar à Administração, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, as justificativas devidamente fundamentadas para eventual impossibilidade de cumprimento dos prazos estabelecidos, ficando a critério da Administração a análise e eventual acolhimento da solicitação;

11.4.4. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços ou eventual contrato decorrente, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021;

11.4.5. Indicar preposto devidamente habilitado para representá-la junto à Administração, com poderes para praticar todos os atos necessários à fiel execução do contrato, conforme o art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

11.4.6. Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto, inclusive com insumos, materiais, transporte, carga, descarga, logística, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como com eventuais custos decorrentes de responsabilidade civil ou penal por danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do objeto.

12. OBRIGAÇÕES DA UNIDADE DE ENSINO QUE RECEBE O SERVIÇO





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12.1. Caberá à Gestão Escolar acolher a chegada de novos colaboradores e inseri-los ao ambiente escolar e à cultura organizacional da unidade, temática pedagógica, com a formalidade que se fizer necessária, para as devidas apresentações e reuniões;

12.2. Manter atualizado o contato direto com representante da CONTRATADA para quem deve ser reportadas as diretrizes e direcionadas as solicitações de gerenciamento da alimentação escolar, com lista de nomes, telefone, e-mail;

12.3. Comunicação de Inconformidade pela Gestão Escolar

12.3.1. Compete a Gestão Escolar acompanhar a execução cotidiana do serviço de alimentação escolar na respectiva unidade e identificar, de forma diligente, quaisquer indícios de inconformidade relacionados à prestação do serviço, incluindo, mas não se limitando a:

- a) irregularidades na qualidade, quantidade ou apresentação das refeições ofertadas;
- b) descumprimento de cardápio aprovado;
- c) indícios de inadequação higiênico-sanitária;
- d) absenteísmo de profissionais vinculados à execução do serviço;
- e) conflitos ou inadequações nas relações interpessoais que impactem o funcionamento do serviço;
- f) elevados índices de rejeição das preparações;
- g) ocorrência de falta, perda ou desperdício de gêneros alimentícios.

12.3.2. Identificada qualquer inconformidade, a Gestão Escolar deverá comunicar formalmente a Nutricionista Responsável da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, por meio dos canais institucionais estabelecidos, para adoção das providências técnicas cabíveis, acompanhamento e eventual encaminhamento à fiscalização contratual;

12.3.3. A Gestão Escolar não detém competência para aplicar penalidades ou promover alterações no modelo de execução do serviço, cabendo-lhe exclusivamente a comunicação e o acompanhamento local;

12.3.4. O não reporte de situações relevantes poderá comprometer a regularidade da execução e deverá ser tratado conforme os fluxos administrativos internos da CONTRATANTE.

12.4. Informar à CONTRATADA (empresa) e à CONTRATANTE (SEMED), sobre:

- a) Dispensa das aulas, que represente significativa redução na alimentação preparada, com antecedência de no mínimo 24 horas; levando-se sempre em conta caso fortuito de força maior;
- b) Cronograma anual, mensal e quinzenal contendo feriados e atividades escolares diversas (passeios, jogos, torneios, ou outras realizadas fora da unidade escolar) durante cada ano letivo;

12.5. A CONTRATANTE deverá encaminhar através de formulário padronizado, para a CONTRATADA solicitação referente ao:

12.5.1. Fornecimento de:

- a) alimentação para atendimento aos programas e projetos educacionais;
- b) alimentação para o atendimento de necessidades alimentares especiais (diabetes, intolerância à lactose, APLV, TEA, vegetariano, entre outros), sendo que, nestes casos, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através de documento comprobatório (laudo de médico, nutricionista ou outro) e quanto às demais necessidades alimentares especiais, devem ser atendidas em conformidade com a Resolução FNDE nº 6/2020 e laudo médico/nutricional;
- c) demais eventualidades.

13. DO CARDÁPIO

13.1. Os cardápios, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, e seguir os parâmetros indicados neste Termo, especialmente no que se refere à quantidade "per capita" e as frequências dos alimentos e/ou





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

preparações;

13.2. A composição dos cardápios, as quantidades "per capita" e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas pela CONTRATANTE, desde que haja comunicação com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, salvo situações emergenciais devidamente justificadas, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado;

13.3. Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes;

13.4. O cardápio deverá contemplar a oferta de refeições adequadas às necessidades alimentares especiais, respeitando restrições e intolerâncias alimentares, conforme previsto na legislação vigente e nas recomendações do FNDE e da ANVISA;

13.5. Os insumos que irão compor a composição dos cardápios seguirão as especificações contidas no **Anexo II**.

14. DA NECESSIDADE DE VISITA TÉCNICA

14.1. A empresa licitante deverá realizar visita técnica em, no mínimo, 20% (vinte por cento) das unidades relacionadas em cada lote de seu interesse. Para agendar a visita, a licitante deverá entrar em contato com o Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 08h às 17h, pelo telefone (71) 3288-8688. O referido departamento será responsável pela emissão do atesto de visita técnica;

14.2. A exigência da vistoria técnica fundamenta-se na necessidade de que a licitante conheça, de forma detalhada, a situação real das unidades escolares, seus equipamentos e utensílios, de modo a subsidiar a adequada formulação de custos, cuja responsabilidade é exclusiva da empresa participante, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021;

14.3. A exigência da visita técnica visa resguardar a Administração de eventuais alegações de desconhecimento das condições das unidades escolares, prevenindo pedidos de indenização ou reequilíbrio econômico-financeiro decorrentes de informações não verificadas previamente pelas licitantes;

14.4. Caso a licitante vencedora identifique a necessidade de complementar equipamentos ou utensílios, caberá a ela promover os ajustes necessários. Por isso, é fundamental que todas as empresas participantes conheçam previamente as condições das unidades, para apresentarem propostas compatíveis com a realidade;

14.5. Ressalta-se que tal exigência decorre de uma necessidade específica do objeto licitado, devendo ser observada de forma a não configurar restrição indevida à competitividade.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O presente Termo de Referência e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, integrarão o contrato, independentemente de transcrição;

15.2. A simples apresentação da proposta implicará na aceitação pela licitante de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

15.3. A licitante(s) arrematante(s) deverão apresentar quando da entrega da planilha de preços, composição unitária dos itens com especificação de todos os insumos e encargos que o compõe; bem como declaração de que nos preços ofertados encontram-se previstos todos os insumos, equipamentos, utensílios, pessoal técnico entre outros, indispensáveis a execução do objeto;

Termo de Referência - Página 23 de 25





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
Secretária de Municipal de Educação



