

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
Processo Administrativo 4.168/2025

Nos termos do Inciso I, art. 18 da lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com a Lei Municipal nº 830/2024 e com o Decreto Municipal nº 001, de 02 de janeiro de 2025 (art. 30).

Referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar da Rede Pública Municipal de Ensino de Maragogi/AL.

Secretaria Municipal de Educação – Unidade de Gestão da Alimentação Escolar

1. Introdução

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade subsidiar a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito da Rede Pública Municipal de Ensino de Maragogi/AL, em consonância com o Documento de Formalização da Demanda (DFD) - exercício de 2026.

A contratação visa assegurar o fornecimento regular, contínuo e adequado de alimentos aos alunos matriculados nas unidades escolares municipais, abrangendo Ensino Fundamental I e II, Creche, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), observando as normas técnicas, sanitárias e nutricionais aplicáveis.

2. Diagnóstico da Situação Atual

A alimentação escolar constitui política pública essencial, sendo indispensável para a garantia do direito fundamental à alimentação adequada e saudável, bem como para a permanência e o rendimento escolar dos alunos.

Atualmente, o Município atende aproximadamente 6.658 alunos, matriculados em 2025, número este sujeito a variações decorrentes do processo de matrícula e rematrícula para o exercício de 2026. O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorre de forma contínua ao longo do ano letivo, com distribuição centralizada por meio da Casa da Merenda,

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-AL | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br



responsável pelo abastecimento regular das unidades escolares.

Ressalte-se que os contratos atualmente vigentes para o fornecimento de gêneros alimentícios encontram-se em fase final de vigência, o que impõe à Administração a adoção de providências administrativas tempestivas, planejadas e preventivas, a fim de assegurar a continuidade do serviço público essencial.

A eventual descontinuidade contratual ou atraso na formalização de nova contratação poderá comprometer diretamente o funcionamento das unidades escolares, o cumprimento dos cardápios elaborados por profissionais nutricionistas, o atendimento às diretrizes e metas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a regularidade do calendário escolar, acarretando impactos negativos de natureza pedagógica, nutricional, social e administrativa.

3. Necessidade da Contratação

A contratação é necessária para garantir o abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados à produção das refeições escolares, em atendimento aos cardápios oficiais elaborados pela equipe de nutricionistas do Município, e que se encontram no anexo II a este ETP, em conformidade com a Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normativos do PNAE.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos contemplam todos os grupos alimentares essenciais, incluindo hortifrutigranjeiros, gêneros secos, proteínas de origem animal, laticínios, panificados, bebidas, ingredientes culinários, fórmulas infantis e produtos especiais, assegurando equilíbrio nutricional, segurança alimentar e atendimento às necessidades específicas dos alunos.

A inexistência de contratação ou eventual atraso na sua formalização acarretaria prejuízos diretos à execução do PNAE, com risco de descontinuidade no fornecimento das refeições, comprometimento da segurança alimentar dos estudantes, descumprimento de obrigações legais e normativas, além de potencial responsabilização administrativa dos gestores, considerando o caráter essencial e contínuo do serviço.

4. Previsão no Plano de Contratações Anual

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br

O Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Maragogi/AL encontra-se em fase de elaboração para o exercício de 2026. Dessa forma, a presente contratação será submetida à Secretaria de Planejamento, com pedido expresso de inclusão no PCA 2026, considerando sua essencialidade e caráter contínuo.

5. Objetivo da Contratação

Assegurar o fornecimento contínuo, regular e de qualidade de gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, garantindo refeições adequadas do ponto de vista nutricional, sanitário e qualitativo, em conformidade com o PNAE e com a legislação vigente.

6. Soluções de Mercado Consideradas

Foram analisadas as soluções disponíveis no mercado local e regional, considerando a existência de fornecedores devidamente regularizados, com capacidade técnica, operacional, logística e sanitária compatível com as exigências do objeto, bem como experiência no fornecimento de gêneros alimentícios à Administração Pública.

Dentre as alternativas avaliadas, verificou-se que a realização de procedimento licitatório, preferencialmente por meio de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, apresenta-se como a solução mais adequada às características da demanda. Tal modalidade amplia a competitividade, assegura maior transparência, possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas e garante isonomia entre os licitantes.

O Sistema de Registro de Preços permite, ainda, que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva ao longo do ano letivo, reduzindo riscos de desperdício, facilitando o planejamento logístico e assegurando a continuidade do fornecimento, aspectos fundamentais diante do caráter permanente da alimentação escolar.

