



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

EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS

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

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

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

1. DO OBJETO

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

2. DO ENVIO DA PROPOSTA, ITENS E QUANTITATIVOS

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

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

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

ANEXO I – MODELO DA PROPOSTA

À

Prefeitura Municipal de Lauro de Freitas
Coordenação de Compras

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



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

representante legal abaixo assinado, vem, respeitosamente, apresentar sua **PROPOSTA**

DE PREÇO, que tem por objeto o(a) _____.

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

Lauro de Freitas/BA, 03 de março de 2026.

Coordenação de Compras



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

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

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

2. DA LEGISLAÇÃO

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

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

2.3. Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica;

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

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

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

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

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

EPA – Estudantes Potencialmente Atendidos

TEM – Total de Estudantes Matriculados

100% - Percentual do TEM

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

Logo,

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

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

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

I - O Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE), destinado às atividades de recebimento, armazenamento, controle, organização e distribuição de gêneros alimentícios e insumos;

II - A cozinha central, destinada à produção das refeições para unidades sem condições de preparo in loco;

III - As cozinhas das unidades escolares aptas à produção descentralizada.

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

6.1.1. Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (CDAE)

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

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

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

6.1.3. RESPONSABILIDADE ESTRUTURAL E OPERACIONAL DO (CDAE)

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

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

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

6.1.5. COZINHA CENTRAL (CAIC)

A Cozinha Central constitui unidade produtiva destinada ao preparo, cocção, porcionamento e expedição das refeições destinadas às unidades escolares que não possuem condições técnicas, estruturais e sanitárias para produção in loco.

A unidade está localizada na Avenida Professor Theóclito Batista, s/n, Loteamento CAIC, bairro Cajiltinga, CEP 42721-



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

810, Lauro de Freitas/BA.

6.1.6. Sua finalidade é:

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

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

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

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

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

6.1.9. PRODUÇÃO DESCENTRALIZADA (IN LOCO)

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

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

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

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

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

6.4. CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL – ESTRUTURA E EXPANSÃO

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

6.4.1. O quantitativo poderá ser ampliado em razão de:

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

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

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Escolar;

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

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

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

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

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

7.6. Responsabilidade pelo Envio das Comandas de Medição:

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

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

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

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

7.9. Ausência de Aulas e Faturamento:

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

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

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

7.10. Preenchimento e Validação da Comanda:

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.16. Faturamento dos Serviços:

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

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Para fins contratuais, considera-se equivalência:

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

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

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

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

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

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

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

7.17. Organização das Unidades Escolares por Polos;

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

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

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

8.2. Da qualidade dos alimentos, fichas técnicas e restrições

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

8.3. Análises e Acompanhamento da Qualidade dos Alimentos e Preparações

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

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

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

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

8.4. Quantidade de Alimentos

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

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

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

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

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

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

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

8.6. Utensílios, Equipamentos e Mobiliário

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

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

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

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

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

8.6.6. Utensílios acondicionados em armários fechados e identificados individualmente;

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

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

8.7. Manutenção e Reparos

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

8.7.3. Reparos estruturais são de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE;

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

8.8. Responsabilidades da CONTRATANTE

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

8.9. Instalação de Barreiras Físicas e Controle Integrado de Pragas

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

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

8.9.3. Os serviços deverão contemplar, no mínimo:

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

8.10. Instalação de Barreiras Físicas Preventivas

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

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

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

8.11. Controle, Registro e Fiscalização

A CONTRATADA deverá manter documentação comprobatória atualizada, incluindo:

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



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

8.12. Suporte Logístico

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

8.12.2. O suporte logístico compreenderá, no mínimo:

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

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

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

8.13. Mão de Obra Operacional e Profissional Técnico

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

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

8.15. Qualidade e Segurança dos Alimentos

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

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



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 de 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 (Primaria e Secundaria), 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

13.15.5. 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, à 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 vitrôs, 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;



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Marcos Vinicius Magalhães dos Santos
Agente de Planejamento
Matrícula: 121764-0



MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

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

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

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

Tamires Silva de Andrade
Secretário de Municipal de Educação

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE (BERCÁRIO) 2026

MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE- BERCÁRIO

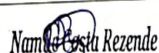
ZONA URBANA

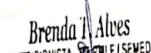
FAIXA ETÁRIA: 06 meses a 11 meses

PERÍODO INTEGRAL

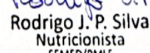
SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO- (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO- (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA (35G)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G MÚSCULO TRITURADO- 50G SALADA DE LEGUMES: CENOURA- 20G BETERRABA- 20G (COZIDAS E AMASSADAS)	MACARRÃO AMASSADO- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G PEITO DE FRANGO TRITURADO- 50G ABOBORA AMASSADA- 15G	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G FÍGADO COZIDO (BATIDO) COM BATATA INGLESA FÍGADO- 50G BATATA INGLESA- 20G SALADA DE CENOURA- 20G (COZIDA E AMASSADA)	MACARRÃO AMASSADO- 20G ENSOPADO DE FRANGO- 50G (TRITURADO) COM LEGUMES ABOBORA- 15G CHUCHU- 15G (COZIDOS E AMASSADOS)	PAPA DE ARROZ- 20G PURÊ DE BATATA INGLESA- 20G CARNE MOÍDA- 50G CENOURA RALADA- 20G
LANCHE DA TARDE (14:30)	BANANA DA PRATA AMASSADA- 50G	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	MELÃO CORTADO EM PEDAÇOS (50G)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO 50G	MAMÃO AMASSADO (50G)
CEIA (16:30)	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESFIAO (250 ML) BATIDA BATATA INGLESA- 15G ABÓBORA- 15G FRANGO DESFIAO- 50G MASSA DE SOPA- 20G	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) BATIDA FEIJÃO- 10G CENOURA- 15G BATATA- 15G CARNE MOÍDA- 40G	CREME DE ABÓBORA COM FRANGO DESFIAO (250ML) ABÓBORA- 25G PEITO DE FRANGO DESFIAO- 50G	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO- 10G BATATA INGLESA- 20G CHUCHU- 15G CARNE MOÍDA- 40G (BATIDA)	CANJA DE GALINHA (250 ML) TEMPEROS- 20G PEITO DE FRANGO DESFIAO- 50G CENOURA- 15G BATATA INGLESA- 15G ARROZ- 15G TEMPERO VERDE- 10G
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)
	331,8 kcal/dia	63,2 g/dia	3,06 g/dia	28,38 g/dia	9,4 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	30,89 mg/dia	1.106,22 mcg/dia	103,29 mg/dia	3,89 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Rezende
NUTRICIONISTA- SEMED/PMLEF
CRN/5 19878 / Mat.: 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA- SEMED/PMLEF
CRN/5 12242 / Mat.: 12572


