

De: Thais B. - CPL - ETP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 22/01/2025 às 14:04:45

Setores envolvidos:

CPL, CPL - RMTCE, CPL - ETP, CPL - Cotação, SEDRUMA, SEMED, SEMED - DA, SEMED - DA - CANE, SEMED - GAB

Agricultura Familiar

Prezados,

Em anexo segue ETP - Estudo Técnico Preliminar do objeto.

At.te

—
Thais Monique Barreto

Assessor Técnico I - PORTARIA Nº 63/2022

Anexos:

ETP_AGRICULTURA_FAMILIAR_COM_ANEXOS.pdf

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

ÓRGÃO: Fundo Municipal de Educação dos Palmares (19.608.720/0001-62)

CATEGORIA DO ETP: Bens Comuns.

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do empreendedor rural em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, destinados a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino dos Palmares para o Ano letivo 2025.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO E JUSTIFICATIVA:

2.1. Considerando a Alimentação Escolar um direito constitucional dos alunos da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, para garantia de atendimento aos estudantes da Secretaria Municipal dos Palmares, visando a manutenção do fornecimento das Refeições.

2.2. Essa demanda vem junto à necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições. A aquisição, permitirá o preparo das refeições destinadas aos alunos, proporcionando uma alimentação de qualidade

2.3. A alimentação escolar é um direito constitucional dos estudantes da educação básica municipal, faz-se necessária a aquisição dos itens para garantir o atendimento das demandas das refeições dos estudantes. O objetivo é contribuir com uma alimentação adequada para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, além de incentivar a agricultura familiar, bem como a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.4. A aquisição de verduras, legumes e frutas da agricultura familiar é justificada por várias razões que beneficiam tanto os alunos quanto a comunidade local, sendo as principais motivações:

- Qualidade Nutricional: Alimentos frescos e cultivados localmente geralmente possuem maior valor nutricional, contribuindo para uma alimentação saudável e

equilibrada para os estudantes;

- Apoio à Agricultura Familiar: Comprar de agricultores familiares fortalece a economia local, promovendo a sustentabilidade e incentivando práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente;
- Fortalecimento da Comunidade: Ao apoiar a agricultura familiar, a escola contribui para o fortalecimento da comunidade, criando laços entre os produtores e as instituições educacionais.

2.5. Conforme § 2º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Compra de alimento da Agricultura Familiar com base na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. A Lei Nº 14.660, de 23 de agosto de 2023 (Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estabelece que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher, a aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pelos art. 29 ao 39 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015).

2.6. Deste modo, atender a demanda da alimentação escolar para o período do ano letivo de 2025 é de suma importância. A falta desses serviços comprometerá a oferta de alimentação escolar e pode colocar em risco o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes que venham a procurar a rede pública municipal de Educação, e sendo assim, é evidente a necessidade de contratar os serviços para garantirmos uma merenda de qualidade nutricional elaborada por nutricionistas para suprir as necessidades diárias do aluno na rede escolar do nosso município.

3. REQUISITANTE:

Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Educação dos Palmares

Setor Requisitante do Órgão/Entidade: Diretoria e Gestão de Educação

Responsável / Equipe de planejamento da demanda: Ana Cristina Soares Monteiro – Moises de Limas Cesar - Weide Caroline Bezerra de Deus - Thais Cavalcanti Galvão – Thais Monique da Silva Gomes Barreto.

Contato do responsável: (81) 99663-8669



E-mail institucional: educacao@palmares.pe.gov.br

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

4.1. O requisito fundamental para a contratação é a responsabilidade e competência, que devem atender às exigências do contexto das demandas atuais. É crucial garantir que os produtos sejam trazidos de forma rápida e mantenha a qualidade solicitada, capazes de promover uma assistência eficiente, conforme as especificações de cada item, estando os produtos em conformidade com as normas técnicas e recomendações do Ministério da Saúde e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.2. Da garantia do produto:

4.2.1 A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

4.2.2 Os Agricultores Rurais e Associações fornecedora dos produtos será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

4.2.3 Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

4.3. Da validade do produto:

4.3.1 Fornecer os produtos sempre dentro de seu prazo de validade em dia, as verduras e frutas deverão ser frescas e de boa qualidade, com tamanho médio padronizado. Além das frutas e verduras, os outros produtos (polpa de fruta) fornecidos também deverão obedecer às especificações do presente termo desta referência.

4.4. Da entrega:

4.4.1 O prazo para primeira entrega é de **10(dez) dias**, contados do(a) recebimento da Nota de Empenho em quantidade informada pelo contratante. A Nota de Empenho será emitida, tipo global, com um quantitativo previsto para até 02

(Dois) meses, de forma que a entrega poderá ser fracionada conforme o consumo do período, de forma que o quantitativo solicitado esteja em conformidade com o quantitativo licitado.

- 4.4.2** A entrega deverá ser realizada na: CENTRAL DE ABASTECIMENTO DAS UNIDADES ESCOLARES - CAUE: Localizado: Rua Sebastião Paulino, s/n, Centro, no horário entre 7:00 às 17:00h, de segunda à sexta-feira, onde encontra-se o CAUE, ou de acordo com as demandas da administração. A remessa do pedido deverá ser iniciada após o recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO ao longo do período de vigência do Contrato em conformidade com as necessidades do órgão.
- 4.4.3** O recebimento dos materiais licitados está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se os Agricultoras/Associações vencedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectadas, na forma prevista no Termo de Referência, na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (Dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (Três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos itens e consequente aceitação mediante termo circunstanciado. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. O levantamento de mercado é essencial para respaldar a compra anual dos produtos, destacando a importância de se manter um fluxo contínuo dos recursos dentre as unidades beneficiadas. Esse levantamento deve abranger uma análise criteriosa das opções disponíveis no mercado, levando em consideração as demandas, o crescimento e as atualidades do setor, além de garantir melhor preço, sem que haja perda de qualidade e relevância.

5.2. Ao embasar a decisão de compra em um levantamento de mercado abrangente, a Secretaria Municipal de Educação dos Palmares poderá garantir que os itens adquiridos atendam plenamente às necessidades das escolas, creches e centros administrativos, proporcionando um serviço de qualidade e eficiência. Além disso, um processo de seleção baseado em dados concretos e análises objetivas contribuirá para otimizar o uso dos recursos públicos, assegurando um investimento eficaz e de qualidade.

5.3. A análise técnica e econômica da escolha de contratação fundamenta-se em uma abordagem que assegure os seguintes pontos:

- **Preço** - Levantamento de mercado, visando a escolha dos melhores preços e propostas, afim de se enquadrar às exigências e condições do produto.
- **Qualidade do produto** - Visando a qualidade; garantia/validade; Que assegure a função do produto seja atendida.
- **Segurança** - Produtores Rurais e Associações que estejam em conformidades com as normas técnicas e recomendações dos Órgãos Competentes.