7. Estimativa mínimas das quantidades podendo ser necessário acréscimos conforme demanda administrativa.

As estimativas de quantitativos foram definidas com base no número de alunos atendidos, na projeção de matrículas para 2026, nas fichas técnicas das preparações, no per capita por modalidade de ensino, na execução do calendário escolar de aproximadamente 10 (dez) meses letivos.

Os quantitativos detalhados constam no Anexo I a este Estudo Técnico Preliminar.

8. Análise de Riscos

Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas mitigadoras
Desabastecimento de gêneros alimentícios	Média	Alto	Adoção do Sistema de Registro de Preços, planejamento prévio da demanda e realização de entregas fracionadas.
Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações	Média	Alto	Definição clara das especificações técnicas, exigência de amostras, fiscalização no recebimento e aplicação de penalidades contratuais.
Atraso na entrega dos produtos	Média	Médio	Estabelecimento de prazos objetivos, cláusulas contratuais de penalização e acompanhamento sistemático da execução contratual.
Riscos sanitários e de qualidade	Baixa	Alto	Exigência de registros e certificações sanitárias (SIF/SIE/SIM), controle de

			validade mínima e observância das boas práticas de fabricação.
Insuficiência ou inadequação orçamentária	Baixa	Médio	Planejamento orçamentário prévio, utilização de parâmetros históricos e monitoramento da execução financeira.

9. Justificativa da Escolha da Solução

A adoção de licitação com Sistema de Registro de Preços configura-se como a solução mais adequada e vantajosa para a Administração Pública, considerando a natureza contínua da alimentação escolar e a necessidade de flexibilidade no fornecimento dos gêneros alimentícios.

Tal modelo assegura ampla competitividade, favorece a obtenção de preços mais vantajosos, permite maior controle da qualidade dos produtos e possibilita que as aquisições sejam realizadas conforme a demanda real das unidades escolares, evitando desperdícios e excessos de estoque.

Ademais, o Sistema de Registro de Preços contribui para a eficiência administrativa, aprimora a gestão orçamentária e garante a continuidade de serviço público essencial, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10. Justificativa para parcelamento ou não

A contratação será realizada de forma parcelada, com julgamento por item, em conformidade com o art. 40, inciso V, "b", da Lei Federal nº 14.133/2021, onde positiva que as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o §2º do aludido artigo, estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o

dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

A natureza do objeto - aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar - impõe a necessidade de contratação por itens distintos. Cada tipo de alimento atende a uma especificidade, o que inviabiliza sua padronização em um único lote.

Além disso, o parcelamento possibilita:

A melhoria da gestão orçamentária, distribuindo os impactos financeiros ao longo da vigência da ata de registro de preços e dos diferentes exercícios fiscais, respeitando as dotações orçamentárias específicas;

O atendimento progressivo da demanda, uma vez que o consumo dos itens ocorrerá de forma gradual, de acordo com as necessidades do setor responsável;

A ampliação da competitividade, permitindo que fornecedores especializados em tipos específicos de alimentos possam participar da licitação, evitando a concentração do fornecimento em um único fornecedor;

A vantagem econômica, possibilitando que a Administração selecione a melhor proposta para cada item, conforme previsto no art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, o fracionamento da licitação por itens favorece o controle e a fiscalização contratual, uma vez que permite maior rastreabilidade e acompanhamento individualizado das entregas, o que contribui para a boa execução do contrato e o cumprimento das condições pactuadas.

Assim, a contratação parcelada, com julgamento por item, revela-se técnica e juridicamente adequada, atendendo ao interesse público, à eficiência administrativa e à economicidade, nos moldes da legislação vigente.

11. Demonstrativo de resultados pretendidos

Com a contratação pretendida, almeja-se assegurar a oferta contínua e regular de refeições escolares ao longo do ano letivo, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Busca-se promover a segurança

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br

alimentar e nutricional dos alunos, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar, a permanência dos estudantes na rede pública municipal de ensino e a redução de índices de evasão.

Pretende-se, ainda, garantir a regularidade do calendário letivo, o cumprimento das obrigações legais e normativas aplicáveis, bem como a conformidade dos procedimentos administrativos perante os órgãos de controle interno e externo, fortalecendo a eficiência, a transparência e a responsabilidade na gestão pública.