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2026

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE - BERCÁRIO

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: DE meses a 11 meses

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE MILÃO CORTADO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INSTANTE 2ª FASE MAÇA RASPADIA OU AMASSADA (150g)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g MÚSCULO TRITURADO- 50g SALADA DE LEGUMES: CENOURA- 20g BATERRABA- 20g ECODOAS E AMASSADAS	MACARRÃO AMASSADO- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g PEITO DE FRANGO TRITURADO- 50g ABÓBORA AMASSADA- 150g	PAPA DE ARROZ- 180g FEIJÃO AMASSADO- 100g FÍGADO CORADO (BATICO) COM BATATA INGLESA FÍGADO- 50g BATATA INGLESA- 20g SALADA DE CENOURA- 20g (ECODOA E AMASSADA)	MACARRÃO AMASSADO- 200g ENSOPADO DE FRANGO- 50g (TRITURADO) COM LEGUMES ABÓBORA- 150g CHUCHU- 150g (CORTADO E AMASSADO)	PAPA DE ARROZ- 200g PURÊ DE BATATA INGLESA- 20g CARNE MOIDA- 50g CENOURA RALADA- 20g
LANCHE DA TARDE (14:30)	BANANA DA PRATA AMASSADA- 50g	AMELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (100g)	MILÃO CORTADO EM PEDACOS (100g)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO 50g	MAMÃO AMASSADO (100g)
CEIA (18:00)	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESPICADO (250 ML) BATIDA BATATA INGLESA- 15g ABÓBORA- 15g FRANGO DESFIADO- 50g DE SOFA- 20g	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ML) BATIDA FEIJÃO- 10g CENOURA- 15g BATATA- 15g CARNE MOIDA- 40g	CREME DE ABÓBORA COM FRANGO DESPICADO (250ML) ABÓBORA- 210g PEITO DE FRANGO DESFIADO- 10g	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ML) FEIJÃO- 10g BATATA INGLESA- 20g CHUCHU- 15g CARNE MOIDA- 40g (BATICO)	CANJA DE GALINHA (250 ML) TEMPEROS- 210g PEITO DE FRANGO DESFIADO- 50g CENOURA- 15g BATATA INGLESA- 15g ARROZ- 15g TEMPEROS VERDES- 15g
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
311,6 kcal/dia	61,7 g/dia	3,08 g/dia	18,18 g/dia	9,8 g/dia	
VL C	VL A	Ca	Fe		
30,29 mg/dia	1.106,22 mg/dia	103,29 mg/dia	1,26 mg/dia		

ELABORADO POR: NANCY REZENDE- CRN 5.18678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS BA

Nancy Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5.18678 / M.A. 124552

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5.18678 / M.A. 124552

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SENIO/PNMF
M.A. 082026-2

Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
SENIO/PNMF
M.A. 122094-8

Scanned with
CamScanner

206

SEMANA 2					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJUNUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (80g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (110g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (150g)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADORA OU AMASSADA (150g)
ALMOÇO (11:00h)	MACARRÃO AMASSADO- 200g AMASSADO- 100g FRANGO ENSOPADO- 50g (TRITURADO) (COM BATATA AMASSADA)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g CARNE DESFIADA- 100g COM BETERRABA- 100g	MACARRÃO AMASSADO- 200g PURÊ MISTO- 150g (ABÓRORA+ CENOURA) DE FRANGO 50g (TRITURADO)	PAPA DE ARROZ- 200g FEIJÃO AMASSADO- 100g CARNE AZÉM MOÍDA- 100g ALPIM AMASSADO- 200g	MACARRÃO AMASSADO- 200g FEIJÃO CORDO E AMASSADO- 100g FÍGADO AO MOLHO- 50g (BAT-DO) ABÓRORA- 200g (CÓRIDA E AMASSADA)
LANCHE DA TARDE (14:30h)	SUCO DA FRUTA (150 ML) MELANCIA- 600g (SEM CAROÇO E SEM AÇÚCAR)	MAMÃO AMASSADO (50g)	SUCO DE MELÃO (150 ML) MELÃO 600g (SEM AÇÚCAR)	BANANA DA PRATA AMASSADA- (100g)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (50g)
CEIA (18:30h)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO- 150g BANANA DA PRATA- 150g AVIOLA- 50g FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- 200g ALPIM COZIDO E AMASSADO- 200g OVO MEXIDO (01 UNIDADE- 50g)	SOPINHA DE ABÓRORA COM MÚSCULO TRITURADO- (250ML) ABÓRORA- 250g CARNE DE MÚSCULO DESFIADA- 100g	CAIDO 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- 50g BATATA INGLÊSA- 150g CENOURA- 150g (BATIDA)	ARROZ DE FRANGO- 100g PAPA DE ARROZ- 150g FRANGO DESFIADO- 100g CENOURA COZIDA E RALADA- 150g
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (kcal)	CHD (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
	345,8 kcal/dia	18,16 g/dia	1,76 g/dia	28,48 g/dia	10,62 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	39,31 mg/dia	1.145,8 mcg/dia	134,16 mg/dia	1,99 mg/dia	
ELABORADO POR: NAYLE REZENDE - CRN 5.19876 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Nayle Rezend
NUTRICIONISTA
CRM 5.19876-1
CRN 5.19876-1

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM 5.25847-1
CRN 5.25847-1

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRM 5.25847-1
CRN 5.25847-1

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
CRM 5.25847-1
CRN 5.25847-1

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner

207
24

SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUNO (07:30h às 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (15G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADÁ OU AMASSADA (15G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (15G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MILHO CORTADO (15G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS SEM CAROÇO (15G)
ALMOÇO (11:00h)	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO AMASSADO 10G ENSOPADO DE FRANGO(DESPIADO) 50G COM LEGUMES BATATA- 15G CENOURA- 15G (AMASSADOS)	MACARRÃO AMASSADO- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G FICADO COM BETERRABA (BATIDOS) FICADO 50G BETERRABA 15G	PAPA DE ARROZ- 20G PURÊ DE BATATA- 25G JARDINEIRA DE CARNE MOIDA- 50G COM LEGUMES CENOURA- 15G CHUCHU- 15G (CORTADA E AMASSADA)	MINI CORDO COM PIÃO BATATA INGLESA- 10G ABÓRORA- 10G REFOLHO- 10G BANANA DA TERRA 30G MUSCULO- 50G PIÃO- 40G	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO E BETERRABA-40G (CORDOZOS E AMASSADOS) FEIJÃO- 20G BETERRABA- 20G FRANGO DESPIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 10G CENOURA- 15G
LANCHE DA TARDE (14:30h)	SUCO DE LARANJA (150ML) SEM AÇÚCAR E SEM CAROÇO	BANANA DA PRATA AMASSADA- (50G)	MELANCIA CORTADA EM FORMAS DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	MAMÃO AMASSADO (50G)	SUCO DE MELÃO(150ML) SEM AÇÚCAR E SEM SEMENTE
CEIA (18:30h)	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PROTEÍNA(250 ML) FEIJÃO- 10G BETERRABA- 15G CENOURA- 15G MUSCULO TRITURADO 50G (BATIDA)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO 15G BANANA 15G AÇAÍ 10G FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- 20G BATATA DOCE- 20G (CORDOZOS E AMASSADA)	MOYÓ DE FRANGO 100G PAPA DE ARROZ 15G FRANGO DESPIADO 10G CENOURA CORTADA E RALADA 15G	SOPINHA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250 ML) MASSA DE SOPA- 10G ABÓRORA- 15G CHUCHU- 15G CARNE MOIDA 50G (BATIDA)	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ML) BANANA DA TERRA CORTADA (4 UNIDADES- 30G)
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (Kcal)	CHOL (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
	391,4 kcal/dia	49,06 g/dia	4,78 g/dia	26,25 g/dia	18,84 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	161,99 mg/dia	1.215,8 mg/dia	152,28 mg/dia	4,16 mg/dia	

ELABORADO POR: NAIANE REZENDE- CRM 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Naiane Rezend
Naiane Rezend
CRM 5 19878 / BA 17055
CRM 5 22947 / BA 15562

