

DIÁRIO
OFICIAL



Prefeitura Municipal
de
Alagoinhas



ÍNDICE

PREGÃO ELETRÔNICO

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS – ALIMENTAÇÃO PRONTA – SEDUC

NOTIFICAÇÃO

NOTIFICAÇÃO

TERMO ADITIVO

EXTRATO DE TERMO ADITIVO



SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS - ALIMENTAÇÃO PRONTA - SEDUC




ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar pronta, incluindo a mão de obra necessária para execução do serviço, suprimentos, logística, manutenção e conservação de equipamentos necessários à preparação da alimentação nas unidades escolares destinada aos alunos da rede municipal de ensino.

OBS: O prazo para entrega das cotações será de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia seguinte à publicação no Diário Oficial do Município.

Local de Envio: Através do e-mail: compras.seduc@alagoinhas.ba.gov.br.

 <p>PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS Praça Graciliano de Freitas, SN - Centro Alagoinhas – Bahia CNPJ 13646005/0001-38 TEL (075) 3422-8334</p>		<p>DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES</p>			
SECRETARIA/ÓRGÃO: SEDUC		TR Nº 14/2026		PROCESSO Nº 2580/2026	
<p>OBS:01- COLOCAR MARCA, QUALIDADE, DURABILIDADE E CONTEÚDO; 02 - COLOCAR PRAZO DE ENTREGA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO; 03 – NÃO RASURAR PREÇO; 04 - EMAIL PARA ENVIO DE PROPOSTAS: compras@alagoinhas.ba.gov.br, e/ou compras.seduc@alagoinhas.ba.gov.br.</p>					
Razão Social do Fornecedor:					
CNPJ:					
Telefone:					
Email:					
SERVIÇOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	CARDAPIO A - CRECHE/ PRÉ ESCOLA PARCIAL	SERVIÇO	310.000		
2	CARDAPIO B - CRECHE/ PRÉ ESCOLA INTEGRAL	SERVIÇO	315.000		
3	CARDAPIO C - FUNDAMENTAL 1 – PARCIAL	SERVIÇO	1.400.000		
4	CARDAPIO D - FUNDAMENTAL 1 - INTEGRAL	SERVIÇO	160.000		
5	CARDAPIO E - FUNDAMENTAL 2 – PARCIAL	SERVIÇO	215.000		
6	CARDAPIO F - FUNDAMENTAL 2 – INTEGRAL	SERVIÇO	130.000		
7	CARDAPIO G – EJA	SERVIÇO	160.000		
VALOR TOTAL DE SERVIÇOS					
PRODUTOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

1	CARDAPIO A - CRECHE/ PRÉ ESCOLA PARCIAL	PRODUTO	310.000		
2	CARDAPIO B - CRECHE/ PRÉ ESCOLA INTEGRAL	PRODUTO	315.000		
3	CARDAPIO C - FUNDAMENTAL 1 – PARCIAL	PRODUTO	1.400.000		
4	CARDAPIO D - FUNDAMENTAL 1 - INTEGRAL	PRODUTO	160.000		
5	CARDAPIO E - FUNDAMENTAL 2 – PARCIAL	PRODUTO	215.000		
6	CARDAPIO F - FUNDAMENTAL 2 – INTEGRAL	PRODUTO	130.000		
7	CARDAPIO G – EJA	PRODUTO	160.000		
			VALOR TOTAL DE PRODUTOS		
			VALOR GLOBAL		
		PRAZO DA ENTREGA	PRAZO DA PROPOSTA		
ESPAÇO PARA EMPRESA					
(Carimbo do CNPJ e assinatura)					

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Higienização e Conservação dos Alimentos:

A preparação da alimentação escolar deve obedecer aos padrões estabelecidos pelos Órgãos de Vigilância Sanitária, notadamente quanto aos procedimentos de higiene e conservação dos alimentos, observando-se, sempre que possível, o que dispõe a Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

A Contratada deverá fornecer alimentos de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade informado pelo fabricante, devendo substituir os gêneros impróprios para o consumo, em até 24 h, mesmo no prazo de validade, sem ônus para o Contratante.