12. Providências prévias ao contrato

- Inclusão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026;
- Realização de pesquisa de preços atualizada;
- Elaboração do Termo de Referência;
- Consulta à Procuradoria Jurídica para validação dos termos contratuais;
- O gestor e fiscal dos contratos devem ter ciência do que aborda o Decreto Municipal nº 001/2025, que aborda sobre as obrigações dos gestores e dos fiscais dos contratos e disciplina os procedimentos para fiscalização dos contratos administrativos.
- Assim, em cumprimento ao que determina o Decreto Municipal, o órgão gerenciador indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato:
Fiscal de Contrato: Ana Carolina Leite Alves Bezerra, nutricionista.
Gestor de Contrato: Vanessa Maria Calaça de Lira. Nutricionista.

13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Poderão existir contratações correlatas relacionadas a transporte, armazenamento, logística e eventuais serviços de apoio à execução da alimentação escolar, sem prejuízo da autonomia do presente objeto.

14. Possíveis impactos ambientais

A contratação prioriza alimentos in natura e minimamente processados, conforme diretrizes do PNAE, incentivando práticas sustentáveis, redução de resíduos e descarte adequado de embalagens, minimizando impactos ambientais.

15. Estimativa de Custos

Os custos serão estimados com base em pesquisa de preços de mercado, contratações similares e parâmetros oficiais. A estimativa de logo se solicita ao setor competente, conforme o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, art. 6º, XXIII da Lei 14.133/2021 e a IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

Como parâmetro histórico, registra-se que, no exercício de 2025, a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar totalizou R\$ 2.083.836,44 (Dois milhões, oitenta e três mil, oitocentos e trinta e seis reais e quarenta e quatro centavos).

16. Impacto Orçamentário

As despesas correrão à conta dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e do Orçamento Municipal da Educação, com indicação das respectivas dotações na fase própria do processo.

17. Conclusão

Diante da essencialidade da alimentação escolar e da necessidade de garantir o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios aos alunos da rede pública municipal, conclui-se pela viabilidade e necessidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, garantindo segurança, eficiência e economicidade à Administração Pública.

Maragogi/AL, 18 de dezembro de 2025.

Tânia Maria Cavalcante Rodrigues

CPF nº 385.018.054-81

Matricula 0920

Documento assinado digitalmente

gov.br

TANIA MARIA CAVALCANTE RODRIGUES

Data: 18/12/2025 18:10:42-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000

CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br



CamScanner

TERMO DE CIÊNCIA DE INDICAÇÃO DE SERVIDOR

Os signatários abaixo, pelo presente termo, **DECLARAM QUE:**

- a) Estão cientes da indicação e designação do gestor da secretaria de origem, para atuar junto a equipe da Diretoria Especial de Licitações e Contratos na elaboração dos artefatos da contratação;
- b) Comprometo-me a cumprir as atribuições declinadas no Decreto Municipal nº001/2025;
- c) Estão cientes da indicação e designação para atuar como fiscal do futuro contrato, cumprindo com as determinações postas no ETP, TR e contrato vinculado.
- d) Estou ciente de que minha substituição poderá ser realizada pela autoridade competente, por razões de conveniência ou interesse público, mediante apostilamento ao contrato.

Maragogi/AL, 18 de dezembro de 2025

Ana Carolina Leite Alves -----

Nutricionista
FISCAL DE CONTRATO



Documento assinado digitalmente
ANA CAROLINA LEITE ALVES BEZERRA
Data: 19/12/2025 08:53:55-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vanessa Maria Calaça de Lira

Nutricionista Responsável Técnica - CRN6 8242
GESTOR DE CONTRATO



Documento assinado digitalmente
VANESSA MARIA CALACA DE LIRA
Data: 19/12/2025 14:39:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS	UNID	QUANTIDADE
1	ALHO , os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	850
2	BATATA TIPO INGLESA LISA , in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	6.000
3	BETERRABA , in natura, com polpa intacta e limpa, tamanho uniforme, sem defeitos que possam comprometer sua qualidade, casca sem resíduo, livre de terra aderente a casca.	Kg	900
4	CEBOLA BRANCA , in natura, com polpa intacta e limpa, tamanho uniforme, sem defeitos que possam comprometer sua qualidade, casca sem resíduo.	Kg	8.000
5	CENOURA , in natura, o produto deve se apresentar limpo, de boa qualidade sem nenhum corpo estranho ou terra e folhas, com coloração alaranjada, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	3.700
6	CHUCHU , in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.500
7	LARANJA POCAN , Fruto in natura de tamanho médio e uniforme, produto são e limpo sem machucados, bem desenvolvidos e maduros.	Unidade	150.000
8	MAÇÃ , Produto deve apresentar tamanho e coloração uniforme, livre de fungos, insetos e matéria terrosa.	Unidade	2.000
9	MELÃO , fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	800
10	OVO DE GALINHA BRANCO , médio, isento de sujidades e fungos, embalagem em bandeja de 30 unidades.	Bandeja	9.000
11	PIMENTÃO VERDE , in natura, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho característico. Firme, bem desenvolvido, sem fermentos ou defeitos, livres de sujidades.	KG	3.000
12	TOMATE , produtos limpos, de boa qualidade, com peso médio de 100g, produto deve estar livre de lesões e furos assim como livre de corpos estranho, deve apresentar brilho e boa aparência de maturação.	KG	8.000
13	AÇÚCAR CRISTAL Características do produto: na cor branca, sacarose da cana de açúcar. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve	Fardo	300