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


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

SEMANA 2					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA (35G)
ALMOÇO (11:00)	MACARRÃO AMASSADO- 20G AMASSADO-10G FRANGO ENSOPADO-50G (TRITURADO) (COM BATATA AMASSADA)	PAPA DE ARROZ-20G FEIJÃO AMASSADO- 10G CARNE DESFIADA- 50G COM BETERRABA- 20G	MACARRÃO AMASSADO- 20G PURÊ MISTO- 25G (ABÓBORA+CENOURA) DE FRANGO-50G (TRITURADO)	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO AMASSADO-10G CARNE ACÉM MOÍDA-50G AIPIIM AMASSADO- 20G	MACARRÃO AMASSADO-20G FEIJÃO COZIDO E AMASSADO 10G FÍGADO AO MOLHO-50G (BATIDO) ABÓBORA-20G (COZIDA E AMASSADA)
LANCHE DA TARDE (14:30)	SUCO DA FRUTA (150 ML) MELANCIA- 60G (SEM CAROÇO E SEM AÇÚCAR)	MAMÃO AMASSADO (50G)	SUCO DE MELÃO (150 ML) MELÃO 60G (SEM AÇÚCAR)	BANANA DA PRATA AMASSADA- (50G)	LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELAS E SEM CAROÇO (50G)
CEIA (16:30)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO- 15G BANANA DA PRATA- 15G AVEIA-10G FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE- 20G AIPIIM COZIDO E AMASSADO- 20G OVO MEXIDO-(01 UNIDADE-50G)	SOPINHA DE ABÓBORA COM MÚSCULO TRITURADO- (250ML) ABÓBORA- 25G CARNE DE MÚSCULO DESFIADA- 50G	CALDO DE AIPIIM COM FRANGO DESFIAO (250ML) FRANGO DESFIADO- 50G AIPIIM BATIDO- 20G	SOPINHA DE LEGUMES COM MASSA E FRANGO DESFIADO (250ML) MASSA DE SOPA- 20G FRANGO DESFIADO- 50G BATATA INGLESA- 15G CENOURA-15G (BATIDA)	RISOTO DE FRANGO-100G PAPA DE ARROZ-35G FRANGO DESFIADO-50G CENOURA COZIDA E RALADA-15G
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)
	369,8 kcal/dia	38,96 g/dia	3,26 g/dia	29,48 g/dia	10,62 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	39,35 mg/dia	1.145,8 mcg/dia	114,06 mg/dia	3,99 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Rezende
NUTRICIONISTA- SEMED/PMLE
CRN/5 19878 Mat.: 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA- SEMED/PMLE
CRN/5: 22847 Mat.: 12522

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLE
Mat. 092026-2

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

[Assinatura]

SEMANA 3					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO (35G)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO AMASSADO-10G ENSOPADO DE FRANGO(DESFIADO) 50G COM LEGUMES BATATA- 15G CENOURA- 15G (AMASSADOS)	MACARRÃO AMASSADO- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G FÍGADO COM BETERRABA (BATIDOS) FÍGADO- 50G BETERRABA- 15G	PAPA DE ARROZ- 20G PURÊ DE BATATA- 25G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA- 50G COM LEGUMES CENOURA- 15G CHUCHU- 15G (COZIDA E AMASSADA)	MINI COZIDO COM PIRÃO BATATA INGLESA- 10G ABÓBORA- 10G REPOLHO- 10G BANANA DA TERRA-10G MÚSCULO- 50G PIRÃO- 60G	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO E BETERRABA-40G (COZIDOS E AMASSADOS) FEIJÃO- 20G BETERRABA- 20G FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 50G CENOURA- 15G
LANCHE DA TARDE (14:30)	SUCO DE LARANJA (150ML) SEM AÇÚCAR E SEM CAROÇO	BANANA DA PRATA AMASSADA- (50G)	MELANCIA CORTADA EM FORMA DE TRIÂNGULO E SEM CAROÇO (50G)	MAMÃO AMASSADO (50G)	SUCO DE MELÃO(150ML) SEM AÇÚCAR E SEM SEMENTE
CEIA (16:30)	SOPINHA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PROTEÍNA(250 ML) FEIJÃO- 10G BETERRABA- 15G CENOURA- 15G MÚSCULO TRITURADO-50G (BATIDA)	VITAMINA DE FRUTAS (150ML) MAMÃO- 15G BANANA- 15G AVEIA-10G FÓRMULA LÁCTEA INTANTIL 2ª FASE- 20G BATATA DOCE -20G (COZIDO E AMASSADA)	RISOTO DE FRANGO-100G PAPA DE ARROZ- 35G FRANGO DESFIADO- 50G CENOURA COZIDA E RALADA- 15G	SOPINHA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250 ML) MASSA DE SOPA- 10G ABÓBORA- 15G CHUCHU- 15G CARNE MOÍDA- 50G (BATIDA)	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ML) BANANA DA TERRA COZIDA (1/2 UNIDADE- 50G)
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)
	393,4 kcal/dia	49,00 g/dia	4,78 g/dia	26,25 g/dia	10,66 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
	161,99 mg/dia	1.255,6 mcg/dia	152,28 mg/dia	4,56 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
Nutricionista
CRN 5 19878 / Mat. 12655

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

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

[Assinatura]

SEMANA 4					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAMÃO AMASSADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE LARANJA CORTADA AO MEIO EM RODELA E SEM CAROÇO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MELÃO CORTADO (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE BANANA DA PRATA AMASSADA (35G)	FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE MAÇA RASPADA OU AMASSADA (35G)
ALMOÇO (11:00)	PAPA DE ARROZ-20G ENSOPADO DE CARNE (DESEFIADA) 50G COM CHUCHU- 15G BATATA INGLESA- 15G (AMASSADAS) PIRÃO- 50G	MACARRÃO AMASSADO-20G FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 10G (AMASSADO) ENSOPADO DE FRANGO DESEFIADO- 50G (DESEFIADO) COM CENOURA AMASSADA	PAPA DE ARROZ- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G DESEFIADO- 50G BATATA INGLESA- 15G ÁCEM COM	MACARRÃO AMASSADO- 20G FEIJÃO AMASSADO- 10G FRANGO DESEFIADO CREMOSO (PEITO DE FRANGO AO MOLHO- 50G COM ABÓBORA- 15G	PAPA DE ARROZ- 20G PURÉ MISTO- 25G (ABÓBORA+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 (16:30)	SOPINHA DE MASSA E ABÓBORA COM FRANGO DESEFIADO (250ML) (BATIDA) MASSA DE SOPA- 10G ABÓBORA- 15G FRANGO DESEFIADO- 50G	SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (150ML) BANANA DA TERRA COZIDA (1/4 UNIDADE- 50G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (250ML) (BATIDA) FEIJÃO- 10G BETERRABA- 15G BATATA INGLESA- 15G	VITAMINA DE BANANA (150ML) LEITE EM PÓ - 30G BANANA - 55G FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2ª FASE- 20G BATATA DOCE (40G)	RISOTO DE FRANGO-100G PAPA DE ARROZ-35G FRANGO DESEFIADO-50G CENOURA COZIDA E RALADA-15G
Informação Nutricional (média da semana)					
	Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
	334,2 Kcal/dia	36,76g/dia	3,35g/dia	25,21 g/dia	9,76 g/dia
	Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
		247,78 mcg/dia	108,60 mg/dia	3,33 mg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN 5 19878 / MAT. 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN 5 22947 / MAT. 12572