5.4. Análises de custos:

5.4.1. A estimativa se deu através de cotações no site governamental - **Banco de Preço e Pesquisa de Mercado efetuada pelo Setor de Merenda da Secretaria de Educação** à pesquisa será disponibilizada em sua integridade em anexo ao Estudo Técnico Preliminar, os dados foram coletados e analisados para mensurar a melhor opção de compra, afim não gerar gastos inviáveis aos cofres públicos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

6.1. Os resultados obtidos durante o levantamento de mercado e a análise da necessidade evidenciaram a importância da aquisição, para garantir a continuidade dos serviços, mantendo a alimentação de qualidade entre as unidades através do Credenciamento.

6.2. A solução da proposta envolve a aquisição dos itens para o suprimento das unidades de Saúde, a fim de atender as demandas da Secretaria, por meio de processo licitatório amplo. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores/agricultores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a que se fazem constantes no Edital e Termo de Referência.

6.3. Devido à importância dos itens e sua necessidade nas escolas e creches, não há outra solução que não seja a aquisição dos mesmos, através de Agricultores E especializadas na venda e entrega.

6.4. Por fim, ressaltamos a importância de monitorar e avaliar constantemente os fornecimentos, buscando identificar eventuais necessidades de ajustes e aprimoramentos, de forma a garantir a eficácia e a relevância desses recursos ao longo do tempo.

7. ESTIMATIVAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

7.1. A aquisição alinha-se com o modelo de gestão em educação que mantém o intuito de garantir uma alimentação de qualidade, mantendo sempre a disponibilidade, visando o cuidado no serviço prestado, tendo como objetivo oferecer segurança alimentar. A aquisição é de fundamental importância para garantir a continuidade dos serviços.

7.2. O fornecimento dos itens podem ser solicitados dentro do período de 1 (um) ano – (12 meses), de acordo com as demandas entre as unidades.

7.3. Levando em consideração as demandas, provisionou-se as quantidades analisando as necessidades/ampliação/cardápio de cada unidade, de acordo com os seguintes parâmetros:

- Necessidade das quantidades dos itens a serem utilizadas por cada escola;
- Históricos dos anos anteriores;
- Cardápio;
- Margem de segurança.

7.4. A estimativa é para atendimento das demandas do Cardápio da Merenda escolar dos alunos. Em anexo a este estudo técnico preliminar é possível conferir os Cardápios programados para o ano letivo, de acordo com os grupamentos etários e a lista de matriculados 2024, que serviu de espelho para a programação e estimativas de 2025. Para o ano de 2025, é importante salientar que as escolas: Escola Municipal Demerval Alves de Miranda, Escola Municipal Telma

Maria Leandro de Souza e Escola Municipal Dr. Rosemiro Rodrigues de Barros, passarão a atuar no modelo integral.

8. ESTIMATIVA DE VALOR:

8.1. O valor total de **R\$ 3.765.965,97** (Três Milhões, setecentos e sessenta e cinco mil, novecentos e sessenta e cinco reais e noventa e sete centavos). Os valores constantes nas estimativas foram obtidos na pesquisa de preços do site - **Banco de Preço e Pesquisa de preços no mercado local por parte do Setor de Merenda da SEMED** a pesquisa será disponibilizada em sua integridade em anexo ao Estudo Técnico Preliminar.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

9.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

10.1. Não foi identificado contratações correlatas ou interdependentes ao objeto da contratação em estudo.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

11.1. A aquisição está amparada no mapa estratégico da secretaria. Os itens pretendidos nesta licitação, são de suma importância para garantir a alimentação dos alunos. Desse modo, o alinhamento entre a referida contratação e o planejamento estratégico corresponde às expectativas do planejamento da Secretaria.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS:

12.1. Com a presente contratação a Secretaria Municipal de Educação dos Palmares-PE, almeja alcançar sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. A intenção é fazer o melhor aproveitamento dos recursos financeiros, além de assegurar itens com o menor preço que ofereçam qualidade e atendam às necessidades da alimentação escolar. Desta forma, a

secretaria poderá cumprir seu dever institucional, oferecendo à sociedade um serviço de referência, com o melhor aproveitamento possível dos recursos financeiros disponíveis.

12.2. A presente aquisição é fundamental, mostrando-se viável à longo prazo, onde garantimos sempre a disponibilidade dos produtos. Por fim, ressaltamos a importância de monitorar e avaliar constantemente fornecimentos, buscando identificar eventuais necessidades de ajustes e aprimoramentos, de forma a garantir a eficácia e a relevância desses recursos ao longo do tempo.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

13.1. Para a celebração do contrato não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que o espaço físico existente é suficiente para comportar os materiais a adquirir e, no que se refere à fiscalização de contratos, os servidores da secretaria já possuem qualificação para recebimento, conferência, ateste e incorporação dos itens as unidades demandantes, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

14.1. A aquisição dos materiais não causa diretamente impactos ambientais.

14.2. Vale salientar a importância de exigir o uso do veículo transportador, com obediência a legislação pertinente, para preservação e uso seguro do objeto. A logística reversa, é prática necessária e segura, promovendo ciclos de armazenagem dos produtos, reutilização de embalagens e descarte correto, conforme se observam as leis ambientais.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

15.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. Diante de toda análise desenvolvida no presente instrumento.

16. RESPONSÁVEIS:

16.1. Servidores responsáveis pela elaboração:

Nome	E-mail	Telefone	Matrícula
Ana Cristina	educacao@palmares.pe.gov.br	(81) 99663-8669	06/2021
Moises de Lima Cesar	educacao@palmares.pe.gov.br	(81) 99663-8669	990829-1
Weide Caroline Bezerra de Deus	educacao@palmares.pe.gov.br	(81) 99663-8669	996207
Thais Cavalcanti Galvão	Cpl02palmares@gmail.com	(81) 98731-5059	997413-1



Thais Monique da Silva Gomes Barreto	licitapalmares@gmail.com	(81)99537-2232	997221-1
--------------------------------------	--------------------------	----------------	----------

Município de Palmares – PE, 22 de Janeiro de 2025.

ANA CRISTINA SOARES MONTEIRO

Diretora FME/PALMARES

Portaria nº 06/2021

Assinatura do Requiritante

MOISES DE LIMA CESAR

Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente

Portaria nº 990829-1

Assinatura do Integrante Administrativo Planejamento

WEIDE CAROLINE BEZERRA DE DEUS

Coordenação de Alimentos e Nutrição Escolar

Portaria nº 996207

Assinatura do Integrante Administrativo Planejamento

THAIS CAVALCANTI GALVÃO

CPL – Orçamento e Planejamento

Portaria nº 997413-1

Assinatura do Integrante Administrativo Planejamento

THAIS MONIQUE DA SILVA GOMES BARRETO

CPL - Orçamento e Planejamento

Portaria nº 997221-1

Assinatura do Integrante Administrativo Planejamento





ANEXOS



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DOS PALMARES-PE

SECRETARIA EXECUTIVA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DOS PALMARES - PE
NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS - ZONA URBANA E DISTRITOS - 2024