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br

	obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Acondicionado em fardo contendo 30Kg, contendo data de fabricação e validade de no mínimo 1 ano após a data de entrega.		
14	ADOÇANTE - Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 100 ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	60
15	AMIDO DE MILHO - sabor tradicional, produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação, quando comprimido entre os dedos. Acondicionado em caixa de papel de 200g com validade mínima de 6 meses.	KG	3.000
16	ARROZ BRANCO - arroz branco, polido, grão longo, tipo 1, novo, primeira qualidade. Acondicionado em fardo contendo 30Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Fardo	500
17	AVEIA EM FLOCOS FINO Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 200g contendo informações do produto, mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Unidade	20.000
18	CAFÉ EM PÓ - Produto moído, de primeira qualidade tipo exportação, moagem fina, acondicionado em embalagem aluminada de 500g, contendo informações do produto, torra média, escala de intensidade range 8, cor padrão SCA55, com validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	Unidade	2.000
19	FARINHA DE MANDIOCA - embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes com 1 kg, com transparência, torrada e seca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo), sem perder a sua integridade. Acondicionado em fardo contendo 30kg, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, informações nutricionais, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.	Fardo	30
20	FARINHA DE TRIGO produto obtido a partir de cereal limpo dês-germinado, isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1 kg.	Kg	3.000
21	FEIJÃO CARIOCA (feijão, carioca, tipo 1, novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em fardo com 30 Kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, com identificação do produto e marca do fabricante	Fardo	210
22	FEIJÃO PRETO - Produto de primeira qualidade, não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, parasitas ou	Fardo	40

	matéria terrosa, embalagem deve está intacta acondicionado em fardo de 30kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, com identificação do produto e marca do fabricante.		
23	FERMENTO QUIMICO - Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Unidade	500
24	FLOCOS DE MILHO - Produto derivado de milho pré-cozido padrões de qualidade deveram atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação, embalagem primaria tipo plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade mínima um ano após a data da entrega.	Unidade	15.000
25	MILHO PARA MUNGUZÁ (milho desolhado, tipo 1, classe amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Embalagens com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Pacote	8.000
26	MILHO DE PIPOCA - Isento de umidade e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente de 500g, com validade mínima de 6 meses após a data da entrega.	Pacote	7.000
27	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - proteína texturizada de soja, obtida da extrusão farinha desengordurada de soja apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pacote com 500 gramas, fardo com 20 pacotes e suas condições deverão estar e acordo com as normas técnicas. Com validade mínima de 6 meses após a data da entrega.	Fardo	100
28	SAL - Sal moído, iodado, para consumo doméstico, acondicionado em fardo contendo 30kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Fardo	80
29	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MARIA (Biscoito doce sem recheio, Maria; composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcares, gordura vegetal, soro de leite, amido, sal refinado, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aroma idêntico ao natural de baunilha, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, contendo ainda soja e leite; validade mínima 6 meses a contar da data de entrega, em embalagem filme bopp, caixa com 20 pacotes, pesando 400g cada, e suas condições deverão estar de acordo com as normas técnicas).	Caixa	800
30	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - Sabor coco, a base da farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, sal e outras substâncias permitidas. Acondicionada em embalagem	Pacote	10.000