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


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

Lauro de Freitas 24 de 02 2026



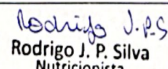
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 1					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DEJEJUM (07:30h ou 8:00h)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- 200ML LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G (FÓRMULA A BASE DE SOJA)	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) BANANA DA PRATA- 25G MAMÃO- 25G FÓRMULA A BASE DE SOJA- 25G PÃO (01 UNIDADE) COM OVO MEXIDO (1 UNI- 50G)	MINGAU DE AVEIA- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G AVEIA EM FLOCOS- 20G	SUCO DE POLPA DE FRUTA (200ML) AIPIM COZIDO (80G) FRANGO ENSOPADO DESFIADO (30G)
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 ISCA DE FÍGADO- 60G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO- 40 G CARNE MOÍDA- 40G SALADA DE CENOURA- 15G	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E BATATA INGLESA FRANGO- 60G ABÓBORA- 15G BATATA INGLESA- 15G	ESPAGUETE AO MOLHO- 50G ALMÔNDEGAS DE CARNE ACÉM- 70G SALADA DE BETERRABA COZIDA- 20G	ARROZ BRANCO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G QUIABADA QUIABO- 40G MÚSCULO- 60G
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 FRANGO DESFIADO E LEGUMES 250ML MASSA DE SOPA - 20G CHUCHU- 15G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - (35G)	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE MOÍDA (30G)	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA 250ML FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - (15G) CARNE MOÍDA - 35G	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- (40g) FRANGO DESFIADO(60g) CENOURA RALADA (30g)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES E CARNE MOÍDA 250ML CHUCHU- 15G CENOURA- 15G CARNE MOÍDA- 35G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
689,20 kcal	91,53 g/dia	10,36g/dia	42,95g/dia	17,26 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
348,64mg	1.690,18mcg/dia	317,18mg	6,95mg/dia		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/SEMED
CRN 5 19878 / MAT. 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/SEMED
CRN 5 22457 / MAT. 12522


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


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

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
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	MINGAU DE AVEIA - (200 ML) EM PÓ INTEGRAL - 40G FÓRMULA A BASE DE SOJA	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO - 60G ENSOPADA DESFIADA (30G)	VITAMINA DE BANANA - (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G BANANA - 100G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS (200ML) AIPIM COZIDO (50G) 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 - 60G 60G COZIDA (30G)	ARROZ TEMPERADO - 40G PURÉ MISTO COM FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G (ABÓBORA+CENOURA) FEIJÃO TEMPERADO - 50G DE FRANGO - 60G	MACARRÃO PARAFUSO A BOLINHESA (40G) ISCA DE FÍGADO (60G) SALADA DE BETERRABA E CENOURA RALADA BETERRABA - 20G RALADA - 20G	ARROZ TEMPERADO - 40G FEIJÃO TEMPERADO (50G) ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO (60G) BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 20G	MACARRÃO TEMPERADO - 40G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES - BATATA INGLESA - 15G CENOURA - 15G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (10G)
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 - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DEFIADO - 35G	MUNGUZZÁ (200ML) PARA CANGICA - 60G FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E CARNE MOÍDA (250ML) FEIJÃO - 20G BATATA INGLESA - 20G CHUCHU - 15G CENOURA - 15G CARNE MOÍDA (ACÉM) - 35G	RISOTO DE FRANGO 250G BRANCO - (40g) CARNE MOÍDA (60g) CENOURA RALADA - (30g)	CALDO DE AIPIM C/ FRANGO (250ML) FRANGO DEFIADO - 60G AIPIM BATIDO - 40G TEMPEROS - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
653,80 kcal	96,33 g/dia	9,99 g/dia	34,84 g/dia	15,50 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,39 mg/dia	1.448,34 mcg/dia	255,16 mg/dia	5,58 mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					



Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLE
CRN/5 19878 / 126552



Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLE
CRN/5 223474 / 12522



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



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

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026

ZONA URBANA

FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos

PERÍODO INTEGRAL

SEMANA 3

Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM (07:30h ou 8:00h)	SUCO DE FRUTAS-(200ML) TAPIOCA- 40G	CUSCUZ DE VITAMINA DE MAMÃO (200ML) MAMÃO - 50G AVEIA- 10G FÓRMULA A BASE DE SOJA - 30G	SUCO DE FRUTAS (200ML) BATATA DOCE COZIDA (60G) CARNE ENSOPADA DESFIADA (30G)	MINGAU DE MILHO- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ COM CENOURA RALADA- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) BATATA INGLESA- 15G QUIABO-15G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FÍGADO AO MOLHO COM BATATA INGLESA- 60G FEIJÃO TEMPERADO- 50G SALADA CRUA RALADA: CENOURA- 15G	ARROZ TEMPERADO-40G ISCA DE FRANGO -60G PURÊ DE BATATA INGLESA (COM FÓRMULA A BASE DE SOJA)-30G SALADA DE ALFACE E TOMATE-20G	COZIDO (250G) BATATA INGLESA-15G ABÓBORA - 15G REPOLHO -10G BANANA DA TERRA -15G QUIABO-15G MÚSCULO- 60G PIRÃO- 30G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 60G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 20G
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)	SUCO DE FRUTA- 200ML AIPIM COZIDO - 60G	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESMOZADO (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	SUCO DE FRUTA (200ML) BOLO SIMPLES SEM LEITE DE VACA-40G	VITAMINA DE FRUTAS (200ML) FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G BANANA -80G MAMÃO- 40G AVEIA-15G BISCOITO SALGADO (70G)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES COM CARNE MOÍDA (250 ML) MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G BETERRABA - 15G CARNE MOÍDA - 35G

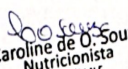
Informação Nutricional (média da semana)

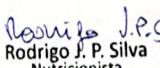
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)
669,60 kcal	102,32g/dia	4,96g/dia	34,83g/dia	13,98 g/dia
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe	
562,78 mg/dia	1.546,43 mcg/dia	263,74mg/dia	4,96mcg/dia	

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLF/SEMED
CRN/5 19878 / Matr. 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLF/SEMED
CRN/5 22347 / Matr. 12522


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


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

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MODELO CARDÁPIO CRECHE APLV 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 01 a 3 anos					
PERÍODO INTEGRAL					
SEMANA 4					
Refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESJEJUM (07:30h ou 8:00h)	ARROZ DOCE (150 ML) ARROZ-50G FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G	VITAMINA DE FRUTAS- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA-30G BANANA- 80G MAMÃO- 40G AVEIA- 15G	SUCO DE FRUTAS (200ML) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE	MINGAU DE MILHO- 200ML FÓRMULA A BASE DE SOJA- 40G DE MILHO - 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) CUSCUZ DE MILHO (30G) CARNE MOIDA- (30G)
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 MOIDA (40G) COM LEGUMES BATATA-15G CENOURA- 15G	MACARRÃO ESPAGUETE-40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 60G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (250G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 50G CUBOS DE ACÉM - 50G ARROZ TEMPERADO- 40G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ISCA DE FIGADO-60G SALADA COZIDA CENOURA- 15G BATATA INGLESA-15G	ARROZ TEMPERADO- 40G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO- 60G ABÓBORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	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)	Lípidos (g)	
614,00Kcal	87,32 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- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
Lauro de Freitas 24 de 02 2026					