Nº	ESCOLAS	EDUCAÇÃO INFANTIL					ENS. FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS					ENS. FUNDAMENTAL ANOS FINAIS				ENS. DE JOVENS E ADULTOS				TOTAL DE ALUNOS MATRICULADOS E VAGAS				
		REGIÃO	INFANTIL I	INFANTIL II	PRÉ I	PRÉ II	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	10º ANO	11º ANO	12º ANO	EJA I		EJA II	EJA III	EJA IV	
1	CENTRO EDUC. INFANTIL JOSÉ VIEIRA CALADO DATA: 15/04/2024		20	59	64																			143
	VAGAS		5	16	11																			32
2	CENTRO EDUC. INFANTIL LEONARDO SANTOS FERREIRA DATA: 24/04/2024		29	26	11	12																		78
	VAGAS		0	0	4	3																		7
3	CRECHE MUNICIPAL NILZA MIRANDA MARQUES DATA : 22/04/2024		26	45	49																			120
	VAGAS		0	0	0																			0
4	CRECHE MUNICIPAL VIOLETA GRIZ DATA: 02/04/2024		16	49	30	19	26																	140
	VAGAS		0	1	0	5	0																	6
5	ESCOLA PROFESSORA MARIA ELIZABETE DE OLIVEIRA CALADO 17/04/2024		16	24	28	32	36	31	55	39	31													292
	VAGAS		4	0	2	13	14	4	3	8	2													50
6	ESCOLA MUNICIPAL ASSIS RIBEIRO 22/04/2024					18	31	35	49	25	28													186
	VAGAS					7	0	10	11	11	7													46
7	ESCOLA MUNICIPAL DERMEVAL ALVES DE MIRANDA DATA: 24/04/2024					0	19	14	21	27	22													103
	VAGAS					0	0	0	0	0	0													0
8	ESCOLA MUN. DOM REINALDO PUNDER 24/04/2024					12	16	17	26	28	25	35												159
	VAGAS							8	6	2	10	0												26
9	ESCOLA MUN. GLAURA DE BARROS LINS DATA: 22/04/2024		10	10	14	21	11	9	19	10														104
	VAGAS		10	16	11	9	19	21	15	25														126
10	ESCOLA MUN. JADER CARLOS DA SILVA DATA: 23/04/2024		8	11	8	24	21	14	24	26														136
	VAGAS		12	14	17	1	4	16	16	11														91
11	ESCOLA MUN. LUIS CARLOS FERREIRA SILLES DATA: 16/04/2024		24	44	44	37	38	58	58	36									19	21	28	31		438
	VAGAS		0	0	0	18	18	13	9	0								0	6	0	0			64
12	ESCOLA MUN. LUIZ DA ROCHA LEÃO DATA: 19/04/2024					10	9	26	34	31	22	26												158
	VAGAS					10	11	0	0	0	13	9												43
13	ESCOLA MUN. PROF. LAURO FERREIRA CHAVES DATA: 22/04/2024		8	12	21	21	26	25	20	26	21													180
	VAGAS		12	8	4	4	0	5	10	9	14													66
14	ESCOLA MUN. PROFª TELMA MARIA L. DE SOUSA DATA: 24/04/2024																							201
	VAGAS																							29
15	ESCOLA MUNICIPAL ALUISIO SEBASTIAO MORENO DATA:23/04/2024		13	16	10	14	10	11	15	20														244
	VAGAS		10	14	15	12	22	21	20	15														198
16	ESCOLA MUN. MONSENHOR ABÍLIO AMÉRICO GALVÃO DATA: 19/04/2024		16	33	42	28	42	43	33	30														468
	VAGAS		4	0	8	0	8	17	2	5														97
17	ESCOLA MUNICIPAL MINISTRO ETELVINO LINS DATA: 24/04/2024		18	24	27	25	23																	117
	VAGAS		0	0	0	0	2																	2
18	ESCOLA MUN. SANTA LUZIA DATA: 15/03/2024					0	5	10	12	15	27	33	37											447
	VAGAS		0	0	20	15	13	15	3	2	0	17	21	11	23	12	23	19	6					200
19	CAIC JOSE DO REGO MACIEL - 23/04/2024					65	58	66	63	61														605
	VAGAS					0	2	0	7	44														201
20	ESCOLA MUN. JAYME DE CASTRO MONTENEGRO DATA: 01/04/2024																							362
	VAGAS																							69
21	ESCOLA MUNDR. ROSEMIRO RODRIGUES DE BARROS DATA:18/04/2024																							92
	VAGAS																							68
22	ESCOLA MUN. PROFESSORA IVONETE FERREIRA LINS DATA: 01/04/2024																							272
	VAGAS																							78
23	COLÉGIO MUN. FERNANDO A. PINTO RIBEIRO DATA: 15/04/2024																							1016
	VAGAS																							156
SÉRIE/ANO		REGIÃO	INFANTIL I	INFANTIL II	PRÉ I	PRÉ II	1º ANO	2º ANO	3º ANO	4º ANO	5º ANO	6º ANO	7º ANO	8º ANO	9º ANO	10º ANO	11º ANO	12º ANO	EJA I	EJA II	EJA III	EJA IV		
MATRÍCULAS ZONA URBANA E DISTRITOS		60	171	259	304	349	356	360	432	409	383	688	711	619	615	43	71	96	135					6061
VAGAS ZONA URBANA E DISTRITOS		0	17	44	105	117	75	113	117	122	132	183	256	121	150	26	31	19	6					1634
MATRÍCULAS ESCOLAS DO CAMPO ATUALIZADO EM: 25/04/2024			5	29	128	130	131	108	127	93	115					80	60							1006
TOTAL DE MATRÍCULAS POR SÉRIE/ANO		60	176	288	432	479	487	468	559	502	498	688	711	619	615	123	131	96	135					7067
MATRÍCULA POR MODALIDADE DE ENSINO			1435				2514					2633				485				7067				
VAGAS POR MODALIDADE DE ENSINO			283				559					710				82				1634				
TOTAL GERAL DE MATRÍCULAS																				7067				





CRECHE E EDUCAÇÃO INFANTIL	
ESTUDANTES EM TEMPO INTEGRAL	353
ESTUDANTE EM PERÍODO PARCIAL	1082
TOTAL DE ESTUDANTES	1435

ENSINO FUNDAMENTAL	
ESTUDANTES EM TEMPO INTEGRAL	396
ESTUDANTES EM PERÍODO PARCIAL	4751
TOTAL DE ESTUDANTES	5147

ESTUDANTES EM TEMPO INTEGRAL		
BERÇÁRIO	60	3
INFANTIL I	123	
INFANTIL II	125	5
PRÉ-ESCOLAR I	19	
PRÉ-ESCOLAR II	26	3
1º ANO	19	
2º ANO	14	1
3º ANO	21	
4º ANO	27	0
5º ANO	22	
6º ANO	86	2
7º ANO	78	
8º ANO	67	9
9º ANO	62	
TOTAL GERAL	749	3

ESCOLAS QUE OFERECEM EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)						
Nº	ESCOLA	I	II	III	IV	TOTAL
1	GINÁSIO MUNICIPAL	11	23	37	85	156
2	SANTA LUZIA	13	27	31	19	90
3	LUÍS CARLOS SILLES	19	21	28	31	99
4	ENG. BARRA DO DIA	0	17	0	0	17
5	ENG. CAPRICHIO	21	0	0	0	21
6	ENG. COUCEIRO	8	8	0	0	16
7	ENG. LAJEDO	1	9	0	0	10
8	ENG. VENEZA	0	13	0	0	13
9	ENG. FANAL DA LUZ	4	0	0	0	4
10	ENG. MONTEPIO	17	2	0	0	19
11	ENG. RIACHÃO	11	5	0	0	16
12	ENG. TOMBADOR	13	0	0	0	13
13	SÍTIO RECURSO	5	6	0	0	11
TOTAL		123	131	96	135	485