	plástica apropriada contendo procedência e validade, pacote com 400g.		
31	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Características do produto: tipo cream cracker, 0% gordura trans. derivado do trigo com sódio. -Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Caixa com 20 pacotes, pesando 400g cada, e suas condições deverá estar de acordo com as normas técnicas. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 06 meses após a data de entrega	caixa	800
32	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Características do produto: tipo espaguete, à base de trigo. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise de rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela legislação da ANVISA. Embalagem primária: pacotes plásticos de 500g validade de no mínimo 06 meses após a data de entrega.	Pacote	15.000
33	MACARRÃO PARAFUSO - Produto não fermentado obtido pelo armazenamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina do trigo. Produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica de 500g e contendo informações de fabricação e nutrientes.	Pacote	8.000
34	ACHOCOLATADO - Alimento achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e maltodextrina, enriquecido com vitaminas e fonte de ferro e cálcio, embalagem de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Mercadoria deverá ter no mínimo 12 meses de validade a contar da data da entrega.	Unidade	5.000
35	LEITE DE COCO - leite de coco natural, concentrado, açucarado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos são e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima 14 meses a contar da entrega, acondicionado em frasco de vidro de 500 ml, caixa com 12 vidros; e suas condições deverão estar de acordo com as normas técnicas, com identificação do produto.	Caixa	2.000
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Produto de origem animal de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 200g, com validade mínima de 12 meses após a data da entrega. Embalagem secundária plástica com fardo de 50 unds de 200g cada pacote.	Fardo	1.000
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE , minimamente processado (isento na sua lista de ingredientes os itens: sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias adicionadas ao alimento original), isento de gorduras trans na tabela nutricional. Embalagem original de fábrica com informações dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a data de entrega. Embalagem de 300g a 380g.	UND	1.000

38	LEITE DE SOJA, EM PÓ , isento de açúcar adicionado e de gordura trans na tabela nutricional, contendo no máximo 100 mg de sódio em 100g do produto. Embalagem de 500g.	UND	500
39	LEITE EM PÓ, FÓRMULA INFANTIL , especial para crianças menores de 1 ano, fase 2, contendo prebióticos, colina e DHA, vitaminas e minerais. Embalagem original de fábrica com informações dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a data de entrega. Embalagem de 800g.	UND	800
40	LEITE EM PÓ. FÓRMULA INFANTIL, SEM LACTOSE , especial para crianças menores de 1 ano, fase 2, Embalagem de 400g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.	UND	600
41	CANELA em pó fina homogênea embalagem tubo de 100g, descrição e marca visível. Com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Unidade	1.000
42	EXTRATO DE TOMATE - Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 340g com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Unidade	19.000
43	MOLHO DE TOMATE PENEIRADO - Molho de tomate refogado peneirado, de primeira qualidade, sem conservantes, acondicionado em embalagem Tetra Park, pesando 1 kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Unidade	4.000
44	QUEIJO PARMESÃO RALADO - Produto deverá apresentar na forma ralada. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primaria de 100g. com validade mínima de 6 meses após a data da entrega.	Unidade	500
45	TEMPERO EM PÓ - Sachê de 100g, tempero natural constituído a base de cominho. Produto de boa qualidade e isento de parasitas, matéria terrosa, larvas e detritos animais e vegetais.	Unidade	8.700
46	VINAGRE DE CONDIMENTOS - Vinagre álcool registrado no ministério da agricultura e reforma agrária, embalagem primaria frascos plásticos de 750ml, com data de fabricação e validade com no mínimo um ano após a data de entrega.	Unidade	4.700
47	AÇAFRÃO , pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade	5.500
48	PÁPRICA , Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Unidade	5.500
49	MARGARINA COM SAL - Características do produto: produto a base de gordura vegetal contendo sal, livre de gordura	Unidade	2.000

	trans. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: potes plásticos atóxicos de 500g, com proteção interna, com data de fabricação e validade de no mínimo 06 meses após a data de entrega.		
50	MANTEIGA - Ingredientes: Gordura de leite e sal. Não contém glúten. Embalagem de 500g. . Deverá estar isenta de ranço e de bolores. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, sif/dipoa.	Unidade	3.000
51	ÓLEO DE SOJA - Óleo comestível de soja; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a norma técnica alimentar, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	Unidade	4.800
52	CARNE BOVINA DE 2º CONGELADA (ACÉM OU MÚSCULO SEM OSSO) - deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la e/ou encobrir com qualquer alteração. O produto deverá apresentar-se congelado à temperatura de -12°C (doze graus negativos) a -18°C (dezoito graus negativos). Embalagem preferencialmente a vácuo plástico cristal de 3 a 5Kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, prazo de validade, número do lote e quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	8.100
53	CARNE BOVINA DE 2º CONGELADA (ACÉM OU MÚSCULO SEM OSSO) - deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la e/ou encobrir com qualquer alteração. O produto deverá apresentar-se em CUBOS - pedaços, congelado à temperatura de -12°C (doze graus negativos) a -18°C (dezoito graus negativos). Embalagem preferencialmente a vácuo plástico cristal de 3 a 5Kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, prazo de validade, número do lote e quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e	Kg	8.000

	carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
54	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE - Maciça, moída e congelada, com baixo teor de gordura, sem sebo ou aponeurose, processada mecanicamente, sem conservante e sódio, empacotada a vácuo, individualmente, em sacos plásticos de cristal específico e submetido a resfriamento imediato para preservar sua melhor qualidade, embalagem de 500g. O produto deverá apresentar-se congelado à temperatura de -12°C (doze graus negativos) a -18°C (dezoito graus negativos). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, prazo de validade, número do lote e quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	28.000
55	CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE (Alcatra, chã de dentro, coxão mole) - com nível máximo de gordura natural de até 10%, sem de nervuras, zero de cartilagem. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio. tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88. Embalagem preferencialmente a vácuo plástico cristal, etiquetada configurando peso e data de validade. Sem nenhum tipo de conservante. Em embalagem pequena de 3 a 5 kg.	Kg	900
56	CHARQUE DIANTEIRO 500G: Carne bovina salgada, acondicionada em embalagem atóxica de 500g, produto deve apresentar cheiro, sabor e cores próprias, livre de fungos e avarias, embalagens devem estar intactas conservando sua qualidade, deverá apresentar validade mínima de 6 meses após a data da entrega. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	kg	3.000
57	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Cortes congelados de boa qualidade, inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Acondicionado em embalagem plástica de até no máximo 2 kg.	kg	19.500
58	FÍGADO BOVINO - Produto de origem bovina, cortes em iscas ou cubos. Resfriada, aspecto próprio da espécie não amolecida nem pegajosa livre de odor e isento de parasitas acondicionado em sacos plásticos de 5kg. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	Kg	5.100
59	FRANGO INTEIRO INDIVIDUAL - A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob a inspeção veterinária manipulada sob rígidas condições de higiene, com validade mínima de 6 meses após a data da entrega.	Kg	2.000

	Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).		
60	FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) - Congelado, limpo, aspecto próprio da espécie. Não amolecido e nem pegajoso, cor branca ou ligeiramente rósea, o filé de peixe deve ter a carne sem espinha , sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, sem água dentro da embalagem, sem sinal de recongelamento. Consistência firme, contendo identificação no SIF ou CISPOA, com data de fabricação e validade, acondicionada e transportada em temperatura adequada de refrigeração (caixas térmicas).	Kg	5.000
61	FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA) - Produto deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente, pesando em sua embalagem primária de 1kg, congelamento (à -18°), contendo em suas embalagens datas de fabricação, validade mínima de 6 meses após a data da entrega. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	kg	3.000
62	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (INDIVIDUAL) - A carne deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob a inspeção veterinária manipulada sob rígidas condições de higiene, com validade mínima de 6 meses após a data da entrega. Em embalagem atóxica de no máximo 2 kg. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	kg	29.000
63	CARNE SUÍNA - Pernil sem osso com aspecto característico de carne fresca com pouca gordura e sem nervos não deve estar congelado. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima.	Kg	2.000
64	SARDINHA EM LATA - Produto pré-cozido adicionado de óleo comestível, embalagem primária de 125g, com data de fabricação e validade de no mínimo 24 meses após a data de entrega.	Lata	18.000
65	SALSICHA, embalagem a vácuo 5kg tipo Hot Dog, a base de carne íntegra bovina / sal / água, conservado em salmoura, congelada a -18°C. Não pode conter soja. Com registro no SIF, embalagem plástica atóxica, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima. Validade mínima de 02 meses.	Unidade	2.000
66	LINGUIÇA DEFUMADA, sem excesso de gordura, sem pimenta, com cheiro característico de carne fresca, de 1ª qualidade. Embalagem de 1 Kg deve conter o selo de registro no SIF, embalagem plástica atóxica com data de empacotamento e validade visíveis, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, Não poderá estar congelada no ato da entrega. Validade mínima 60 dias a partir da entrega.	Unidade	2.000
67	PÃO DE FORMA DE 500G - Produto de primeira qualidade, em fatias, produto deverá apresentar validade mínima de 1 mês após a data da entrega.	Pacote	500