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

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMU
Mat. 172056-8

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner

PMU
COMPRAS
208
4

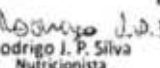
SEMANA 8					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTE 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTE 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTE 2ª FASE MILHO CORTADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTE 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTE 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA (35G)
ALMOÇO (11:30)	PAPA DE ARROZ 20G ENSOPADO DE CARNE (DESEIADO) 50G COM CHUCHUA 15G BATATA INGLESA 15G (AMASSADA) PIÃO 50G	MACARRÃO AMASSADO 20G FEIJÃO BRANCO SIMPLES 10G (AMASSADO) ENSOPADO DE FRANGO DESEIADO 50G (DESEIADO) COM CENOURA AMASSADA	PAPA DE ARROZ 20G FEIJÃO AMASSADO 10G DESEIADO 50G COM BATATA INGLESA 15G	MACARRÃO AMASSADO 20G FEIJÃO AMASSADO 10G FRANGO DESEIADO CREMOSO (PEITO DE FRANGO AO MOLHO 50G COM ANJÓNA 15G	PAPA DE ARROZ 20G PURE MISTO 25G (BANANAS-CENOURA) CARNE MOÍDA 50G
LANCHE DA TARDE (14:30)	SUCO DE MELÃO (150ML) SEM AÇÚCAR E SEMENTE	MAÇA RASPADA OU AMASSADA (50G)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (50G)	MAMÃO AMASSADO (50G)
CEIA (18:30)	SOPINHA DE MASSA E ARBÓREA COM FRANGO DESEIADO (250ML) (BATIDA) MASSA DE SOFA 10G ANJÓNA 15G FRANGO DESEIADO 50G	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ML) BANANA DA TERRA COZIDA (5 UNIDADE) 50G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (250ML) (BATIDA) FEIJÃO 10G BETERRABA 15G BATATA INGLESA 15G	VITAMINA DE BANANA (150ML) LEITE EM PO 10G BANANA 15G FÓRMULA LÁCTEA INFANTE 2ª FASE 20G BATATA DOCE (40G)	ARROZ DE FRANGO 100G PAPA DE ARROZ 15G FRANGO DESEIADO 50G CENOURA COZIDA E RAÍZUA 15G
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (kcal)	CHD (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
	334,2 kcal/dia	36,71g/dia	5,71g/dia	25,21 g/dia	5,79 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
		247,78 mcg/dia	308,80 mg/dia	5,31 mg/dia	

ELABORADO POR: NANNIE RIZZEND - CRN 3 12678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS


Nannie Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 3 12678 / 126552


Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 3 22487 / 12532


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PNUT
Mat. 062025-2


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PNUT
Mat. 122016-8

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Scanned with
CamScanner

10.11.2026
209
JL

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 02 a 3 ANOS					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07.30h às 8.30h)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE ENSOPADA DE SIVADA (30G)	MINGAU DE MILHO (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL (40G) FRUTA DE MILHO (30G) (FÓRMULA A BASE DE SOJA)	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) BANANA DA PRATA (25G) MACARÃO FÓRMULA A BASE DE SOJA (25G) PÃO (01 UNIDADE) COM OVO MEXIDO (1 UNIDADE)	MINGAU DE AVEIA (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA (40G) AVEIA EM FLOCOS (20G)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) APIM COZIDO (30G) FRANGO ENSOPADO DESFIADO (30G)
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 (11.30)	ARROZ TEMPERADO (40G) FEIJÃO TEMPERADO (50G) ISCA DE PEIXADO (40G) SALADA DE ALFACE E TOMATE (30G)	MACARRÃO A BOLONHESA (40G) MACARRÃO (40G) CARNE MOIDA (40G) SALADA DE CENOURA (30G)	ARROZ TEMPERADO (40G) FEIJÃO TEMPERADO (50G) ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓRORA E BATATA INGLESA (40G) FRANGO (40G) ABÓRORA (15G) BATATA INGLESA (15G)	ESPAGUETE AO MOLHO (50G) ALMÔNDIGAS DE CARNE ACÉM (70G) SALADA DE BETERRABA COZIDA (20G)	ARROZ BRANCO (40G) FEIJÃO TEMPERADO (50G) QUIABADA (40G) QUARDO (40G) MUSCULO (40G)
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)
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) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE MOIDA (30G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ML) FEIJÃO (20G) BATATA INGLESA (20G) CENOURA (15G) CARNE MOIDA (25G)	RISOTO DE FRANGO (250G) BRANCO (40G) FRANGO DESFIADO (40G) CENOURA SALADA (30G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ML) CHUCHU (15G) CENOURA (15G) CARNE MOIDA (15G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteína (g)	Lipídios (g)	
661,20 kcal	91,13 g/100g	10,36 g/100g	41,75 g/100g	17,74 g/100g	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
348,84mg	1.892,18mg/100g	117,18mg	6,85mg/100g		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRM 5 15879 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRM 5 15879 - M.A. 12552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM 5 22527 - M.A. 12522

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PNMF
Mat. 08/2025-2

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PNMF
Mat. 12/2024-8

Scanned with
CamScanner

270
H

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 2					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUM (07:30h às 8:00h)	MINGAU DE AVENA - (200 ML) LITE TM PÓ INTEGRAL - 40G FÓRMULA A BASE DE SOJA	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUCURU DE MILHO 40G ENSOPADA DESFIADA (30G)	VITAMINA DE BANANA - (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA 30G BANANA - 100G AVENA - 15G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) AIPIM COZIDO (30G) OVO MEXIDO (01 UNIDADE)	MINGAU DE MILHO (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA - 40G FUBÁ DE MILHO - 35G
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)	MACARRÃO TEMPERADO-40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ISCA DE CARNE - 40G 80G COZIDA (30G) ARROZ - 30G BETERRABA COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO- 40G PURÉ MISTO COM FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G (ARROZ+CEMOURA) FEIJÃO TEMPERADO- 50G PEITO DE FRANGO 80G	MACARRÃO PARAFUSO A BOLONHESA (40G) ISCA DE FICADO (30G) SALADA DE BETERRABA E CEMOURA RALADA BETERRABA - 30G CEMOURA RALADA 30G	ARROZ TEMPERADO 40G FEIJÃO TEMPERADO (50G) ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO (40G) BATATA INGLESA - 30G CEMOURA - 20G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G JARDINEIRA DE CARNE MOIDA COM LEGUMES - 80G BATATA INGLESA- 35G CEMOURA- 35G SALADA DE ALFACI (30G) COMATE (30G)
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 DEFIADO - 250 ML MASSA DE SOPA - 30G BATATA INGLESA - 30G CEMOURA - 35G FRANGO DEFIADO - 35G	MUNGUJÁ (200ML) PARA CANJICA - 80G FÓRMULA A BASE DE SOJA- 30G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOIDA (250ML) FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 30G CHUCHU - 15G CEMOURA - 15G CARNE MOIDA (ACEME) 25G	RISOTO DE FRANGO 250G BRANCO (30G) CARNE MOIDA (80g) CEMOURA RALADA (30G)	CAIDO DE AIPIM (2 FRANGO (250ML) FRANGO DEFIADO - 80G AIPIM BATIDO - 40G TEMPEROS - 35G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
412,81 kcal	96,71 g/6d	8,99 g/6d	34,84 g/6d	11,57 g/6d	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,75 mg/6d	1.448,34 mg/6d	253,31 mg/6d	1,58 mg/6d		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 1 18678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Rezend
NUTRICIONISTA
CRN 1 18678
12/2022


Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 1 22424
12/2022


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


Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PM/LF
Mat. 122916-8

Scanned with
 CamScanner

PM - LAURO DE FREITAS
211
H

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2016

ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 8					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM (07:30h ou 8:00h)	SUCO DE FRUTAS (200ML) TAPIOCA- 40G CUSCUT DE	VITAMINA DE MAMÃO (200ML) MAMÃO - 50G AVEIA- 10G FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G	SUCO DE FRUTAS (200ML) COZIDA (50G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G FUBA DE MILHO - 15G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUT DE MILHO- 40G OVOS MERENDAS- 21 UNIDADE
LANCHE DA MANHÃ (10:30)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)	FRUTA (1 UNIDADE/80G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ COM CENOURA RALADA- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (80G) BATATA INGLESA- 15G QUIABO- 15G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FICADO AO ALMOÇO COM BATATA INGLESA- 60G FEIJÃO TEMPERADO- 30G SALADA CRUA BALADA- CENOURA- 15G	ARROZ TEMPERADO-40G FRANGO- 40G ISCA DE PURÊ DE BATATA INGLESA (COM FÓRMULA A BASE DE SOJA)- 30G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	COZIDO (250G) BATATA INGLESA- 15G ABÓRGOA - 15G REPOLHO - 10G BANANA DA TERRA -15G MUSCULO- 80G PIRÃO- 30G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G CARNE MOIDA COM CENOURA EM CUBOS- 60G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 25G
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)
CEIA (16:30)	SUCO DE FRUTA- 200ML 60G ALIMM COCADO-	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) SIMPLES SEM LEITE DE VACA-40G BOLO	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA- 30G BANANA- 80G AVEIA- 15G BISCOITO SALGADO (70G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES COM CARNE MOIDA (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G BETERRABA - 15G CARNE MOIDA - 15G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
661,60 kcal	207,52g/dia	4,36g/dia	31,81g/dia	13,96g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
567,28 mg/dia	1.546,41 mg/dia	363,74mg/dia	4,76mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CPM S 19876 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 19876-1 / 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 22947-1 / 12532

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMESP/BA
Mat. 053016-2

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMESP/BA
Mat. 122056-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE - APLV 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 02 a 3 anos

PERÍODO: INTEGRAL

SEMANA 4

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESLUAM (07:30h ou 8:00h)	ARROZ DOCE (150 ML) ARROZ 50G FÓRMULA A BASE DE SÓLIA 30G	VITAMINA DE FRUTAS 200ML FÓRMULA A BASE DE SÓLIA 30G BANANA 40G MAMÃO 40G 15G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CURCUT DE MILHO 90G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE	BINGAU DE MILHO 200ML FÓRMULA A BASE DE SÓLIA 40G DE MILHO - 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CURCUT DE MILHO (30G) CARNE MOIDA (30G)
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)
ALMOÇO (12:30)	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO 50G CARNE MOIDA (40G) COM LEGUMES BATATA 15G CENOURA- 15G	MACARRÃO (SPAGUETI) 40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO 40G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (240G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES 50G CURCUT 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 EMPICADO DE FRANGO COM ABÓCORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO 50G ABÓCORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)	FRUTA (1 UNIDADE/NOG)
CEIA (18:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	ESCUDONHO DE FRANGO (250G) BATATA INGLESA- 60G PEITO DE FRANGO EM CURROS 50G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE- 40G	SOPA DE ABÓCORA COM FRANGO (250ML) MASSA DE SOPA- 20G ABÓCORA- 40G FRANGO DESFIADO- 40G	SUCO DA FRUTA- (200ML) ALPIM COZIDO 40G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
614,00Kcal	87,32 g/84	8,11g/84	37,58g/84	13,11g/84	
98,7 C	Na (g)	Ca	Fe		
68,72mg	1,714,1 mg/84	196,70mg	4,84 mg/84		

ELABORADO POR: NAMILÉ KLEINOS- CRM 5.138.78 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SME/PMU
Mat. 122056-8

Namile Costa Klein
Namile Costa Klein
NUTRICIONISTA
CRM 513878 / MAT. 122056

Brenda T. A. S. Santos
Nutricionista
SME/PMU
Mat. 124871

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SME/PMU
Mat. 082624-2

Scanned with
CamScanner

PMU
COMPRAS
2.13
11

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 (18:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	ESCODIDINHO 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) AIPIM COZIDO- 60G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	
614,30Kcal	87,37 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- 5 12878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PNU
Mat. 067024-8

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRNS 12878 / MAT. 12852

Brenda Frates
Brenda Frates
NUTRICIONISTA
CRNS 22347 / MAT. 12522

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PNU
Mat. 067024-8

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDAPO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - 2026				
MODALIDADE DE ENSINO: TODOS OS SEGMENTOS ESCOLARES				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 4 a 15 e 16 a 60 anos				
PERÍODO PARCIAL				
KIT LANCHE PARA ATIVIDADE EXTRACLASSE				
OPÇÃO 01:	Suco (TETRA PACK) individual (200 ml) - Opções: Uva, maçã ou laranja - Biscoito (suco) individual 27 g e 10g* Fruta Opções: maçã, banana prata ou tangerina			
OPÇÃO 02:	Bebida láctea (TETRA PACK) individual (200 ml) ou Suco (TETRA PACK) individual (200 ml) - Opções: Uva, maçã ou laranja - Biscoito simples (embalagem individual 50 g, sabores diversos)			
AJUSTATIVA	A inclusão do kit lanche em embalagem individual no presente modelo de cardápio justifica-se pela necessidade de garantir a segurança higiênica sanitária aos estudantes da 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 os atendimentos em SITUAÇÕES ESPECÍFICAS, como atividades pedagógicas EXTRACLASSE, eventos institucionais e ações emergenciais.			
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDAPO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - CRECHE - 2026				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos				
PERÍODO INTEGRAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (40g) + Valepiã Escalor (30g) + Almoim escolar (40g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozido) Aproximadamente 60g (espiga pequena) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 50 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão escolar (80g) + Arroz branco (50g) + Farofa de couve (20g) + Salada de alface + tomate (30g)	Arroz Temperado (sabor-pespepa) (50g) + Salpicão (40g) + Farofa (20g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (50g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho (50g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 80g (unidade pessoal)	Bolo simples (80g) + Opções: (horizonte ou baurinho) + Suco de fruta (200 ml)	Pão recheado com purê de frango (120g) - 1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 80g (1 unidade) + Suco de polpa - 200 ml

Naiane Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRM: 19677/MG - 124552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM: 22447/MG - 12520

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRM: 087026-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
CRM: 127054-8

Scanned with
CamScanner



Refeição	Açúcar branco (40g) + Purê de batata inglesa (40g) + Molheira de peixe (80g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, Filé de merluza ou cação em pasta)	Brioche de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empadão de frango (70g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (80g) + Opções: (cheesecake ou biscoito) + Suco de fruta - 200 ml
Refeição	Bolão de doc (250g)	Arroz de milho de corte (80g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) + 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarrão ralado (Macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) - 150g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de casta(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 + Cremosinha (80g) ou Picolé (80g) + 1 unidade	Empadão de frango (70g) + Suco de polpa - 200 ml

ELABORADO POR: NAIANE REZENDE - CRM 5 18678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Naiane Rezend
Naiane Rezend
NUTRICIONISTA
CRM 19678/BA - 126552

Brenda Alves
Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRM 229462/BA - 12532

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PNMF
Mat. 082025-1

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PNMF
Mat. 127056-8

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - PRÉ-ESCOLA E FUNDAMENTAL I a B 2026				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos / 6-10 anos / 11-15 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (50g) + Variedade Escalor (50g) + Flocos Escalor (50g) + Farofa Escalor (50g)	Milho verde em espiga (suco) + Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (suco) Aproximadamente 80g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão Escalor (100g) + Arroz branco (100g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface tomate (30g)	Arroz Temperado (canjica-pernada) (50g) + Salpicão (120g) + Farofa (50g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou 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 (50g) + Purê de batata inglesa (50g) + Maquiça de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, Filé de merluza ou cação em pasta)	Biscoito de milho (51 unidades) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco de fruta (200 ml)
Refeição	Bolão de leite (250g)	Leite de milho de canja (150g) + Suco de polpa de fruta (200ml)	Sanduíche de carne moída com cenoura ralada (120g) + 01 unidade + Suco de polpa (200 ml)	Macarronada Natalina (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) 1 porção Suco de polpa de fruta - 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremolinho (50g) ou Picolé (50g) 1 unidade	Empada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

ELABORADO POR: NANCY REZENDE - CRN 5 18878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS BA