Cardápios:



CARDÁPIO CRECHE INTEGRAL (7-11 meses) ZONA URBANA

Fevereiro a Julho 2025



TURNO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã	❖ PAPA DE AMIDO ❖ FRUTA	❖ VITAMINA DA FRUTA	❖ BANANA COMPRIDA ❖ LEITE AROMATIZADO	❖ PAPA DE AVEIA COM AMIDO	❖ MINGAU DE MILHO ❖ FRUTA
	Leite em pó – 15g Amido – 15g Mamão – 20g	Abacate ou polpa de graviola – 40g Leite em pó – 8g	Banana comprida ½ unid Canela Leite em pó 5g	Aveia 15 g leite em pó 16 Amido 5 g	Leite em pó – 15g Fubá – 15g Melão – 30g
Lanche da Manhã	❖ SALADA DE FRUTAS	❖ BANANA COM LEITE	❖ FRUTA DA ÉPOCA	❖ SALADA DE DUAS FRUTAS	❖ SUCO NUTRITIVO
	Mamão – 20g Maçã – 20g	Banana – 1 unid Leite em pó – 5g	Goiaba 30g Ou Maçã 30g	Melancia 20g Melão 20g	Laranja mimo 20g Abacaxi 30 g Beterraba 2g
Almoço	❖ PURÊ MISTO ❖ CARNE MOÍDA ❖ MACARRÃO TRICOLOR ❖ SUCO DE FRUTA	❖ HORTALIÇAS REFOGADAS ❖ ISCA DE CARNE BOVINA GUISADA ❖ PIRÃO ❖ ARROZ REFOGADO COM CENOURA ❖ ABACAXI	❖ LEGUMES COZIDOS ❖ FRANGO DESFIADO ❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ REFOGADO ❖ MELÃO	❖ PURÊ DE ABÓBORA ❖ CARNE DESFIADA ❖ FEIJÃO MULATINHO ❖ ARROZ COM CENOURA ❖ SUCO DE FRUTA	❖ LEGUMES COZIDOS ❖ FILÉ DE PEIXE AO MOLHO ❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ BRANCO ❖ LARANJA
	Cenoura 5g Batata 5g Leite em pó 3g	Repolho roxo 5g Repolho branco 5g Acém 20g	Vagem 10g Cenoura 5g Chuchu 5g	Abóbora 10g Leite em pó 2g Margarina 1g	Batata inglesa 3g Brócolis 8g Abóbora 4g

	Carne moída 20g Macarrão 20g Feijão carioca 20g Cebola 2g Pimentão – 2g Óleo 1ml Polpa 20g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro.	Farinha de mandioca – 5g Arroz 20g Cebola 4g Batata inglesa 2g Chuchu 2g Cenoura 2g Pimentão 2g Óleo 1 ml Abacaxi 25g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro.	Peito de frango 20g Leite em pó 2 g Feijão preto 20g Cebola 2g Óleo 1ml Arroz branco 15g Melão 20g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Cebola 4g Pimentão 2g Coxão duro 20g Óleo 1 ml Feijão mulatinho 20g Arroz 15g Batata inglesa 2g Cenoura 2g Polpa de fruta 20g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Beterraba 3g Filé de peixe 15g Óleo 1ml Cebola 2g Tomate 2g Pimentão 2g Feijão preto 15g Arroz branco 15g Laranja 30g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro
Lanche da tarde	❖ FRUTA	❖ SUCO DE FRUTA	❖ FRUTA	❖ SUCO DE FRUTA	❖ BANANA COM LEITE E CANELA ❖ OU VITAMINA DE ABACATE
	Manga 60g	Laranja 20g	Maçã 40g	Polpa 20g Leite em pó 5g	Banana 1 und ou Abacate – 30g Leite em pó 5g canela
Jantar	❖ SOPA DE CREME DE ABÓBORA COM FRANGO	❖ PANQUENCA ❖ FRUTA	❖ SOPA DE FEIJÃO	❖ OMELETE NUTRITIVO ❖ FRUTAS	❖ CARÁ COM FRANGO DESFIADO
	Abóbora – 20g Frango – 25g Cenoura – 3g Chuchu – 3g Arroz – 15g Macarrão – 15g Cebola – 4g Óleo – 1ml Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Farinha de Trigo – 9g Carne moída – 18 g Cenoura – 2g Pimentão – 2g Cebola – 2g Tomate – 2g Óleo – 1ml Leite em pó – 3g Fruta da época Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Batata inglesa 8 g Feijão carioca 15g Cenoura 3g Chuchu 2g Tomate – 2g Abóbora 4g Macarrão 15g Charque 5g Cebola 4g Óleo 1g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Ovo – ½ unid. Cebola – 2g Tomate – 2g Coentro Banana – ½ unid. Mamão - 20g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Cará 30g frango desfiado 20g Cebola 2g Pimentão 2g Tomate 2g Pimentão 2 g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro

MÉDIA SEMANAL	KCAL	CARBOIDRATO (50-65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LÍPIDEO (25-30%)
	450 Kcal	73g	19g	28g
		65%	17%	25%

*CONSISTÊNCIA PASTOSA A BRANDA

Nutricionista : Weide Bezerra CRN 35021
Emy Bezerra CRN 21545

CARDÁPIO CRECHE (1-3 ANOS E 11 MESES) ZONA URBANA

FEVEREIRO A JULHO 2025



TURNO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã	❖ PAPA DE AMIDO ❖ FRUTA	❖ VITAMINA DA FRUTA ❖ BOLACHA SALGADA	❖ BANANA COMPRIDA ❖ LEITE AROMATIZADO	❖ CREME DE LEGUMES COM CARNE MOÍDA	❖ CUSCUZ COM LEITE ❖ FRUTA
	Leite em pó – 20g Amido de milho – 15g Mamão – 30g	Abacate ou polpa de graviola – 40g Bolacha salgada Leite em pó – 15g	Banana comprida ½ unid Canela Leite em pó 20g	Macarrão 20g; Carne moída 30g Batata inglesa 12g; Chuchu 10g Abobora 10g; Cenoura 5g; Cebola 2g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Leite em pó – 10g (diluir) Fubá – 30g Melão – 60g
Lanche da Manhã	❖ SALADA DE DUAS FRUTAS	❖ BANANA COM LEITE	❖ FRUTA DA ÉPOCA	❖ SALADA DE DUAS FRUTAS	❖ SUCO NUTRITIVO
	Mamão – 20g Maçã – 30g	Banana – 1 unid Leite em pó – 15g	Goiaba – 50g	Melancia 30g Melão 30g	Laranja mimo 30g Cenoura 4g Beterraba 2g
Almoço	❖ PURÊ MISTO ❖ CARNE MOÍDA ❖ MACARRÃO TRICOLLOR ❖ SUCO DE FRUTA	❖ HORTALIÇAS REFOGADAS ❖ ISCA DE CARNE BOVINA ❖ PIRÃO ❖ ARROZ BRANCO ❖ ABACAXI	❖ LEGUMES COZIDOS ❖ FILÉ DE FRANGO ❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ REFOGADO ❖ MELÃO	❖ PURÊ DE ABÓBORA ❖ CARNE DESFIADA ❖ FEIJÃO MULATINHO ❖ ARROZ COM CENOURA ❖ SUCO DE FRUTA	❖ LEGUMES COZIDOS ❖ FILÉ DE PEIXE AO MOLHO ❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ BRANCO ❖ LARANJA
	Cenoura 10g Batata 10g	Alface 8g Repolho roxo 4g	Vagem 10g Cenoura 6g	Abóbora 25g Leite em pó 5g	Batata inglesa 8g Brócolis 8g