68	PÃO FRANCÊS - Produto deve estar fresco e macio, pesando aproximadamente 50g, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade - Registro do SSAP.	Unidade	5.000
69	PÃO SEDA - Produto deve estar fresco e macio, pesando aproximadamente 50g, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade - Registro do SSAP.	Unidade	150.000
70	ACHOCOLATADO - Alimento achocolatado em pó, instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e maltodextrina, enriquecido com vitaminas e fonte de ferro e cálcio, embalagem de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Mercadoria deverá ter no mínimo 12 meses de validade a contar da data da entrega.	Unidade	10.000
71	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO , unidade de 900g, suas condições deverão estar de acordo com as normas técnicas, com identificação do produto, marcas do fabricante e prazo de validade de no mínimo 3 meses após a entrega.	Litro	5.000
72	QUEIJO TIPO MUSSARELA , fatiado (fatia 20 a 25g), resfriado, com cor, sabor e odor característicos, embalagem plástica transparente, atóxica e devidamente vedada, contendo 1 kg, com logomarca, data de fabricação e com validade mínima de 2 meses após a data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, contendo informações nutricionais, carimbo dos serviços de inspeção obrigatórios, podendo ser federal (SIF), ou municipal (SIM). Devendo ser transportados em carros refrigerados em temperatura mínima de 5 graus Celsius.	Kg	500
73	QUEIJO COALHO, Tipo de queijo produzido por fermentação e coagulação do leite acondicionado em embalagens plásticas de 1kg, produto deverá apresentar cheiro, coloração e sabor próprio, com validade mínima de 2 meses após a data da entrega.	Unidade	200
74	EXTRATO DE PROPÓLIS VERMELHAS EM GOTAS - composto por sete isoflavanóides (Daidzeína, Liquiritigenina, Pinobanksina, Isoliquiritigenina, Formononetina, Pinocebrina, Biochanina A), álcool de cereais e água desmineralizada. Embalado em frasco de 30ml.	Unidade	4.000
75	MEL DE ABELHA, PRODUTO PURO. mel com cor clara, sem sujidades, acondicionada em embalagem transparente em sachê, devendo conter, informações nutricionais, data de fabricação e validade, isenta de conservantes, aditivos, corantes, com registro de inspeção. unidade de 4 gramas, em kg, produto perecível.	Kg	600

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARAGOGI/AL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL – 3 A 5 ANOS

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA				
1ª E 3ª SEMANAS LANCHE MANHÃ 09:00 ÀS 09:30	Mingau de aveia	Cuscuz com leite	Omelete com tomate, pimentão e queijo Banana	Vitamina colorida (banana + beterraba + aveia)	Iogurte Biscoito doce				
ALMOÇO 11:30 ÀS 12:00	Frango em cubos ao molho Feijão carioca Arroz refogado	Carne moída ao molho Arroz com cenoura Purê de batata inglesa Laranja	Macarronada de frango (macarrão parafuso) Suco de frutas	Feijoada saudável (feijão preto + acém) Arroz branco Couve refogada	Escondidinho de abóbora e carne moída Arroz branco Suco de frutas				
LANCHE TARDE 15:00 ÀS 15:30	Sopa de feijão	Batata doce com ovo mexido	Macaxeira Carne moída ao molho	Cuscuz com leite	Banana da terra cozida com frango ao molho				
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 765,11	CHO (g) 101	PTN (g) 35	LIP (g) 25	Cálcio (mg) 333	Ferro (mg) 4,8	Vit. C (mg) 175	Vit. A (mg) 942
2ª E 4ª SEMANAS LANCHE MANHÃ 09:00 ÀS 09:30	Salada de frutas (melão + laranja + banana)	Mamão em cubos com aveia e leite	Panqueca de banana com aveia	Cuscuz com leite	Mingau de aveia				
ALMOÇO 11:30 ÀS 12:00	Macarrão à bolonhesa (carne moída + soja) Suco de frutas	Carne guisada Purê de macaxeira Arroz branco Suco de frutas	Filé de frango acebolado Arroz com cenoura Feijão carioca Laranja	Isca de fígado acebolada Arroz com cenoura Feijão carioca Suco de frutas	Risoto de frango com legumes (cenoura e batata) Melancia				
LANCHE TARDE 15:00 ÀS 15:30	Cará com ovos mexidos	Sopa de legumes e carne	Escondidinho de macaxeira e carne moída	Canja de galinha	Cachorro quente Suco de fruta				
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 851,26	CHO (g) 119	PTN (g) 40	LIP (g) 26	Cálcio (mg) 246	Ferro (mg) 6,6	Vit. C (mg) 1224	Vit. A (mg) 95,5

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br

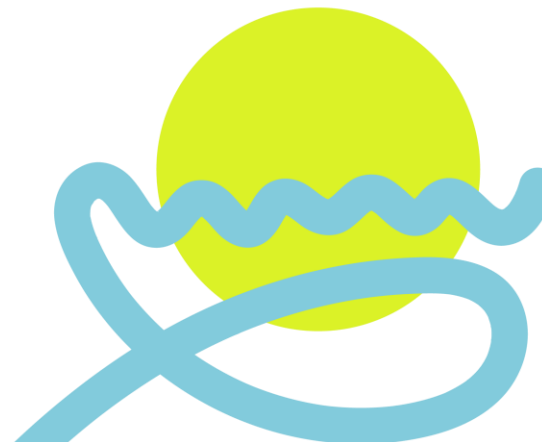
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARAGOGI/AL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL – 6 a 14 ANOS