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

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - APLV / SEMED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Brenda T. A. S. Santos
Brenda T. A. S. Santos
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 121971

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

SEMANA 4					
DESJEJUM (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) CUSCUZ DE MILHO- 60G OVOS MEXIDOS- 01 UNIDADE	MINGAU DE MILHO- (200ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL- 40G FUBÁ DE MILHO - 35G	SUCO DE POLPA DE FRUTAS- (200ML) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA PÃO- 01 UNIDADE CARNE MOÍDA - 40G
LANCHE DA MANHÃ (10:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
ALMOÇO (11:30)	ARROZ TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO-50G CARNE MOÍDA (40G) COM LEGUMES BATATA-15G CENOURA- 15G	MACARRÃO ESPAGUETE-40G PEITO DE FRANGO DESFIADO COM CENOURA PEITO DE FRANGO- 60G CENOURA- 15G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	DOBRADINHA ESCOLAR (250G) FEIJÃO BRANCO SIMPLES- 50G CUBOS DE ACÉM - 50G ARROZ TEMPERADO- 40G	MACARRÃO TEMPERADO- 40G FEIJÃO TEMPERADO- 50G ISCA DE FIGADO-60G SALADA COZIDA CENOURA- 15G BATATA INGLESA-15G	ARROZ TEMPERADO- 40G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E MILHO (250G) PEITO DE FRANGO- 60G ABÓBORA- 15G
LANCHE DA TARDE (15:00)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)	FRUTA (1 UNIDADE/60G)
CEIA (16:30)	SOPA DE MASSA COM LEGUMES FRANGO DESFIADO 250 ML MASSA DE SOPA - 20G BATATA INGLESA - 20G CENOURA - 15G FRANGO DESFIADO - 35G	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)	
614,00Kcal	87,32 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- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

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

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - R.P.F. / SEMED
CRN 5 19878 / Mat.: 120552

Brenda L. Alves
Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA - R.P.F. / SEMED
CRN 5: 22947 / Mat.: 12522

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

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS - 2026	
MODALIDADE DE ENSINO: TODOS OS SEGUIMENTOS ESCOLARES	
ZONA URBANA	
FAIXA ETÁRIA: 4 a 19 e 35 e 36 a > 60 anos	
PERÍODO PARCIAL	

KIT LANCHE PARA ATIVIDADE EXTRACLASSE	
OPÇÃO 01:	Suco (TETRA PACK) individual (200 ml- Opções: Uva, maçã ou laranja)+Biscoito (pacote individual 27 g a 30g)+ 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) +Bolo simples(Embalagem individual-50 g, sabores diversos)
JUSTIFICATIVA	A inclusão do kit lanche em embalagens individuais no presente modelo de cardápio justifica-se pela necessidade de garantir a segurança higiênico-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 (lote, validade e composição) e contribuem para a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Além disso, a adoção desse formato operacional viabiliza ao atendimento em SITUAÇÕES ESPECÍFICAS, como atividades pedagógicas EXTRACLASSES, eventos institucionais e ações emergenciais.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO 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) + Vatapá Escolar (30g) + Xinxim escolar (60g) + Farofa escolar (10g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 60g (espiga pequena) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 50 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feljoada escolar (80g) + Arroz branco (50g) + Farofa de couve(20g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura+passas) (50g) + Salpicão (60g) + Farofa (20g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau(60g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(60g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 80g (unidade pequena)	Bolo simples (60g) Opções: (chocolate ou baunilha) Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)- 1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 80g (1 unidade) + Suco de polpa – 200 ml

Natália Costa Rezende
NUTRICIONISTA - FV.F / SEMED
CRN 19878 / Mat.: 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - FV.F / SEMED
CRN 22347 / Mat.: 12522

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

Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-3

Refeição	Arroz branco (40g) + Purê de batata inglesa (40g) + Moqueca de peixe (60g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa de milho (01 unidade) Aproximadamente 140g + Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Suco de polpa de frutas (200ml)	Empanada de frango (70g) + Suco de polpa (200 ml)	Bolo simples (60g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta – 200 ml
Refeição	Balão de dois (150g)	Lelê 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)	Macarronada Natalina (Macarrão com molho cremoso de frango, milho e ervilha) - 150g + suco de polpa de fruta (200ml)
Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(60g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Fruta (Aproximadamente 80g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 80g + Cremoso (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (70g) + Suco de polpa – 200 ml

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED
CRN 5 19878 / Mat.: 126552


Brenda Alves
NUTRICIONISTA SEMED
CRN 5 22942 / Mat.: 12522


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


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



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS- PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 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 (60g) + Vatapá Escolar (50g) + Xinxim escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoada escolar (100g) + Arroz branco (100g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura+passas) (60g) + Salpicão(120g) + Farofa(40g) + Suco de polpa de fruta(200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacaú(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(120g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (120g) Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)1 unidade + Fruta (maçã, tangerina 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 Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa 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 da fruta (200 ml)
Refeição	Baião de dois (250g)	Lelê de milho de corte (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 cacaú(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremosinho (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - FPM/SEMED
CRN5 19878 Mat. 126552

Brenda Alves
NUTRICIONISTA - FPM/SEMED
CRN5: 22347 Mat. 12377

Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMF
Mat. 092026-2

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

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS- QUILOMBOLA - 2026				
MODALIDADE DE ENSINO: QUILOMBOLA				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos				
PERÍODO PARCIAL				
	LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS			
	SEMANA DA PÁSCOA	SEMANA DO SÃO JOÃO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (60g) + Vatapá Escolar (50g) + Xinxim escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoadas escolar (100g) + Arroz branco (60g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura+passas) (60g) + Salpicão(120g) + Farofa(40g) + Suco de polpa de fruta(200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(120g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) + Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)1 unidade + Fruta (maçã, tangerina 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 Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa 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 da fruta (200 ml)
Refeição	Baião de dois (250g)	Lele de milho de corte (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)

[Assinatura]

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
Mat. 12522

[Assinatura]
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLEF
Mat. 082026-2

[Assinatura]
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLEF
Mat. 122056-8

[Assinatura]

Refeição	Bolo de chocolate com cobertura de cacau(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremosinho (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN 5 19878 / Mat. 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN 5 22947 / Mat. 12522

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

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

[Assinatura]