	Leite em pó 5g Carne moída 30g Extrato de tomate 15g Macarrão Fusilli 35g Feijão carioca 25g Cebola 4g Pimentão – 2g Óleo 1ml Polpa 20g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro.	Repolho branco 4g Acém 35g Farinha de mandioca – 15g Arroz 30g Cebola 4g Batata inglesa 4g Chuchu 4g Cenoura 4g Pimentão 2g Óleo 1ml Abacaxi 50g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro.	Chuchu 6g Peito de frango 30g Cebola 4g Feijão preto 20g Óleo 1 ml Arroz branco 20g Macarrão fusilli 15g Extrato 14g Melão 40g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Cebola 6g Pimentão 3g Coxão duro 35g Óleo 1 ml Feijão mulatinho 20g Arroz 30g Batata inglesa 4g Cenoura 4g Polpa de fruta 30g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Abóbora 8g Beterraba 6g Filé de peixe 40g Óleo 0,5 ml Cebola 4g Tomate 5g Pimentão 3g Feijão preto 20g Arroz branco 30g Laranja 50g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro
Lanche da tarde	❖ FRUTA	❖ SUCO DA FRUTA	❖ FRUTA	❖ SUCO DE FRUTA	❖ BANANA COM LEITE E CANELA ❖ OU VITAMINA DE ABACATE
	Manga 60g	Laranja 50g OU Fruta da época	Maçã 60g	Polpa 20g Leite em pó 5g	Banana 1 und Leite em pó 5g canela
Jantar	❖ RISOTO NUTRITIVO DE FRANGO	❖ OMELETE NUTRITIVO	❖ SOPA DE FEIJÃO	❖ TORTA CREMOSA DE CARNE MOÍDA ❖ FRUTAS	❖ CARA FRANGO DESFIADO
	Abóbora – 20g Peito de Frango – 25g Cenoura – 3g Chuchu – 3g Arroz – 15g Macarrão – 15g Cebola – 4g Óleo – 1ml Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Macaxeira – 35g Peixe – 18g Cenoura – 2g Pimentão – 2g Cebola – 2g Tomate – 2g Óleo – 1ml Leite em pó – 10g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Batata inglesa 10g Feijão carioca 20g Cenoura 3g Chuchu 3g Abóbora 4g Arroz 15g Macarrão 15g Charque 6g Cebola 4g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Ovo – 1 unid. Carne Moída – 20 g Soja – 15 g Cebola – 2g Tomate – 2g Coentro Farinha de trigo – 20g Banana – ½ unid. Mamão - 30g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Cará 60g Peito de frango desfiado 30g Cebola = 2g Pimentão = 2g Tomate = 2g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro

MÉDIA SEMANAL	KCAL	CARBOIDRATO (50-65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LÍPIDEO (15-30%)
	670,4 Kcal	107g	27g	22g
	64%	16%	30%	

*CONSISTÊNCIA BRANDA

Nutricionistas: Weide Bezerra CRN 35021
Emy Bezerra CRN 21545



CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA INTEGRAL (4-5 anos) ZONA URBANA



FEVEREIRO A JULHO DE 2025

TURNO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã (07h30 min)	❖ PAPA DE AMIDO ❖ FRUTA	❖ VITAMINA DA FRUTA ❖ BOLACHA SALGADA	❖ BANANA COMPRIDA ❖ SUCO DE FRUTA	❖ CACHORRO QUENTE ❖ FRUTA	❖ CUSCUZ COM LEITE ❖ FRUTA
	Leite em pó – 10g Amido de milho – 20g Açúcar – 5g Melancia – 70g	Abacate ou mamão – 50g Leite em pó – 15g Açúcar – 5g Biscoito salgado – 40g	Banana comprida – 1 unid. Polpa – 30g Açúcar – 10g	Pão seda – 50g Carne Moída – 20g Mamão – 50g Cebola – 2g Cenoura – 3g Tomate – 2g Pimentão – 2g	Fubá 40g Leite 20g Melão 60g ou outra fruta da época
Lanche da Manhã (09h30min)	❖ FRUTA	❖ VITAMINA DA FRUTA ❖ BISCOITO DOCE	❖ FRUTAS	❖ SALADA DE DUAS FRUTAS	❖ SUCO NUTRITIVO ❖ BISCOITO ROSQUINHA
	Maçã – 100g	Polpa – 30g Açúcar – 10g Biscoito rosquinha 40g (7-8 unid)	Goiaba 100g Melão 50g	Melancia 45g Melão 45g	Laranja 60g; Abacaxi 60g Beterraba 3g; Açúcar 10g Biscoito rosquinha 40g (7-8 unid)
Almoço (12h00min)	❖ PURÊ MISTO ❖ CARNE MOÍDA ❖ MACARRÃO TRICOLOR ❖ SUCO DE FRUTA	❖ HORTALIÇAS REFOGADA ❖ ISCA DE CARNE BOVINA ❖ GUISADA ❖ PIRÃO ❖ ARROZ REFOGADO ❖ ABACAXI	❖ LEGUMES COZIDOS ❖ ISCA DE FRANGO ❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ REFOGADO ❖ MELÃO	❖ PURÊ DE ABÓBORA ❖ CARNE DESFIADA ❖ FEIJÃO MULATINHO ❖ ARROZ COM CENOURA ❖ SUCO DE FRUTA	❖ LEGUMES COZIDOS ❖ PIRÃO DE PEIXE ❖ FILÉ DE PEIXE AO MOLHO ❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ BRANCO ❖ LARANJA
	Cenoura 18g, Batata 18g Leite em pó 5g	Repolho roxo 7g	Vagem 15g Cenoura 10g	Abóbora 35g Leite em pó 5g	Batata inglesa 12g Brócolis 10g