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA 1 e 3 ALMOÇO 12:00 às 12:30	Salada de legumes (batata inglesa e cenoura) Arroz branco Feijão carioca Coxa de frango assada	Vinagrete (tomate, cebola e coentro) Arroz branco Carne guisada	Vinagrete de beterraba (tomate, cebola e beterraba) Arroz refogado Feijão carioca Frango ao molho	Salada cozida (abóbora e batata inglesa) Arroz com cenoura Farofa de cuscuz Iscas de fígado acebolado	Salada crua (tomate e pepino) Baião de dois (arroz, feijão e acém)
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 350,78	CHO (g) 37	PTN (g) 25	LIP (g) 10
SEMANA 1 e 3 ALMOÇO 12:00 às 12:30	Macarronada de frango (macarrão parafuso) Suco de frutas	Salada crua (tomate e cebola) Arroz branco Feijão carioca Carne moída	Arroz branco Bobó de frango	Purê de batata Arroz com cenoura Feijão carioca Fígado acebolado	Batata cozida Arroz com cenoura Feijão preto Coxa de frango assada
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LIP (g)

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARAGOGI/AL					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL - 6 a 14 ANOS					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA 1 LANCHE/MANHÃ 09:00 as 09:30h LANCHE/TARDE 15:00 as 15:30h	Cuscuz com ovo Suco de frutas	Macarronada de frango (macarrão parafuso) Laranja	Baião de dois	Batata doce com frango ao molho Suco de frutas	Vitamina de banana Biscoito salgado
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 298,8	CHO (g) 43	PTN (g) 12	LIP (g) 9
SEMANA 2 LANCHE/MANHÃ 09:00 as 09:30h LANCHE/TARDE 15:00 as 15:30h	Cuscuz com Leite Café	Macarronada à bolonhesa (carne moída + soja) Melancia	Risoto de frango	Cará com carne moída Suco de frutas	Estrogonofe de frango Arroz branco Laranja
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 289,38	CHO (g) 43	PTN (g) 14	LIP (g) 7
SEMANA 3 LANCHE/MANHÃ 09:00 as 09:30h LANCHE/TARDE 15:00 as 15:30h	Cuscuz com ovo Suco de frutas	Macarronada com sardinha (macarrão parafuso) Laranja	Arroz nutritivo (acém, cenoura, batata inglesa) Banana	Macaxeira/Banana da terra Coxa de frango ensopada	Cachorro quente Suco de frutas
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 322,01	CHO (g) 43	PTN (g) 13	LIP (g) 11
SEMANA 4 LANCHE/MANHÃ 09:00 as 09:30h LANCHE/TARDE 15:00 as 15:30h	Biscoito rosquinha Suco de frutas	Macarronada à bolonhesa (carne moída + soja) Banana	Canja de galinha Laranja	Cará com carne moída Suco de frutas	Mungunzá
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 288,04	CHO (g) 43	PTN (g) 12	LIP (g) 8

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MARAGOGI/AL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO ENSINO DE JOVENS E ADULTOS – 18 ANOS

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA 1 e 3 LANCHE NOITE 19: às 19:30	Cuscuz com ovo Café com leite	Sopa de legumes com acém e macarrão	Banana da terra cozida Carne ao molho Café	Batata doce com frango ao molho Café	Cachorro quente Suco de frutas
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 439,73	CHO (g) 56	PTN (g) 23	LIP (g) 14
SEMANA 2 e 4 LANCHE NOITE 19: às 19:30	Cuscuz com charque Café com leite	Canja de galinha	Cará com carne moída Café com leite	Macaxeira com frango ao molho Café	Munguzá
Composição Nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal) 433,8	CHO (g) 51	PTN (g) 22	LIP (g) 16

cardápios sujeitos a alteração

Documento assinado digitalmente
gov.br VANESSA MARIA CALACA DE LIRA
Data: 18/12/2025 11:25:55-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PALÁCIO DAS PALMEIRAS

Pç. Guedes Miranda, 30 – Centro / Maragogi-Al | CEP: 57.955-000
CNPJ nº 12.248.522/0001-96 | www.maragogi.al.gov.br