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDAPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS-EJA 2026				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (70g) + Vatapá Escolar (60g) + Xinxim escolar (100g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 120 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoada escolar (150g) + Arroz branco (70g) + Farofa de couve (40g) + Salada de alface+ tomate -30g de Polpa de fruta: (200ml)	Arroz Temperado (cenoura+passas) 70g + Salpicão (150g) + Farofa (50g) + Suco de polpa de fruta (200 ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacau (150g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(150g) + Café com leite (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (150g) + Opções: (chocolate ou baunilha) Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)- 1 unidade + Fruta (maçã, tangerina ou banana) Aproximadamente 100g (1 unidade) + Suco de polpa (200 ml)
Refeição	Arroz branco (70g) + Feijão fradinho (80g) + Moqueca de peixe (120g) (OPÇÃO: Filé de Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa 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	Baião de dois (250g)	Caldo Verde- (400ml) Aipim Couve em tiras moida Carne Pão (01 unidade)	Sanduíche de carne moida 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(150g) + Suco da fruta (200 ml)	Canjica de milho(400ml) Café com leite (200ml)	Caldo Verde- (400ml) Aipim Couve em tiras moida Carne Pão (01 unidade)	Empanada de frango (150g) + Café com leite - (200 ml)

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN/5 19878 / Mat. 126552

Brenda J. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN/5 22241 / Mat. 126552

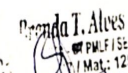
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLEF
Mat. 082026-2

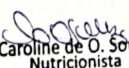
Rodrigo J. P. Silva
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLEF
Mat. 122056-8

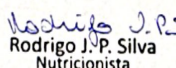
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO DATAS COMEMORATIVAS-TEMPO INTEGRAL 2026				
MODALIDADE DE ENSINO: ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL				
ZONA URBANA				
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos				
PERÍODO PARCIAL				
LANCHE ESPECIAL - DATAS COMEMORATIVAS				
	SEMANA DA PASCOA	SEMANA DO SÃO JOAO	SEMANA DA CRIANÇA	SEMANA DO NATAL
Refeição	Arroz branco (60g) + Vatapá Escolar (50g) + Xinxim escolar (80g) + Farofa escolar (30g)	Milho verde em espiga (cozida) Aproximadamente 150g (espiga média) + Amendoim na vagem (cozido) Aproximadamente 80 g + Suco de polpa de fruta (200 ml)	Feijoadá escolar (100g) + Arroz branco (60g) + Farofa de couve (30g) + Salada de alface+ tomate (30g)	Arroz Temperado (cenoura+passas) (60g) + Salpicão(120g) + Farofa(40g) + Suco de polpa de fruta(200ml)
Refeição	Bolo de cenoura integral com cobertura de cacaú(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Bolo de laranja ou milho(120g) + Suco de polpa de fruta (200 ml) + Fruta: Laranja média Aproximadamente 130g (unidade média)	Bolo simples (120g) + Opções: (chocolate ou baunilha) Suco da fruta (200 ml)	Pão recheado com patê de frango (120g)1 unidade + Fruta (maçã, tangerina 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 Tilápia, filé de merluza ou cação em posta)	Broa 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 da fruta (200 ml)
Refeição	Baião de dois (260g)	Lelê de milho de corte (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 cacaú(120g) + Suco da fruta (200 ml)	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Fruta (Aproximadamente 130g) 1 porção Suco de polpa de fruta – 200 ml	Pipoca salgada Aproximadamente 120g + Cremosinho (90g) ou Picolé (60g) 1 unidade	Empanada de frango (120g) + Suco de polpa (200 ml)

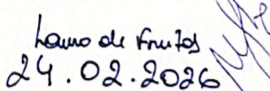
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLE
CRN 5 19878 / MAT. 126552


Amanda T. Alves
PMLE/SEMED
MAT. 125524


Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLE
MAT. 082026-2


Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLE
MAT. 122056-8


Lauro de Freitas
24.02.2026

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	ARROZ TEMPERADO-80G FEIJÃO TROPEIRO-90G 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 BOLONHESA 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-5G LEITE EM PÓ-30G	Café com leite (400ML) Café em pó (10g) Leite de pó (30g) Batata doce (100g) Ovos mexidos- 02 UNIDADES (100G)
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
452,8	75,70g/dia	5,61g/dia	19,23g/dia	13,10mg/dia	
Vit. C	Vit. A	Fe	Ca		
3,315;24	429,58 mcg/dia	3,54mg/dia	201,51mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO EJA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 2					
Refeição	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (19:00)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E MÚSCULO EM CUBOS (400ML) MASSA DE SOPA- 80G BATATA INGLESA -20G CENOURA EM CUBOS-20G CHUCHU EM CUBOS-20G MÚSCULO-100G	IOGURTE - 400ML (02 UNIDADES) SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA- 120G PÃO 50G CENOURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 50G	FEIJÃO ESCOLAR FEIJÃO PRETO -100G ACÉM EM CUBOS -100G ESPINHAÇO -20G ARROZ -80G FAROFA DE COUVE -30G SOBREMESA: LARANJA (1 UNIDADE- 100G)	SUCO DE FRUTAS-400ML POLPA DE FRUTA - 45G CUSCUZ DE MILHO TEMPERADO- 150G FLOCOS DE MILHO - 60G FRANGO EM CUBO ENSOPADO - 100G	SUCO DE FRUTAS-400ML MACARRÃO-80G ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA PEITO DE FRANGO EM CUBOS - 100G BATATA INGLESA -25G ABÓBORA-25G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
547,00 kcal	29,66 g/dia	5,84g/dia	29,66g/dia	10,52 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
67,67mg/dia	178,01 mcg/dia	156,26 mg/dia	3,77mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

[Signature]

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026						
ZONA URBANA						
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos						
PERÍODO PARCIAL						
SEMANA 3						
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Refeição (19:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOIDA-100G BATATA INGLESA-25G CENOURA -25G FEIJÃO TEMPERADO-80G MACARRÃO TEMPERADO-80G SOBREMESA: LARANJA (100G)	MUGUNJÁ (400ML) MILHO BRANCO PARA CANJICA -80G COCO RALADO -17G LEITE DE COCO-130ML LEITE EM PÓ -30G CRAVO DA ÍNDIA -5G SOBREMESA: BANANA DA PRATA - 100G	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-80G ACÉM EM CUBOS-100G ESPINHAÇO- 20G CALABRESA-35G ARROZ-80G FAROFA-30G SUCO DE FRUTAS- (400ML)	IOGURTE (400ML) 02 UNIDADES BISCOITO SALGADO (80 G)	CAFÉ COM LEITE (400ML) PÓ (10G) PÓ (30G) (100G) 02 UNIDADES (100G)	CAFÉ LEITE EM AIPIM COZIDO OVOS MEXIDOS- (100G)
Informação Nutricional (média da semana)						
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)		
503,20 kcal	68,83 g/dia	3,86 g/dia	25,406 g/dia	14,35 g/dia		
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe			
1,298 mcg/dia	47,31 mcg/dia	167,95mg/dia	3,46mg/dia			
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA						
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-CARDÁPIO MODELO EJA 2026						
ZONA URBANA						
FAIXA ETÁRIA: 19 a 30 e 31 a > 60 anos						
PERÍODO PARCIAL						
SEMANA 4						
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	
Refeição (19:00)	ARROZ BRANCO-80G FEIJÃO TEMPERADO-80G QUIABADA QUIABO -50G MÚSCULO - 120G SOBREMESA: MELANCIA 100g	CAFÉ COM LEITE (200ml) CAFÉ PÓ-20G LEITE EM PÓ-30G AVEDIA -20G BANANA DA TERRA COZIDA-100G OVOS MEXIDOS 02 UNIDADES-(100G)	COZIDO ESCOLAR BATATA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO- 10G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO - 100G PIRÃO - 100G SUCO DA FRUTA- 400ML	ARROZ DOCE (400ML) ARROZ- 80G AÇÚCAR- 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 - 40G SALADA DE ALFACE-10G 10G SOBREMESA: MELÃO 100G	
Informação Nutricional (média da semana)						
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)		
420,00 kcal	41,34 g/dia	3,13mg/dia	29,36 g/dia	14,93 g/dia		
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe			
13,7mcg/dia	115,89 mcg/dia	132,1 g/dia	4,4 mg/dia			
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA						