Central da Merenda

	<p>Margarina 2g Carne moída 50g Extrato de tomate 18g Macarrão 45g Feijão carioca 25g Cebola 5g, Pimentão – 3g Óleo 1ml Polpa de fruta 30g Açúcar 10g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro e cebolinha.</p>	<p>Repolho branco 7g Farinha de mandioca – 15g Margarina 1g Acém 50g Arroz 35g Cebola 6g, Batata inglesa 10g, Chuchu 5g, Cenoura 5g, Pimentão 3g Óleo 1ml Abacaxi 70g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro e cebolinha.</p>	<p>Chuchu 10g Peito de frango 50g Feijão preto 25g Cebola 8g Óleo 1 ml Arroz branco 25g Extrato 18g Melão 80g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro e cebolinha.</p>	<p>Margarina 2g Coxão duro 50g Óleo 1 ml Feijão mulatinho 25g Arroz 30g Tomate 5g, Batata inglesa 6g, Cenoura 5g, Cebola 10g, Pimentão 3g Polpa de fruta 30g Açúcar 10g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro e cebolinha.</p>	<p>Abóbora 10g Farinha de mandioca 15g Beterraba 8g Filé de peixe 60g Óleo 1 ml Cebola 6g Tomate 5g Pimentão 3g Feijão preto 25g Arroz branco 30g Laranja 80g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro e cebolinha.</p>
Lanche da tarde (14h00min)	❖ FRUTA	❖ FRUTA	❖ VITAMINA DA FRUTA ❖ BOLACHA	❖ FRUTA	❖ FRUTA
	Manga 80g Ou fruta da época	Laranja cravo 100g	Polpa de fruta 30g Açúcar 10g; Leite 5g Bolacha Salgada 40g (7-8 unid)	Maçã 100g Ou fruta da época	Melancia 80g Ou fruta da época
Jantar (16h00min)	❖ SOPA DE CREME DE ABÓBORA ❖ PÃO SEDA	❖ PANQUECA DE CARNE MOÍDA	❖ SOPA DE CARNE ❖ PÃO SEDA	❖ TORTA NUTRITIVA ❖ FRUTA	❖ CARÁ COM FRANGO ❖ SUCO
	Batata inglesa 10g Cenoura 6g, Chuchu 6g Abóbora 20g, Cebola 5g Pimentão 2g Pão seda 25g Macarrão 20g Peito de Frango 15g Óleo – 1 ml Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Farinha de trigo – 12g Carne moída - 20g Ovo – ½ unid Óleo 1ml Cebola 3g Pimentão 4g Tomate 4g Batata inglesa 8g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, coentro	Batata inglesa 12g Feijão – 20g Charque – 10g Cenoura 6g, Chuchu 6g, Abóbora 5g, Cebola 5g Pão seda 25g Macarrão 20g Charque 10g Outros: alho, sal, vinagre, colorífico, condimento, orégano, louro, coentro	Ovos – 1 unid. Farinha de trigo – 5g Carne moída- 10 Soja – 20g Tomate 2g Cebola 2g Cenoura 2g Banana ½ unid. Peito de frango – 30 g	Cará 70g Coxa e sobrecoxa 40g Tomate 2g Cebola 2g Cenoura 2g Pimentão 2g

MÉDIA SEMANAL	KCAL	CARBOIDRATO (50-65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LÍPIDEO (15-30%)
	962 Kcal	165g	39g	29g
		65%	16%	29%

*CONSISTÊNCIA LIVRE



Nutricionistas: Weide Bezerra CRN 3511
Emy Silva CRN 21545

Assinado por 5 pessoas: THAIS MONIQUE DA SILVA GOMES BARRETO, WEIDE CAROLINE BEZERRA DE DEUS, THAIS CAVALCANTI GALVAO, ANA CRISTINA SOARES MONTEIRO e MOISES DE LIMA CESAR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://palmares.1doc.com.br/verificacao/6EEE-7345-BF24-4CC7> e informe o código 6EEE-7345-BF24-4CC7





CARDÁPIO Fundamental I (6-10 ANOS)

ZONA URBANA, ZONA RURAL E DISTRITOS

FEVEREIRO A JULHO 2025



TURNO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ (09h00min) E TARDE (15h00min)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CUSCUZ RECHEADO ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ FRANGO DESFIADO COM VERDURAS ❖ MACARRÃO AO SUGO ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ MARIA IZABEL ❖ SUCO ❖ BISCOITO ❖ FRUTA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CARÁ ❖ FRANGO COM LEGUMES ❖ Ou ❖ SOPA DE LEGUMES ❖ SUCO ❖ FRUTA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ PURÊ DE BATATA ❖ ARROZ COM CENOURA ❖ CARNE MOÍDA ❖ SUCO
	Fubá – 50g Ovo – 1 unid. Charque – 8g Óleo – 1ml Margarina – 1g Cebola – 2g Tomate – 2g Laranja – 80g Polpa – 30g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Peito de frango – 45g Cebola – 5g Macarrão fusilli – 50g Tomate – 5g Óleo – 1 ml Cenoura – 5g Extrato de tomate – 20g Polpa – 30g Açúcar – 10g Abacaxi – 50g Pimentão – 3 g Extrato – 2g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Biscoito tipo maria – 30g Charque – 8g Abóbora – 8g Cebola – 4g Cenoura – 3g Batata – 5g Chuchu – 5g Pimentão – 4g Óleo – 1ml Arroz – 15g Polpa – 30g Açúcar – 5g Tomate – 5g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Peito de frango – 45g Cebola – 5g Cará – 120 g Macarrão Espaguete – 15g Arroz – 20 g Tomate – 5g Óleo – 1 ml Cenoura – 5g Extrato de tomate – 20g Polpa – 30g Açúcar – 10g Abacaxi – 50g Pimentão – 3 g Extrato – 2g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Carne moída – 45g Cebola – 3g Chuchu – 5g Batata inglesa – 20g Arroz – 30 g Cenoura – 5g Leite em pó – 5g Margarina – 1g Óleo – 1 ml Polpa – 30g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.

MÉDIA SEMANAL	KCAL (20%)	CARBOIDRATO (55-65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LIPÍDEO (25-35%)
	340 Kcal	51g 60%	13,6g 16%	11g 30%





Central da Merenda

SECRETARIA EXECUTIVA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO Fundamental II (11-15 ANOS)

ZONA URBANA, ZONA RURAL E DISTRITOS

FEVEREIRO A JULHO 2025



TURNOS	SEGUNDA FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ (09h00min) E TARDE (15h00min)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CUSCUZ RECHEADO ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ ISCA DE FRANGO ❖ CARÁ ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ VITAMINA DE BANANA ❖ BOLO DE TRIGO ❖ FRUTA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ MACARRONA DA DE CARNE MOÍDA, SUCO OU ❖ CACHORRO QUENTE COM SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ FRANGO COZIDO COM LEGUMES ❖ ARROZ REFOGADO ❖ PURÊ DE BATATA ❖ SUCO
	Fubá – 55g Charque – 15g Ovo – unid. Cebola – 5g Batata inglesa – 3g Chuchu – 4g Cenoura – 4g Cheiro verde – 2g Pimentão – 4g Óleo – 2 ml Abacaxi – 100g Polpa – 30g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Peito de frango em cubos – 60g Cará – 150g Cebola – 5g Tomate – 5g Óleo – 1g Cenoura – 5g Pimentão – 4g Polpa – 30g Açúcar – 10g Melancia – 100g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Banana – 1 unid. Leite em pó – 20g Açúcar – 17g Farinha de trigo com fermento – 26g Óleo – 6 ml Ovo – ½ unid. Melão – 50g	Macarrão Fusilli – 45g OU Pão seda – 50g Carne moída – 50g Soja – 20g Cebola – 5g Tomate – 5g Óleo – 1g Cenoura – 4g Pimentão – 3g Batata inglesa – 3g Polpa de fruta – 30g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.	Coxa e sobrecoxa – 60g Arroz – 50g Batata inglesa – 30 g Leite em pó – 10g Margarina – 2g Cebola – 6g Cenoura – 5g Pimentão – 4g Tomate – 4g Óleo – 2ml Polpa – 30g Açúcar – 10g Melão – 50 g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.