Nancy Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 18878 / M.A. 120552

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22547 / M.A. 12049

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PAU
Mat. 067056-7

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PAU
Mat. 120796-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - GUARABOLÁ - 2026				
MODALIDADE DE ENSINO: GUARABOLÁ				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos				
PERÍODO PARCIAL				
	LANCHE TÍPICO - DATAS COMEMORATIVAS			
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JORD	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (80g) + Verapá flocado (50g) + Sisoim escalar (80g) + Farofa escalar (30g)	Milho verde em espiga (300g) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na sagem (300g) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão escalar (100g) + Arroz branco (80g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface tomate (30g)	Arroz Temperado (samsouros-gassas) (80g) + Salpicão (120g) + Farofa (40g) + Suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cachaça (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja 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 purê de frango (120g) 1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 130g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (80g) + Purê de batata inglesa (50g) + Maqueia de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, Filé de merluza ou coque em pasta)	Bolo de milho (25 unidades) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 130g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empanada 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)	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)	Macarronada Natulina (macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) -200g + suco de polpa de fruta (200ml)

[Assinatura]

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRM: 125522

[Assinatura]
Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUF
Mat. 025276-2

[Assinatura]
Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUF
Mat. 122954-8

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner



Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau (120g) + Suco de fruta (200 ml)	Figos secos Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 150g) 1 porção Suco de polpa de fruta - 200 ml	Figos secos Aproximadamente 120g + Cremezinho (50g) ou Flocos (50g) 1 unidade	Empadão de frango (120g) + Suco de polpa (100 ml)
----------	--	---	---	---

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 5.28678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5.28678

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 22947

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMCD/PMUJ
Mat. 062036-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMCD/PMUJ
Mat. 122056-8

[Assinatura]

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS EJA 2016				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a 60 anos				
PERÍODO PARCIAL				
	SEMANA DA PASCOA	LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (70g) + Variedade Escalor (40g) + Kiwim escolar (100g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (100g) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (torrado) Aproximadamente 120 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão escolar (150g) + Arroz branco (75g) + Farofa de couve (40g) + Salada de alface e tomate - 30g de Polpa de fruta: (200ml)	Arroz Temperado (construção-pasta) 80g + Salpicão (150g) + Farofa (50g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (150g) + Suco de fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho (150g) + Café com leite (200 ml) + Fruta: laranja média Aproximadamente 130g (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 fradinho (80g) + Moussaka de peixe (120g) OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de marluzo ou cação em pasta	Bolo de milho (02 unidades) Aproximadamente 140g/cada + Mugunzá com canela (400ml)	Empanada de frango (150g) + Café com leite (200 ml)	Bolo simples (150g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Café com leite (200 ml)
Refeição	Bolo de leite (130g)	Café Verde - (400ml) + Alpin + Cerveja em 100ml + Cerveja + Pão (01 unidade)	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)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau (150g) + Suco de fruta (200 ml)	Canjica de milho (400ml) + Café com leite (200ml)	Café Verde - (400ml) + Alpin + Cerveja em 100ml + Cerveja + Pão (01 unidade)	Empanada de frango (150g) + Café com leite - (200 ml)

ELABORADO POR: NAILLE REZENDE - CPA 5 28878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Naille Rezend
NAILLE REZENDE
CRMS 22547/BA

Caroline de O. Souza
CAROLINE DE O. SOUZA
CRMS 22547/BA

Caroline de O. Souza
CAROLINE DE O. SOUZA
Nutricionista
SEMED/PM/LF
Mat. 082026-2

Rodrigo J. P. Silva
RODRIGO J. P. SILVA
Nutricionista
SEMED/PM/LF
Mat. 122056-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO MODELO DIÁRIAS (COMEMORATIVAS) TEMPO INTEGRAL 2025				
NACIONALIDADE DE ENSINO: ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos / 11-15 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DIÁRIAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (60g) + Vatapá Escolar (50g) + Kiwim escolar (30g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozido) Aproximadamente 130g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 30g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijão escolar (100g) + Arroz branco (60g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura-patates) (60g) + Salpicão (130g) + 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 laranja 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 banana) Aproximadamente 130g (1 unidade) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Arroz branco (60g) + Purê de batata inglesa (50g) + Moqueca de peixe (100g) (OPÇÃO: Filé de Tilapia, filé de merluza ou cação em pasta)	Brua de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco de fruta (200 ml)
Refeição	Bolão de leite (260g)	Leitão 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 Batatão (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) 3 porção Suco de polpa de fruta - 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremeleira (90g) ou Picolé (40g) 1 unidade	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

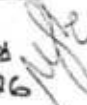
ELABORADO POR: NAYLE REZENDE - EM 11/08/2025 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Nayle Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRMN 19176/1000 - 120552


Carolina T. Alves
NUTRICIONISTA
CRMN 12527


Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SMEC/PMUJ
MUL 082026-2


Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
SMEC/PMUJ
MUL 122056-8

Lauro de Freitas
24.02.2026


Scanned with
 CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 18 a 30 e 31 a 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (290g)	ARROZ TEMPERADO-80G FEIJÃO TROPICANO-80G SALADA VERDE TOMATE- 30G ALFACE-30G SOBREMESA-LARANJA-100 G	VITAMINA DE FRUTAS 400 ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO- 50G LEITE EM PÓ-30G AVEIA (20G) BISCOITO DOCE- 80G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO - A BOLOMESA MACARRÃO PARAFUSO-80G CARNE MOÍDA-100G SALADA DE LEGUMES: CHUCHU-20 G CENOURA-20G	SUCO DE FRUTAS-400ML CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA-40G AÇÚCAR 50 LEITE EM PÓ-30G	CAFÉ COM LEITE (400ML) CAFÉ EM PÓ (10g) LEITE DE PÓ (30G) BATATA DOCE (100G) OVOS MEIOCOZ- 22 UNIDADES (100G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
492,8	75,70g/dia	5,61g/dia	19,21g/dia	11,10mg/dia	
VI. C	VI. A	Fe	Ca		
429,58 mg/dia	3,54mg/dia	206,53mg/dia			
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CEN S 20678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 18 a 30 e 31 a 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 2					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (290g)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E MUSCULO EM CUBOS (400ML) MADEIRA DE SOPA- 40G BATATA INGLESA -20G CENOURA EM CUBOS-20G CHUCHU EM CUBOS-20G MOLHADO- 120G	IOGURTE - 400ML (22 UNIDADES) SANDUICHE DE CARNE MOÍDA- 120G PÃO 50G CENOURA RALADA - 50 CARNE MOÍDA - 50G	PEIXADA ESCOLAR FEIJÃO PRETO-200G ACÉM EM CUBOS- 300G ESPINHAÇO- 20G ARROZ- 40G FARFPA DE COURT- 50G SOBREMESA LARANJA (1 UNIDADE- 200G)	SUCO DE FRUTAS-400ML POLPA DE FRUTA -40G CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO- 150G FLOCOS DE MILHO- 40G FRANGO EM CURO ENXOPADO - 100G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO-80G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA PEITO DE FRANGO EM CUBOS - 300G BATATA INGLESA - 25G ABÓBORA-25G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	
547,00 kcal	29,66 g/dia	5,84g/dia	29,81g/dia	10,52 g/dia	
VI. C	VI. A	Ca	Fe		
61,67mg/dia	178,01 mg/dia	156,20 mg/dia	8,77mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CEN S 20678 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile J. P.
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PM/LF
Mat. 122054-2