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - R. P. F. / SEVED
CRN/5 19878 / Mat.: 126552

Brenda T. Alves
427 RICHMOND ST. # PMLE / SEWED
FALLS CHURCH, VA 22522

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

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

Lauro de Freitas 24 de 02 2026

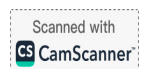
Namile Costa Bezende
NUTRICIONISTA - SEMED
CRN5 19878 / Mat.: 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - SEMED
CRN5 22342 / Mat.: 12522

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

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

[Assinatura]

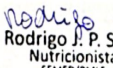


ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- CARDÁPIO MODELO DAS ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE 1 07:30	SALADA DE FRUTA (250ML)	IOGURTE (20ML OU 1 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-20G	MACARRÃO AO MOLHO MACARRÃO-50G ALMÔNDEGAS DE CARNE ACÉM- 70G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G	ARROZ TEMPERADO- 50G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE FRANGO COM ABÓBORA E BATATA INGLESA FRANGO -80G ABÓBORA - 20G BATATA INGLESA- 20G	MACARRÃO A BOLONHESA MACARRÃO-50g CARNE MOÍDA-100g SALADA DE LEGUMES CHUCHU-25G CENOURA-25G	ARROZ TEMPERADO -50G FEIJÃO TEMPERADO- 60G ÍSCA 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) CUSCUZ DE MILHO COM OVO-200G FLOCOS DE MILHO- 50G AÇÚCAR- 5G OVO- (50G)-1 UNIDADE	RISOTO DE FRANGO 250G ARROZ BRANCO- 50g FRANGO DESFIADO-60g CENOURA RALADA-30g	VITAMINA DE FRUTAS -250ML BANANA DA PRATA-40G MAMÃO-40G AVEIA -15G BISCOITO DOCE- 60G	SOPA DE FEIJÃO COM MASSA E LEGUMES COM FRANGO EM CUBOS 250ML MASSA DE SOPA- 40G BTATA INGLESA- 15G CENOURA- 15G FRANGO EM CUBOS- 35G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
730 kcal	107,9g/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 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLF/SEMED
CRN/5 19878 /Mat.: 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLF/SEMED
CRN/5 20347 /Mat.: 12522


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


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
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 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 FRUTA- (100G)	SALADA DE FRUTAS (250 ML) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA FRUTA- (100G)
ALMOÇO (12:00)	MACARRÃO TEMPERADO-50G FEIJÃO TEMPERADO -60G 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-20G CALABRESA -30G ARROZ- 50G FAROFÁ DE COUVE-25G	MACARRÃO TEMPERADO- 50G JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES- BATATA INGLESA- 20G CENOURA- 20G SALADA DE ALFACE (10G) TOMATE (10G)
LANCHE 2	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (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)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)	
801,8 kcal	115,26 g/dia	6,41 g/dia	40,3 g/dia	21,14 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
71,34 mg	1,742 mcg	374mg	5,89 mg		

ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA +A16-F33A15-F33A21-F33A22-F33D26A17-A17-F33

Brenda Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN 5 22947-130-12522

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMLEF
CRN 5 19878-130-12552

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

Rodrigo J.P.S
Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLEF
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 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 (02 FRUTAS- 100G)	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 FAROFÁ-15g	ARROZ COM CENOURA RALADA- 40G FEIJÃO TEMPERADO-60G ENSOPADO DE PEITO DE FRANGO COM LEGUMES (60G) ABÓBORA- 15G QUIABO-15G	MACARRÃO TEMPERADO- 50G CARNE MOÍDA COM CENOURA EM CUBOS- 80G SALADA DE ALFACE E TOMATE- 30G
LANCHE 2 15:00	SUCO DE FRUTAS(250ML) AIPIM COZIDO-80G OVO MEXIDO- 50G	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 MILHO BRANCO PARA CANJICA-50g COCO RALADO-15g LEITE DE COCO-60ml LEITE EM PÓ-20g AÇÚCAR-5g CRAVO DA ÍNDIA-1g	VITAMINA DE FRUTAS 250ML BANANA DA PRATA-50G MAMÃO-40G AVEIA- 15G PÃO- 01 UNIDADE- 50G CARNE MOIDA-40G	MINGAU DE AVEIA 250ML AVEIA EM FLOCOS FINOS-40G AÇÚCAR-10G LEITE EM PÓ-30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	
781,2 kcal	96,4g/dia	6,1g/dia	47,96 g/dia	22,76 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		

Nome **Costa Rezende**
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLE
CRN/5 19876 / M.A. 126552

Nome **Brenda T. Alves**
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLE
CRN/5 22342 / M.A. 12522

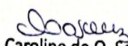
Nome **Caroline de O. Souza**
Nutricionista
SEMED/PMLE
Mat. 082026-2

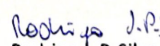
Nome **Rodrigo J. P. Silva**
Nutricionista
SEMED/PMLE
Mat. 122056-8

866,6mg	85,58g/dia	333,35mg	5,6mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

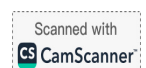

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - R. PMLF / SEMED
CRN5 19878 / Mat. 126552


Brenda Alves
NUTRICIONISTA - R. PMLF / SEMED
CRN5: 22947 / Mat.: 12522


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


Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
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) FRUTAS- 100G) (20ML MIX DE (02	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-60G 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 -60G FEIJÃO TEMPERADO-50G SALADA DE CENOURA RALADA- 20G
LANCHE 2 15:00	MINGAU DE MILHO (250ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G	SALADA DE FRUTAS- 250ml MAMÃO BANANA DA PRATA LARANJA PÊRA MELANCIA LEITE EM PÓ-10g BISCOITO SALGADO (40G)	ARROZ DOCE (250 ML) ARROZ-50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR- 3G 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	86,74 g/dia	5,3g/dia	37,41 g/dia	16,2 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
88,62mg		257,47mg	4,89mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMUF
CRN/5 19878 / MAT: 126552