MÉDIA SEMANAL	KCAL (20%)	CARBOIDRATO (50 – 65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LIPÍDEO (15-30%)
	448 Kcal	73g 65%	17g 15%	14g 28%



Nutricionista: Weide Bezerra CRN 35021
Emy Silva CRN 21545

Assinado por 5 pessoas: THAIS MONIQUE DA SILVA GOMES BARRETO, WEIDE CAROLINE BEZERRA DE DEUS, THAIS CAVALCANTI GALVAO, ANA CRISTINA SOARES MONTEIRO e MOISES DE LIMA CESAR. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://palmarses.1doc.com.br/verificacao/6EEE-7345-BF24-4CC7> e informe o código 6EEE-7345-BF24-4CC7





CARDÁPIO ESCOLA INTEGRAL

ZONA URBANA

FEVEREIRO A JULHO 2025



TURNOS	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã (07h30 min)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CUSCUZ RECHEADO ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CARA ❖ FRANGO REFOLGADO ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CACHORRO QUENTE ❖ SUCO ❖ FRUTA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ VITAMINA DA FRUTA ❖ BOLO TRIGO ❖ FRUTA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ BATATA DOCE ❖ FRANGO DESFIADO ❖ SUCO
	<p>Fubá = 0,040g Charque = 0,010g Ovo = ½ Margarina = 0,001g Óleo = 0,001ml Melão = 0,050g Polpa = 0,030g Açúcar = 0,010g Cebola = 0,003g Tomate = 0,002g Cenoura = 0,002g Pimentão = 0,002g</p> <p>Outros: Coentro, alho, condimento, colorífico, sal, vinagre</p>	<p>Arroz = 0,030g Sobrecoxa = 0,060g Peito de Frango = 0,018g Óleo = 0,002ml Cenoura = 0,008g Batata Inglesa = 0,008g Chuchu = 0,006g Cebola = 0,005g Pimentão = 0,006g Açúcar = 0,010g Polpa = 0,030g Melancia = 0,150g</p>	<p>Carne moída – 50g Soja – 20g Pão – 50 g Cebola – 8g Tomate – 6g Óleo – 1g Cenoura – 5g Pimentão – 6g Batata inglesa – 40g Polpa de fruta – 30g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho</p>	<p>Banana – 1 unid. Leite em pó – 20g Açúcar – 17g Fubá- 0,26 g Laranja pera- 0,50 Farinha de trigo com fermento– 26g Laranja – 20g Óleo – 6 ml Ovo – ½ unid (1) Melão – 80g</p>	<p>Coxa e sobrecoxa – 40g Peito de frango – 20g Cebola – 10g Cenoura – 10g Pimentão – 6g Chuchu – 10g Batata doce – 180g Maçã – 150g Café – 10g Açúcar – 10g Óleo – 2 ml</p>
Lanche da Manhã (09h30min)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ SALADA DE DUAS FRUTAS ❖ BISCOITO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ FRUTA DA ÉPOCA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ VITAMINA DE FRUTA ❖ BOLACHA SALGADA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ FRUTA DA ÉPOCA ❖ BISCOITO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ SALADA DE FRUTAS ❖ ROSQUINHA
	<p>Melão – 45g Melancia – 45g Leite em pó – 0,02 g Biscoito Maisena - 40 g</p>	<p>Manga – 0,150 g</p>	<p>Polpa de graviola – 50 g Açúcar – 10g Leite – 15 g Biscoito tipo cream cracker– 40g</p>	<p>Abacaxi – 0,150 Biscoito Maisena - 40</p>	<p>Banana – ½ unid. Goiaba – 20 g Mamão – 20 g Biscoito rosquinha 40g (7-8 unid)</p>



Central da Merenda

	❖ LEGUMES REFOLGADOS	❖ SALADA CRUA	❖ ISCA DE CARNE BOVINA	❖ COXA E SOBRECOPA AO FORNO	❖ CARNE BOVINA GUISADA
0Almoço (12h00min)	❖ FEIJÃO PRETO ❖ ARROZ COM CENOURA ❖ FILÉ EMPANADO ❖ FRUTA	❖ FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES ❖ PURÊ ❖ FEIJÃO CARIOCA ❖ ARROZ REFOLGADO ❖ SUCO	❖ FEIJÃO TROPEIRO ❖ ARROZ COM LEGUMES ❖ SUCO ❖ SALADA CRUA	❖ MACARRÃO AO MOLHO ❖ FEIJÃO SUCO ❖ BATATA SAUTÉ	❖ PIRÃO ❖ ARROZ ❖ SALADA PICADA ❖ FRUTA
	Repolho roxo 6g Repolho branco 6g Alface 5g File de Peixe 80g Feijão preto 30g Arroz 20g Macarrão 30g Cebola 3g Cenoura 4g Batata 5g Abacaxi 100g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.	Alface 5g Cebola 6g Tomate 6g Pimentão 6g Cenoura 10g Carne moída 60g Batata inglesa 10g Abóbora 10g Feijão 35g Arroz 50g Polpa 30g Açúcar 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.	Feijão preto 30g Repolho roxo- 5 g Coxão duro 80g Repolho branco- 5g Arroz 50g Tomate 6g Pimentão 6g Cenoura 10g Batata inglesa 5g Abóbora 5g Polpa de fruta 30g Açúcar 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.	Coxa e Sobrecoxa – 80 g Cebola 6g Tomate 6g Pimentão 6g Cenoura 10g Batata inglesa 5g Abóbora 5g Arroz 50g Laranja 100g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.	Acém 80g Cebola 6g Tomate 6g Pimentão 6g Cenoura 10g Batata inglesa 5g Abóbora 5g Farinha 10g Arroz 50g Laranja 100g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.
Lanche da tarde (15h00min)	❖ RISOTO DE CHARQUE ❖ SUCO FRUTA OU	❖ VITAMINA DA FRUTA ❖ BOLO DE TRIGO ❖ FRUTA	❖ SALADA DE FRUTAS ❖ SUCO ❖ BISCOITO	❖ PÃO ❖ PATE DE FRANGO ❖ SUCO ❖ FRUTA	❖ TORTA CREMOSO DE CARNE MOÍDA ❖ FRUTA
	Arroz – 50g Charque – 15g Cebola – 5g Batata inglesa – 10g Chuchu-4g Cenoura – 4g Cheiro verde – 2g Pimentão – 5g Óleo – 2 ml Polpa – 30g	Banana – 1 unid. Leite em pó – 20g Açúcar – 17g Laranja pera- 0,50 Farinha de trigo com fermento– 26g Laranja – 20g Óleo – 6 ml Ovo – ½ unid (1) Melão – 80g	Goiaba- 50 g Mamão – 50 g Maçã -50 g Manga – 50g Banana -50 g. Leite em pó – 5 g Biscoito rosquinha 40g (7-8 unid)	Peito de Frango – 50g Soja – 20g Pão – 50 g Cebola – 8g Tomate – 6g Óleo – 1g Cenoura – 5g Pimentão – 6g Batata inglesa – 40g Polpa de fruta – 30g	Carne moída – 50g Soja – 20g Farinha de trigo com fermento– 26g Leite – 10 g Cebola – 5g Batata inglesa – 10g Chuchu-4g Cenoura – 4g Cheiro verde – 2g Pimentão – 5g