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CEN S 20678
CEN S 20678

Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA
CEN S 20678
Mat. 12552

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

pyk

Scanned with
CamScanner

PM-LF
COMPRAS
222
44

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 18 a 30 e 31 a > 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 5					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (18:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA-100G BATATA INGLESA-25G CENOURA-25G FEIJÃO TEMPERADO 80G MACARRÃO TEMPERADO 80G SOBREMESA: LARANJA (100G)	MUGUNZÁ (400ML) MILHO BRANCO PARA CANJICA-80G COCO RALADO-17G LEITE DE COCO-130ML LEITE EM PÓ-10G CRAVO DA ÍNDIA-5G SOBREMESA: BANANA DA PRATA-100G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-80G ACÉM EM CUBOS-100G ESPINHAÇO-20G CALABRESA-20G ARROZ-80G FAROFÁ-30G SUCO DE FRUTAS-(400ML)	YOGURTE (400ML) 02 UNIDADES BISCOITO SALGADO (80 G)	CAFÉ COM LEITE (400ML) CAFÉ PÓ (10G) LEITE EM PÓ (10G) ALFAMA COZIDO (100G) OVOS MEXIDOS-02 UNIDADES (100G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
501,30 kcal	68,81 g/dia	1,88 g/dia	25,40 g/dia	14,31 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
1,288 mg/dia	47,31 mg/dia	242,91 mg/dia	3,88 mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE AZEVEDO - CAN 5 20878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 18 a 30 e 31 a > 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 6					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (18:00)	ARROZ BRANCO-80G FEIJÃO TEMPERADO-80G QUIABADA QUIABO-50G MUSCULO-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)	CODO ESCOLAR BATATA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO-10G BANANA DA TERRA-15G MUSCULO-100G PIRÃO-100G SUCO DA FRUTA-400ML	ARROZ DOCE (400ML) ARROZ-80G AÇÚCAR-10G LEITE EM PÓ-30G CRAVO DA ÍNDIA (5G)	MACARRÃO-80G FEIJÃO TEMPERADO-80G FRIGIDEIRA DE FRANGO-150G OVO-02 UNIDADES (100 G) FARINHA DE TRIGO-10G FRANGO DESFIADO-80G SALADA DE ALFACI-10G TOMATE 10G SOBREMESA: MELÃO 100G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
420,00 kcal	45,34 g/dia	2,53 g/dia	29,36 g/dia	14,93 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
11,7 mg/dia	115,89 mg/dia	132,1 g/dia	4,8 mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE AZEVEDO - CAN 5 20878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Azevedo
Nutricionista
CRN 15078 / M.O. 126552

Caroline I. Alves
Nutricionista
CRN 15078 / M.O. 126552

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PNUF
Mat. 082026-1

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

Scanned with
CamScanner

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

Nomele Costa Bezende
NUTRICIONISTA - CRP 11.150/2015
CRM 15071/MG - 14552

Brenda V. Alves
NUTRICIONISTA - CRP 11.150/2015
CRM 15071/MG - 14552

Caroline de Q. Souza
Caroline de Q. Souza
Nutricionista
SMECOPMUT
Mat. 012526-2

Rodrigo J. P. S.
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SMECOPMUT
Mat. 122056-8

RF

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					
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 - (100G)	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-60G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-30G	MACARRÃO AO MOLHO MACARRÃO-50G ALMÔNDIGAS DE CARNE ACÉMA- 70G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	ARROZ TEMPERADO- 50G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓRORA E BATATA INGLESA FRANGO- 80G ABÓRORA - 20G BATATA INGLESA- 20G	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO-50g CARNE MOÍDA-100g SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-25G	ARROZ TEMPERADO -50G FEIJÃO TEMPERADO-60G ISCADA 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) CUSCÚZ DE MILHO COM OVO-300G 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 BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
730 kcal	187,8g/dia	6,5 g/dia	40,9 g/dia	15,47g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
81,8 mg	1724,4 mcg	240,36 mg	6,5 g/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 18978 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 18978-2

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 27047-2

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PAU
Mat. 083026-2

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PAU
Mat. 172056-8

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					
REFEÇÃO	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 SUGO -50G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA SOBRECOXA DE FRANGO - 100G BATATA INGLESA - 40G ABÓBORA - 40G	FEIJÃO ESCOLAR FEIJÃO PRETO-40G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-30G CALABRESA-30G ARROZ- 50G FAROFÁ DE COUVE-25G	MACARRÃO TEMPERADO-50G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES- BATATA INGLESA- 30G CENOURA- 30G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (30G)
LANCHE 2	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (20G)	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)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
301,8 kcal	113,26 g/dia	6,81 g/dia	40,3 g/dia	21,14 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
71,34 mg	1,742 mg	374mg	5,89 mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 29878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA -#A26.F33A25.F33A21.F33A22.F33026A17.A17.F33					

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22461-9

Namile Rezend
NUTRICIONISTA
CRN 5 15574-7

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

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PAUF
Mat. 122056-8

14/6

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 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 FRUTAS- 100G) (20ML MIX (02	SALADA DE FRUTAS 250 ML	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) MIX 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 FAROFA-15g	ARROZ COM CENOURA RALADA 40G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (80G) 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) ALFIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 30G	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS 250ML MASSA DE SOPA- 40G BATATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G	MUGUNZÁ - 200G MILO BRANCO PARA CANICA-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-80G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
791,2 kcal	96,4g/dia	6,1g/dia	47,96 g/dia	22,76 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		

Natália Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRM 19611/PA 126552

Brenda I. Alves
NUTRICIONISTA
CRM 27462/PA 125522

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PA
Mat. 067024-2

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PA
Mat. 127954-8

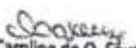
Scanned with
CamScanner



868,6mg	85,54g/dia	333,35mg	5,6mg		
ELABORADO POR: NAMILE BEZINDE - CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

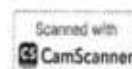

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878-1


Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 12943-7


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMCD/PAUF
Mat. 082026-2


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMCD/PAUF
Mat. 122056-8





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 OU 1 UNIDADE(20ML MIX DE FRUTAS- 100G)	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-40G 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 PIRÃO- 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 PERA MELANCIA LEITE EM PÓ-10g BISCOITO SALGADO (40G)	ARROZ DOCE [250 ML] ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR- 30g 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)	Lípidos (g)	
645,6	88,74 g/dia	5,3g/dia	37,81 g/dia	16,2 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Fe	Fe		
88,67mg		257,47mg	4,81mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRI 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 19878-1
12/2024
12/2024

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SENED/PMF
Mat. 082026-2

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SENED/PMF
Mat. 122056-8

Scanned with
CamScanner

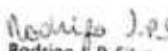
PMF
COMPRAS
229
Jef

Lauro de Freitas 24 de 02 2026


Namik Costa Rezende
NUTRICIONISTA R.F.F.S.WED
CRMS 19071-1/2011 124552


Brenda Alves
NUTRICIONISTA R.F.F.S.WED
CRMS 22962/2011 12522


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


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PNMF
Mat. 12596-8



Scanned with
 CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2025					
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-30G 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) FEITO 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(50G)	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	81,12 mcg/dia	224,61 mg/dia	2,93mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILÉ 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 2025					
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	FEIJOLADA ESCOLAR (225G) FEIJÃO PRETO-50G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-20G ARROZ- 50G FAROFÁ 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)	
577,48 kcal	106,01 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/PNAT
Mat. 122094-4

Namilé Costa Rezende
Namilé Costa Rezende
NUTRICIONISTA-PMAT/SEMED
CRN 5 19878-8

Brenda J. Alves
Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA-PMAT/SEMED
CRN 5 27942-1/12522

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PNAT
Mat. 087029-2

Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
101,24mg/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 Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878 / BA 126532

Brenda Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 23642 / BA 12522

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878 / BA 126532

Rodrigo J.P. Silva
Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SPN 020961
BA 122056-8

gjk



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 (300ML) MILHO BRANCO PARA CANICA- 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	4,64 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		
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 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 19878
CRNS 19878/BA- 120114