Brenda Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMUF
CRN/5 27447 / MAT: 12522

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

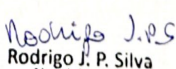
Rodrigo J. P. Silva
NUTRICIONISTA
SEMED/PMUF
Mat. 122056-8

Lauro de Freitas 24 de 02 2026


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - SEMED / PMLF
CRN5 19676 / Matr.: 126552


Brenda L. Alves
NUTRICIONISTA - SEMED / PMLF
CRN5: 22942 / Matr.: 12522


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


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



Scanned with
 CamScanner

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 1					
	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	ARROZ TEMPERADO-50G FEIJÃO TROPEIRO-60G ENSOPADO DE CARNE- 80G SALADA VERDE TOMATE- 20G ALFACE-20G SOBREMESA: LARANJA (100g)	SUCO DE FRUTAS (400ML) CUSCUZ DE MILHO COM OVO- 200G FLOCOS DE MILHO- 50G OVO-1 UNIDADE	MACARRÃO AO SUGO (50G) ENSOPADO DE FRANGO COM BATATA E ABÓBORA (140G) PEITO DE FRANGO EM CUBOS 80G BATATA INGLESA- 30G ABÓBORA-30G Sobremesa: FRUTA-100G	VITAMINA DE BANANA COM CACAU EM PÓ (400ML) BANANA DA PRATA -100G LEITE EM PÓ-30G CACAU EM PÓ-20G BISCOITO DOCE(60G)	SUCO 400ML SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (01 unidade) PÃO INTEGRAL - 50G CENOURA RALADA - 5G CARNE MOÍDA - 30G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
578,60 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,92 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,83 mg/dia	82,12 mcg/dia	224,61 mg/dia	2,93 mg/dia		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 2					
	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	MINGAU DE MILHO (400ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G BISCOITO SALGADO-60G	FEIJOADA 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) CUSCUZ DE TAPIOCA (200G) TAPIOCA FLOCADA -30G LEITE -150 ML COCO RALADO-5G
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
577,40 kcal	100,01 g/dia	8,86 g/dia	20,32 g/dia	13,23g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		

(Boniato J.P.S)
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMMLF
Mat. 122056-8

(Namile)
Namile Costa Rezende
Nutricionista
SEMED/PMMLF
CRN 5 19878 / Mat. 122056-8

(Brenda)
Brenda L. Alves
Nutricionista
SEMED/PMMLF
CRN 5 22924 / Mat. 12522

(Caroline)
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMMLF
Mat. 082026-2

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 - SEMED
CRN 5 19878 / Matr.: 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - SEMED
CRN 5 22947 / Matr.: 12522

Caroline de O. Seiza
NUTRICIONISTA
SEMED/PMLE
Matr.: 062026-2

Rodrigo J.P. Silva
Rodrigo J.P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLE
Matr.: 122056-8

[Assinatura]

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO PRÉ ESCOLA E FUNDAMENTAL I e II 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 4-5 anos E 6-10 anos /11-15 anos					
PERÍODO PARCIAL					
SEMANA 3					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição (10:00/15:00)	JARDINEIRA DE CARNE CARNE MOÍDA -100g BATATA INGLESA-20g CENOURA -20g FEIJÃO TEMPERADO-50g MACARRÃO-50g SOBREMESA: MELANCIA (100G)	MUGUNZA (400ML) MILHO BRANCO PARA CANJICA- 50g COCO RALADO-15g LEITE DE COCO-60ml LEITE EM PÓ-20g AÇÚCAR-5g CRAVO DA ÍNDIA-1g	DOBRADINHA ESCOLAR FEIJÃO BRANCO-50g ACÉM EM CUBOS-100g ESPINHAÇO-20g CALABRESA-30g ARROZ-50g FAROFÁ-15g SOBREMESA: FRUTA (1 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	4,68 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		
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 SEMED/PMLE
CRN/5 19878 / M.M. 126552

Brenda V. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMLE
CRN/5 22947 / M.M. 12522

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

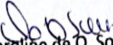
Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLE
M.M. 127056-8

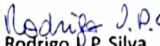
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,34mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE - CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					

Lauro de Freitas 24 de 02 2026


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLF
CRN/5 19878 / Matr. 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - SEMED/PMLF
CRN/5: 22947 / Matr. 12522


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

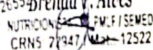

Rodrigo J. P. Silva
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 122056-8

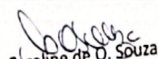


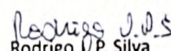
Scanned with
 CamScanner

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
ZONA URBANA					
FAIXA ETÁRIA: 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-50G 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- 50G 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)	Lipídeos (g)	
578,60 kcal	106,99g/dia	7,34 g/dia	20,92 g/dia	8,82 g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
79,83 mg/dia	82,12 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 Costa Rezende
NUTRICIONISTA - FPM/SEMED
CRN 5 19878 / M.M. 12655-3


Brenda F. Alves
NUTRICIONISTA - FPM/SEMED
CRN 5 79247 / M.M. 12522


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


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



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) LEITE EM PÓ- 15G	IOGURTE (20ML OU 1 UNIDADE) FRUTA (01 FRUTA- 100G)
LANCHE 2 10:00	VITAMINA DE BANANA COM CHOCOLATE EM PÓ (250ML) BANANA (100G) LEITE EM PÓ (30G) CHOCOLATE EM PÓ (20G)	FEIJÃO ESCOLAR (250G) FEIJÃO PRETO-40G ACÉM EM CUBOS-80G ESPINHAÇO-20G CALABRESA -30G ARROZ- 50G FAROF 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 Costa Rezende
NUTRICIONISTA SEMED/PMDF
CRN 5 19878 / Matr.: 126552

Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA SEMED/PMDF
CRN 5 22947 / Matr.: 12592

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

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

19/3

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)	Lípidios (g)	
564,8 Kcal	84,93 g/dia	4,68 g/dia	25,38 g/dia	14,71g/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	84,24 mcg/dia	198,25 mg/dia	3,60 mg		

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

Namile Costa Rezende
Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA - R.P.F / SEMED
CRM/S 19878 / Mat.: 126552

Brenda T. Alves
Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA - R.P.F / SEMED
CRM/S 22447 / Mat.: 12522

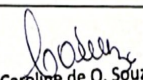
Caroline de O. Souza
Caroline de O. Souza
Nutricionista
SEMED/PMLF
Mat. 082026-2