Central da Merenda

	Açúcar – 15g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano, louro.	Polpa de fruta – 30g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho de tomate, alho, coentro, orégano.		Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, molho	Óleo – 2 ml Polpa – 30g Açúcar – 15g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano, louro.
--	---	---	--	--	---

MÉDIA SEMANAL	KCAL	CARBOIDRATO (50-65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LÍPIDEO (15-30%)
	962 Kcal	165g	39g	29g
	65%	16%	29%	

Nutricionistas: Weide Bezerra CRN 35021
Emy Bezerra CRN 21145

CARDÁPIO Pré-Escola Parcial (4-5 anos)

ZONA URBANA, ZONA RURAL E DISTRITOS



FEVEREIRO A JULHO 2025

TURNO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ (09h00min) E TARDE (15h00min)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CUSCUZ RECHEADO ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ FRANGO DESFIADO COM VERDURAS ❖ MACARRÃO AO SUGO ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ MARIA IZABEL ❖ FRUTA ❖ BISCOITO ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CARÁ ❖ FRANGO COM LEGUMES ❖ Ou ❖ SOPA DE LEGUMES COM FRANGO ❖ SUCO ❖ FRUTA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ PURÊ DE BATATA INGLESA ❖ ARROZ REFOLGADO COM CENOURA ❖ CARNE MOÍDA ❖ SUCO DE FRUTA
	Fubá – 40g Ovo – 1 unid. Óleo – ml Margarina – 1g Cebola – 2g Tomate – 2g Laranja – 60g Polpa – 30g Açúcar – 5g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Coxa e Sobrecoxa – 40g Cebola – 5g Batata inglesa – 5g Macarrão fusilli – 45g Tomate – 5g Chuchu – 5g Óleo – 1 ml Extrato de tomate – 2g Cenoura – 5g Polpa – 30g Açúcar – 5g Abacaxi – 50g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Biscoito tipo maria – 30g Charque – 8g Abóbora – 8g Cebola – 4g Cenoura – 3g Batata – 5g Chuchu – 5g Pimentão – 4g Óleo – 1ml Arroz – 15g Polpa – 30g Açúcar – 5g Tomate – 5g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Peito de frango – 40g Cará -100 g Tomate – 5g Charque – 5g Abóbora – 20g Cebola- 4g Batata – 5g Arroz – 20g Macarrão – 15g Chuchu – 5 g Óleo – 1 ml Extrato de tomate – 2g Cenoura – 5g Polpa – 30g Açúcar – 5g Abacaxi – 50g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Biscoito tipo maria – 30g Charque – 8g Abóbora – 8g Cebola- 4g Cenoura – 3g Batata – 5g Chuchu – 5g Pimentão – 4g Óleo – 1ml Arroz – 15g Macarrão – 10g Polpa – 30g Açúcar – 5g Tomate – 5g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.

MÉDIA SEMANAL	KCAL (20%)	CARBOIDRATO (50 – 65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LIPÍDEO (25-35%)
	280 Kcal	42g	11g	10g
		60%	16%	31%

CARDÁPIO ENSINO DE JOVENS E ADULTOS ZONA URBANA, ZONA RURAL E DISTRITOS

FEVEREIRO A JULHO 2025



TURNO	SEGUNDA FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
NOITE (20h30min)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ MACARRONADA DE ❖ CARNE MOÍDA ❖ CAFÉ OU SUCO ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CARÁ COZIDO ❖ FRANGO ❖ GUISADO CO ❖ LEGUMES ❖ CAFÉ ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ SALADA CRUA ❖ PEIXE ❖ EMPANADO ❖ ARROZ ❖ REFOGADO ❖ PURÊ ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CUSCUZ ❖ ISCA DE CARNE ❖ BOVINA GUISADA ❖ COM LEGUMES ❖ REFOGADOS ❖ CAFÉ ❖ FRUTA ❖ SUCO 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ SOPA DE FEIJÃO ❖ FRUTA ❖ BOLACHA ❖ SALGADA ❖ CAFÉ ❖ FRUTA ❖ SUCO
	Fubá – 65g Carne Moída – 50g Cebola – 10g Cenoura – 8g Pimentão – 4g Extrato de tomate – 20g Tomate – 6g Óleo – 2ml Polpa – 30g Café – 10g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Cará – 200g Coxa sobrecoxa – 0g Cebola – 6g Cenoura – 5g Pimentão – 4g Tomate – 6g Batata inglesa – 5g Óleo – 2ml Café – 10g Açúcar – 10g Goiaba – 80 g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Peixe – 50g Arroz – 50g Abóbora – 50g Leite em pó – 15g Margarina – 10g Cebola – 6g Cenoura – 5g Pimentão – 4g Tomate – 6g Óleo – 2ml Polpa – 40g Melancia – 100g Café – 10 g Açúcar – 10 g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Fubá – 65g Acém – 80g Cebola – 6g Cenoura – 5g Chuchu – 5 g Batata inglesa – 5g Pimentão – 4g Margarina – 2g Óleo – 1g Café – 10g Açúcar – 10g Polpa – 30 g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.	Feijão – 30g Charque – 5g Arroz – 20g Café – 10g Chuchu – g Macarrão – 30g Cebola – 8g Tomate – 6g Óleo – 1g Cenoura – 5g Pimentão – 6g Batata inglesa – 10g Laranja – 100g Bolacha salgada – 40g Café – 10g Açúcar – 10g Outros = sal, colorífico, condimento, vinagre, alho, coentro, orégano.

MÉDIA SEMANAL	KCAL (20%)	CARBOIDRATO (50 – 65%)	PROTEÍNA (10-15%)	LIPÍDEO (15-30%)
	468 Kcal	74g (63%)	18g(15%)	17g (32%)





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 6EEE-7345-BF24-4CC7

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ THAIS MONIQUE DA SILVA GOMES BARRETO (CPF 072.XXX.XXX-05) em 22/01/2025 14:05:37 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ WEIDE CAROLINE BEZERRA DE DEUS (CPF 096.XXX.XXX-56) em 22/01/2025 14:08:01 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ THAIS CAVALCANTI GALVAO (CPF 091.XXX.XXX-13) em 22/01/2025 14:17:44 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ANA CRISTINA SOARES MONTEIRO (CPF 770.XXX.XXX-10) em 22/01/2025 15:02:56 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ MOISES DE LIMA CESAR (CPF 052.XXX.XXX-96) em 22/01/2025 16:50:40 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://palmares.1doc.com.br/verificacao/6EEE-7345-BF24-4CC7>