Brenda V. Alves
NUTRICIONISTA - CRN 5 19878
CRNS 27427/BA- 12572


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMUJ
Mat. 062026-1


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMUJ
Mat. 120114-8

Scanned with
 CamScanner

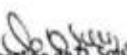
PMUJ
COMISSÃO
233

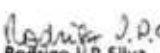

Vit. C	Vit. A	Cn	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,36mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS BA					

Lauro de Freitas 24 de 02 2026


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - R. 1151502
CRN 5 19878


Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - R. 1151502
CRN 5 22967


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


Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMF
Mat. 122056-8


Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOIA 2026					
ZONA URBANA					
PARA ETARIA 6 a 12 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-SOG FEIJÃO TROPEIRO-60G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-20G SOBREMESA-LARANJA (100g)	SUCO DE FRUTAS (250ML) CUSCUZ DE MILHO COM OVO-200G FLOCOS DE MILHO- SOG AÇÚCAR- 5G OVO-1 UNIDADE	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO-50g CARNE MOÍDA-100g SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-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 CENOURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
578,80 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,52 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,83 mg/dia	82,12 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 F. Aires
NUTRICIONISTA
CRN 5 27527

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SENAC/PMU
MPL 082024-2

Rodrigo J.P. Silva
NUTRICIONISTA
SENAC/PMU
MPL 127056-8

Scanned with
CamScanner



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 6 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) 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)	FEIJOADA ESCOLAR (250G) FEIJÃO PRETO-40G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-30G CALABRESA -30G ARROZ- 50G FAROFÁ 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) CUSCUIZ 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: NAMILE REZENDE - CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878-1 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 224779-1 12552

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

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SABED/PNUF
Mat. 127014-8

Pyf

Scanned with
CamScanner

PMF
CONFERAS
236
uf

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 FAROFÁ-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)	
554,8 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		

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

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA
MAT. 122054-8 / M.M. 126252

Brenda F. Alves
Brenda F. Alves
NUTRICIONISTA
MAT. 122054-8 / M.M. 126252

Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PAUS
Mat. 083026-2

Ass.

Scanned with
CamScanner

237
4

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026

LAURO DE FREITAS - BA
PENSAMENTO PARCIAL

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 FELÃO 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 24 de 02 2026

Namile Custa Rezende
NUTRICIONISTA
CRN 5 19878-8

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA
CRN 5 22467-9

Caroline de O. Souza
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUJ
Mat. 082026-1

Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PNUJ
Mat. 122056-6

Scanned with
CamScanner

PMF
COMPRAS
238
[assinatura]



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 IPITANGA, Nº 111	AREIA BRANCA	42723035
2	Areia Branca	CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL 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	42739785
6	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL BARRO DURO (ANEXO)	CAMINHO 15 742, JARDIM CAMPO VERDE	BARRO DURO	42739786
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	42732440
11	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL FLORPES FARIAS (ANEXO CAPITULINO)	RUA PRINCIPAL DA CACHOEIRINHA, S/N	CACHOEIRINHA	42728610
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	42705670
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	42703592
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 48	VILA PRAIANA	42704850





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 IPITANGA	AVENIDA AMARILHO THIAGO DOS SANTOS, Nº 37	CENTRO	42703750
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 REQUIAO, 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	42706590
27	Itinga	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARISA LETICIA LULA DA SILVA	AVENIDA FORTALEZA, S/N	ITINGA	42738595
28	Itinga	CENTRO COMUNITÁRIO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE SÃO VICENTE DE PAULA	AVENIDA FORTALEZA, QUADRA J, LOTE 02	ITINGA	42738595
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	42739790
32	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL DINORAH PESSOA ANTIGA ESCOLA MUNICIPAL SOLANGE COELHO	RUA NOSSA SENHORA DE APARECIDA, S/N	ITINGA	42739195
33	Itinga	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL GAL COSTA	ESTRADA DR. MAURÍCIO 99	PARQUE SÃO PAULO	42740580
34	Itinga	CRÉCHE MUNICIPAL DEPUTADO PAULO JACKSON	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, S/N, CAIC	ITINGA	42721810
35	Itinga	CENTRO DE ATENÇÃO INTEGRAL À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE - CAIC	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, S/N, LOT., CAIC	ITINGA	42721811
36	Itinga	CRÉCHE SANTA RITA	AVENIDA SANTA RITA, CAMINHO 17	ITINGA	42740040
37	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL SANTA RITA	1 TRAVESSA SANTA RITA, SETOR L 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
36	Itinga	ESCOLA FUNDAMENTAL SAO JUDAS TADEU	RUA JAIME TRINDADE, QDE 29	ITINGA	42738520





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 PEIXOTO, S/N	ITINGA	42739040
40	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL DO LOTEAMENTO SANTA JULIA	RUA JOVINO N PEREIRA, Nº 440	ITINGA	42738230
41	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL DOIS DE JULHO	RUA SAO CRISTOVAO, S/N	ITINGA	42739005
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	42741130
44	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM TALISMA	RUA SONIA DOS SANTOS NUNES, S/N	ITINGA	42740380
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 SILVINA SANTOS	RUA SAO CRISTOVAO, Nº 48	ITINGA	42739005
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 CICA	RUA DO PACO, 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	42739005
53	Portão	CENTRO SOCIAL URBANO	RUA JOSEFA NASCIMENTO, S/N	PORTÃO	42713670
54	Portão	CRECHE PUBLICA MUNICIPAL ANA MONTENEGRO	RUA LILIA 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 DISTRITAL

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 RETRO TRAVESSA NOVA BRASILIA, S/N	PORTÃO	42713790
60	Portão	ESCOLA MUNICIPAL RAIMUNDA BRITO DA CRUZ SANTOS (ANTIGAS ESCOLA M. FÉLIX CARDOSO DE ARAÚJO+ KONSTANTINO 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	42713490
63	Portão	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AURORA MAGALHAES RIBEIRO	RUA DIRETA DE SANTO ANTONIO, Nº 222	PORTÃO	42712750
64	Portão	ESCOLA MUNICIPAL VILA NOVA DE PORTÃO	RUA CRISTOVÃO B PIRES, Nº127	PORTÃO	42713220
65	Portão	ESCOLA TIA LUCIA	RUA DA PAZ, Nº 582	PORTÃO	42713530
66	Vida Nova	CASA DE CAR ADOLFO B DE M CRECHE ESC IRMA SHEILA	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, Nº 39	CAJÍ	42721810
67	Vida Nova	CENTRO DE EDUCACAO INFANTIL DR DJALMA RAMOS	RUA DE PENETRAÇÃO I	VIDA NOVA	42717650
68	Vida Nova	CRECHE ESCOLA MAE MARIA	RUA DA CAIXA D'ÁGUA, Nº 16	CAIXA D'ÁGUA	42711430
69	Vida Nova	CRECHE NOSSA SENHORA DAS GRACAS	RUA MARIA ROSINETE VELOZO AUGUSTO	QUINGOMA	42711610
70	Vida Nova	ESCOLA CRECHE ROTARY DE QUINGOMA	AVENIDA SANTO AMARO DE IPITANGA	QUINGOMA	42724010
71	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL CATARINA DE SENA	RUA DOUTOR GERINO DE SOUZA FILHO, S/N	CAJÍ	42711630
72	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL DE VIDA NOVA	RUA FLORESTA AZUL, S/N	VIDA NOVA	42717815
73	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM IPITANGA	RUA MARIA RIBEIRO DA SILVA, S/N	RECREIO IPITANGA	42721170
74	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM IPITANGA (ANEXO)	CAMINHO 85	CONJUNTO VIDA NOVA	42721171
75	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL QUINGOMA	AVENIDA SANTO AMARO DE IPITANGA	QUINGOMA	42724010





PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
76	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL ENGENHO CAJI	RUA 15 DE JANEIRO, S/N, LOTEAMENTO 29	CAJI	42721800

Lauro de Freitas, 25 de fevereiro de 2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED

Iliana Santos dos Santos

Agente de Planejamento

Matrícula: 126097





MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COMPOSIÇÃO DE PREÇOS





Relatório de Cotação: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar, responsável pelo preparo em todas as fases, manuseio e distribuição em condições higiênicas sanitárias adequadas

Pesquisa realizada entre 23/03/2026 11:32:59 e 24/03/2026 12:01:16

Relatório gerado no dia 24/03/2026 12:27:54 (IP: 201.157.236.178)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado item. -
Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º: "A pesquisa de preços será materializada em documento que contemple: I - O Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item	Preços	Quantidade	Preço Estimado	Percentual	Preço Estimado Calculado	% Valor Global	Total
1) Desjejum - Berçário	3	32.200 Serviços	R\$ 3,23 (un)	-	R\$ 3,23	0,3%	R\$ 104.006,00
2) Lanche Matutino - Berçário	3	32.200 Serviços	R\$ 3,92 (un)	-	R\$ 3,92	0,4%	R\$ 126.224,00
3) Almoço - Berçário	3	32.200 Serviços	R\$ 4,11 (un)	-	R\$ 4,11	0,4%	R\$ 132.342,00
4) Lanche Vespertino - Berçário	3	32.200 Serviços	R\$ 3,92 (un)	-	R\$ 3,92	0,4%	R\$ 126.224,00
5) Ceia - Berçário	3	32.200 Serviços	R\$ 4,56 (un)	-	R\$ 4,56	0,4%	R\$ 146.832,00
6) Lanche (matutino e vespertino) - Creche Parcial	3	9.800 Serviços	R\$ 4,10 (un)	-	R\$ 4,10	0,1%	R\$ 40.180,00
7) Desjejum - Creche Integral	3	425.600 Serviços	R\$ 3,18 (un)	-	R\$ 3,18	4%	R\$ 1.353.408,00
8) Lanche matutino - Creche Integral	3	425.600 Serviços	R\$ 3,78 (un)	-	R\$ 3,78	4,8%	R\$ 1.608.768,00
9) Almoço - Creche Integral	3	425.600 Serviços	R\$ 4,49 (un)	-	R\$ 4,49	5,7%	R\$ 1.910.944,00
10) Lanche vespertino - Creche Integral	3	425.600 Serviços	R\$ 3,78 (un)	-	R\$ 3,78	4,8%	R\$ 1.608.768,00
11) Ceia - Creche Integral	3	425.600 Serviços	R\$ 3,95 (un)	-	R\$ 3,95	5%	R\$ 1.681.120,00
12) Lanche (Matutino e vespertino) - Pré-Escola Parcial	3	458.000 Serviços	R\$ 3,51 (un)	-	R\$ 3,51	4,8%	R\$ 1.607.580,00
13) Lanche Matutino - Pré-Escola Integral	3	131.000 Serviços	R\$ 2,95 (un)	-	R\$ 2,95	1,2%	R\$ 386.450,00
14) Almoço - Pré-Escola Integral	3	131.000 Serviços	R\$ 4,01 (un)	-	R\$ 4,01	1,6%	R\$ 525.310,00
15) Lanche Vespertino - Pré-Escola Integral	3	131.000 Serviços	R\$ 2,95 (un)	-	R\$ 2,95	1,2%	R\$ 386.450,00
16) Lanche (Matutino e Vespertino) - Pré escola e Fundamental I e II Parcial	3	3.591.800 Serviços	R\$ 3,68 (un)	-	R\$ 3,68	39,5%	R\$ 13.217.824,00
17) Lanche Matutino - Fundamental I e II Integral	3	381.400 Serviços	R\$ 3,58 (un)	-	R\$ 3,58	4,1%	R\$ 1.365.412,00
18) Almoço - Fundamental I e II Integral	3	381.400 Serviços	R\$ 4,72 (un)	-	R\$ 4,72	5,4%	R\$ 1.800.208,00
19) Lanche Vespertino - Fundamental I e II Integral	3	381.400 Serviços	R\$ 3,58 (un)	-	R\$ 3,58	4,1%	R\$ 1.365.412,00
20) Lanche (Matutino e vespertino) - AEE Parcial	3	121.800 Serviços	R\$ 4,08 (un)	-	R\$ 4,08	1,5%	R\$ 496.944,00
21) EJA (Noturno) - Educação de Jovens e Adultos	3	301.600 Serviços	R\$ 4,28 (un)	-	R\$ 4,28	3,9%	R\$ 1.290.848,00
22) Kit Lanche Aluno - Para atividades Extracurriculares	3	500.000 Serviços	R\$ 4,41 (un)	-	R\$ 4,41	6,6%	R\$ 2.205.000,00



Relatório gerado no dia 24/03/2026 12:27:54 (IP: 201.157.236.178)
Código Validação: 1Ly1LwH8KcdBvPbBa9v58obLKzeptYkM5awTln1wqHUBnPin6WA%3d%3d
<http://www.bancoprecom.com.br/CertificadoAutenticidade?token=1Ly1LwH8KcdBvPbBa9v58obLKzeptYkM5awTln1wqHUBnPin6WA%3d%3d>



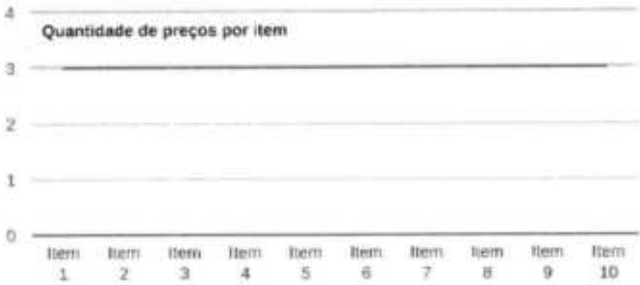
Valor Global: R\$ 33.486.254,00

Valor do item em relação ao total

- 1) Lanche (Ma...
- 2) Kit Lanche...
- 3) Almoço - Crech...
- 4) Almoço - F...
- 5) Ceia - Creche...
- 6) Lanche matulin...
- 7) Lanche ves...



1/2 ▼



Detalhamento dos Itens

Item 1: Desjejum - Berçário

Preço Estimado: R\$ 3,23 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 3,23 Média dos Preços Obtidos: R\$ 3,23

Quantidade	Descrição	Observação
32.200 Serviços	Desjejum - Berçário	

Preço (Compras Governamentais) 1: Menor Preço R\$ 3,56
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 46.444.063/0001-38 Data: 28/11/2025 10:00
Órgão: MUNICIPIO DE SOCORRO / 1936 - Socorro Modalidade: Pregão - Eletrônico
Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré preparo e preparo, mão de obra, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais, assistenciais e creches, no Município de Socorro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência. SRP: NÃO
Identificação: 46444063000138-1-000179/2025 Lote/Item: 1/1
Ata: N/A
Homologação: 09/12/2025 00:00 Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br
Quantidade: 18.000 Unidade: Unidade
UF: SP

CNPJ Razão Social do Fornecedor Valor da Proposta Final

19.092.349/0001-29 PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA R\$ 3,56

VENCEDOR

Porte da Empresa: Microempresa
Descrição: Descrição não informada

Estado: SP Cidade: Tatuf Endereço: RUA 07 DE MAIO, 783 Nome de Contato: EFRAIM Telefone: (11) 3835-8884 Email: comercial.eltainserv@gmail.com

Preço (Compras Governamentais) 2: Menor Preço R\$ 3,19
Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