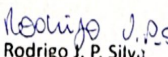
Ass.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MODELO DE CARDÁPIO QUILOMBOLA 2026					
FAIXA ETÁRIA: 6 a 12 anos					
PERÍODO 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 FEIJÃO TEMPERADO-50G QUIABADA QUIABO-60G MÚSCULO-100G SOBREMESA: LARANJA- 01 UNIDADE 100G	MINGAU DE MILHO (250ML) LEITE EM PÓ INTEGRAL-40G FLOCOS DE MILHO- 30G AÇÚCAR- 20G BANANA DA PRATA (1 UNIDADE-100G)	COZIDO BATATA INGLESA-15G ABÓBORA-15G REPOLHO- 15G BANANA DA TERRA-15G MÚSCULO-100G PIRÃO-40G	ARROZ DOCE (250 ML) ARROZ 50G LEITE EM PÓ-30G AÇÚCAR-3G SAL-2G CRAVO DA ÍNDIA-1G	SOPA DE LEGUMES COM MASSA E CARNE MOÍDA MASSA DE SOPA- 20G CARNE MOÍDA- 100g BATATA INGLESA-30g CENOURA-30g CHUCHU-30g
Informação Nutricional (média da semana)					
Energia (Kcal)	CHO (g)	Fibras (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	
506,20kcal	27,71 g/dia	5,13mg/dia	27,71g/dia	10,83 mg/dia	
Vit. C	Vit. A	Ca	Fe		
	36,57 mcg/dia	53,34mg/dia	3,34mg		
ELABORADO POR: NAMILE REZENDE- CRN 5 19878 RESPONSÁVEL TÉCNICA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE LAURO DE FREITAS-BA					
Lauro de Freitas <u>24</u> de <u>02</u> 2026					


Namile Costa Rezende
NUTRICIONISTA-PM/FI/SEMED
CRN/5 19878 / M.M. 126552


Brenda T. Alves
NUTRICIONISTA-PM/FI/SEMED
CRN/5 22447 / M.M. 12522


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


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



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	42730440
11	Areia Branca	ESCOLA MUNICIPAL FLORIPES 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	42704610
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	42703590
18	Centro	ESCOLA MUNICIPAL ANA LUCIA MAGALHAES	RUA MARIO EPINGHAUS, S/N	CENTRO	42703640
19	Centro	ESCOLA MUNICIPAL DA VILA PRAIANA	RUA ALTO DA VILA PRAIANA, S/N	CENTRO	42705370
20	Centro	ESCOLA MUNICIPAL DOM AVELAR BRANDAO VILELA	RUA SAO MATHEUS, Nº 46	VILA PRAIANA	42704650



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
21	Centro	ESCOLA MUNICIPAL ENOCK AMARAL	RUA DOS VEREADORES, S/N	CENTRO	42702230
22	Centro	ESCOLA MUNICIPAL GREGORIO PINTO DE ALMEIDA	RUA VITORIA DA CONQUISTA, S/N	VILA PRAIANA	42706370
23	Centro	ESCOLA MUNICIPAL IPITANGA	AVENIDA AMARILIO 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 JOSE DOS SANTOS PARANHOS	RUA JOSE HENRIQUE REQUIAO, Nº 262	PITANGUEIRAS	42701680
26	Centro	CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARIA DE OLIVEIRA RODRIGUES UNIFICADA A ESCOLA MUNICIPAL LAGOA DOS PATOS	RUA JOAO DO ESPIRITO 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 COMUNITARIO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE SÃO VICENTE DE PAULA	AVENIDA FORTALEZA, QUADRA J, LOTE 02	ITINGA	42738595
29	Itinga	CENTRO EDUCACIONAL OLAVINA CALAZANS	RUA JOSE 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 EDUCACAO INFANTIL ANISIO 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 EDUCACAO INFANTIL GAL COSTA	ESTRADA DR MAURICIO 99	PARQUE SÃO PAULO	42740580
34	Itinga	CRECHE MUNICIPAL DEPUTADO PAULO JACKSON	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, S/N, CAIC	ITINGA	42721810
35	Itinga	CENTRO DE ATENÇÃO INTEGRAL A CRIANÇA E AO ADOLESCENTE - CAIC	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, S/N, LOT., CAIC	ITINGA	42721811
36	Itinga	CRECHE SANTA RITA	AVENIDA SANTA RITA, CAMINHO 17	ITINGA	42740040
37	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL SANTA RITA	1 TRAVESSA SANTA RITA, SETOR I, S/N	ITINGA	42739790



PREFEITURA MUNICIPAL DE LAURO DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO POR PÓLO DISTRITAL

Nº	Distrito	Escola	Logradouro	Bairro	CEP
38	Itinga	ESCOLA FUNDAMENTAL SAO JUDAS TADEU	RUA JAIME TRINDADE, QDE 29	ITINGA	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	42741190
44	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM TALISMA	RUA SONIA DOS SANTOS NUNES, S/N	ITINGA	42740360
45	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL MERCEDES DO ESPIRITO SANTO	RUA SANTA CECILIA, S/N	ITINGA / JARDIM INDEPENDÊNCIA	42738795
46	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL ARRAES	RUA DOUTOR MAURICIO, S/N	PARQUE SÃO PAULO	42740580
47	Itinga	ESCOLA MUNICIPAL SENHORA VALENTINA 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	42739250
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 RETIRO TRAVESSA NOVA BRASILIA, S/N	PORTÃO	42713790
60	Portão	ESCOLA MUNICIPAL RAIMUNDA BRITO DA CRUZ SANTOS (ANTIGAS: ESCOLA M. FÉLIX CARDOSO DE ARAÚJO+ CONSTANTINO VIEIRA)	RUA DIRETA DE SANTO ANTONIO, S/N	PORTÃO	42712750
61	Portão	ESCOLA MUNICIPAL JOVINA MOREIRA ROSA	RUA ROQUE JOSE DA SILVA, Nº 48	BURAQUINHO	42709420
62	Portão	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO PARANHOS	AVENIDA QUEIRA DEUS, S/N	PORTÃO	42713480
63	Portão	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AURORA MAGALHAES RIBEIRO	RUA DIRETA DE SANTO ANTONIO, Nº 222	PORTÃO	42712750
64	Portão	ESCOLA MUNICIPAL VILA NOVA DE PORTAO	RUA CRISTOVAO B PIRES, Nº127	PORTÃO	42713220
65	Portão	ESCOLA TIA LUCIA	RUA DA PAZ, Nº 582	PORTÃO	42713530
66	Vida Nova	CASA DE CAR ADOLFO B DE M CRECHE ESC IRMA SHEILA	AVENIDA PROFESSOR THEOCRITO BATISTA, Nº 39	CAJI	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 DGUA, Nº 16	CAIXA D'ÁGUA	42711430
69	Vida Nova	CRECHE NOSSA SENHORA DAS GRACAS	RUA MARIA ROSINETE VELOZO AUGUSTO	QUINGOMA	42711810
70	Vida Nova	ESCOLA CRECHE ROTARY DE QUINGOMA	AVENIDA SANTO AMARO DE IPITANGA	QUINGOMA	42724010
71	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL CATARINA DE SENA	RUA DOUTOR GERINO DE SOUZA FILHO, S/N	CAJI	42711830
72	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL DE VIDA NOVA	RUA FLORESTA AZUL, S/N	VIDA NOVA	42717815
73	Vida Nova	ESCOLA MUNICIPAL JARDIM 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

Ilana Santos dos Santos

Agente de Planejamento

Matrícula: 126097