A Contratada deverá arcar com os custos das análises laboratoriais das amostras dos alimentos preparados para Alimentação Escolar, quando necessário e solicitado pela Contratante, podendo a amostra ser encaminhada pela Contratada ou colhida diretamente na Unidade Escolar pela Contratante.

Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustantes, sanitizante, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de pisos, pano descartável, vassoura, rodo, balde plástico.

São Obrigações da Contratada:



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Higienizar cozinha e dispensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs, bem como os equipamentos geladeira, fogões, freezers e o mobiliários, armários, prateleiras da parte interna da cozinha.

A higiene e limpeza da parte externa e seus mobiliários ficará a cargo da CONTRATANTE, assim como a limpeza da parte externa das janelas e portas da cozinha e dispensa e de sua grade externa de proteção (se houver);

A preparação da alimentação escolar deve obedecer aos padrões estabelecidos pelos Órgãos de Vigilância Sanitária, notadamente quanto aos procedimentos de higiene e conservação dos alimentos, observando-se, sempre que possível, o que dispõe Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

A Contratada deverá fornecer alimentos de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade informado pelo fabricante, devendo substituir os gêneros impróprios para o consumo, em até 24 h, mesmo no prazo de validade, sem ônus para o Contratante.

A Contratada deverá arcar com os custos das análises laboratoriais das amostras dos alimentos preparados para Alimentação Escolar, quando necessário e solicitado pela Contratante, podendo a amostra ser encaminhada pela Contratada ou colhida diretamente na Unidade Escolar pela Contratante.

Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustantes, sanitizante, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de pisos, pano descartável, vassoura, rodo, balde plástico.

São de responsabilidade da empresa CONTRATADA:

Higienizar cozinha e dispensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs, bem como os equipamentos geladeira, fogões, freezers e o mobiliários, armários, prateleiras da parte interna da cozinha.

A higiene e limpeza da parte externa e seus mobiliários ficará a cargo da CONTRATANTE, assim como a limpeza da parte externa das janelas e portas da cozinha e dispensa e de sua grade externa de proteção (se houver);

Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, e guardados protegidos;

Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p.ex., maçã, goiaba, pera, ameixa, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

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

Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

A Contratada obriga-se a empregar insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente execução do objeto, conforme detalhamento a seguir:

São de responsabilidade da Contratada o fornecimento dos insumos:

Materiais para a Cozinha: gás de cozinha (P13 e P45), fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos), transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva antitérmica.

Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de pisos, pano descartável, vassoura, rodo, balde plástico.

Materiais de Higiene: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool 70° para higienização, papel higiênico, papel toalha não-reciclado, luva descartável.

Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido, ralo para pia.

Materiais empregados na execução do Objeto

A contratada deverá fornecer para a execução dos serviços alvo do presente processo, os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.

Os materiais próprios que a CONTRATADA trazer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure sua identificação.

Os materiais empregados na execução do objeto devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes, especialmente, as regulamentações aprovadas pelo FNDE.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

A contratação inclui a utilização dos equipamentos e utensílios, quando existentes, de propriedade da Administração Pública, em regime de comodato, ficando a cargo exclusivo da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva destes.

Caberá, ainda, à CONTRATADA, a disponibilização dos equipamentos necessários e suficientes para a completa execução do objeto contratado, quando inexistentes ou insuficientes os que foram disponibilizados pela Administração.

Todos os suportes logísticos e outros inerentes à execução do contrato, objeto deste documento são de responsabilidade exclusiva da Contratada.

É de responsabilidade da Contratada oferecer uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da Contratante, tais como: aventais de frente de tecido, calças ou



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

saias, blusas, de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da Contratada, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

A Contratada deve fornecer ainda

Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os funcionários, tais como: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas nitrílicas; luvas térmicas e botas ou sapatos de borracha.

Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede ou gorro para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual.

Os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha por ventura existentes nas unidades escolares e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da Unidade Escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA.

O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlada pela direção da Unidade Escolar. Caso haja aquisição ou reposição de utensílios e/ou equipamentos pela CONTRATADA, estes serão incorporados ao patrimônio do MUNICÍPIO.

A contratada deve identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Pública, devendo instalar dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas os equipamentos e utensílios necessários para o início das atividades nas unidades escolares.

Os locais da execução do contrato serão as dependências das unidades escolares, listadas em neste Termo de Referência.

A mão-de-obra necessária para a execução do objeto contratado será de responsabilidade da empresa Contratada, podendo, caso existentes, serem transferidos os auxiliares de cozinha concursados.

A CONTRATANTE deverá também complementar o número de auxiliares escolar, no caso de aumento de alunos, de unidades escolares em razão de possíveis inaugurações. Havendo aumento ou redução no quantitativo de alunos nas unidades escolares, em que a CONTRATADA preste serviço, as adequações do número deverão ser realizadas de acordo com a necessidade da unidade escolar, devendo comunicar as mudanças efetivadas.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

A substituição de qualquer auxiliar da alimentação escolar da CONTRA-TANTE deverá ocorrer imediatamente sempre que houver necessidade.

A CONTRATANTE, juntamente com a CONTRATADA deverá providenciar o treinamento e capacitação da nova auxiliar de forma a não prejudicar a prestação dos serviços.

A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com as auxiliares da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização em observância aos dispositivos constantes neste instrumento.

No que tange à mão-de-obra caberá à Contratada observar o seguinte:

Disponibilizar e manter quadro de auxiliares da alimentação escolar, em número suficiente para a prestação dos serviços como determina a legislação em vigor e no mínimo 1 (Hum) profissional de nível superior, nutricionista, como corresponsáveis técnicos da Alimentação Escolar.

As auxiliares da alimentação escolar deverão ser em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste documento. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntico.

Todos os funcionários, cedidos ou terceirizados, envolvidos na prestação de serviços deverão usar diariamente uniformes e Equipamentos de Proteção Individual/EPI, específicos ao desempenho de suas funções como determina a legislação em vigor, à custa da Contratada.

A Contratada deverá promover em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação, semestralmente ou sempre que for solicitado pela Contratante, o treinamento e a capacitação de sua mão-de-obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

Manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos:

A contratada deve efetuar o conserto e a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Administração Pública, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados.

Retirar às suas expensas, dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

A Contratada é responsável pela realização dos serviços de reparos, manutenção e, eventual troca de todas as instalações de gás de cozinha, elétricas, hidráulicas, sanitárias, forros, piso, portas, maçanetas, janelas, batentes de janela, bancadas de pia, cubas e sistema de ventilação e exaustão nas áreas da cozinha, dispensa de alimentos e de painéis, bem como da área de distribuição da alimentação.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Manutenção eventual da tubulação de esgoto, caixa de gordura e/ou inspeção, troca de torneiras, ralos, interruptores, tomadas e iluminação quando necessário, todas vinculadas à prestação dos serviços que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta e risco.

Os reparos e adequações acima referidas incorporar-se-ão ao patrimônio institucional, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.

Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

Serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta e risco, bem como: Serviços de troca de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”) na cozinha, que imeça a entrada de vetores.

Fornecimento da alimentação escolar:

Quanto ao fornecimento da alimentação escolar, a Contratada deverá observar o seguinte:

A CONTRATADA deverá porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias. As mesmas estão contidas no anexo IV da resolução n° 04 de 2026(Art. 17 § 5º e Art 18). Tendo como objeto o cardápio, enquanto ferramenta que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.

Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – Produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;(Período parcial e integral);

II-Alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês (Período parcial e integral)

III- Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

III – doce a, no máximo, uma vez por mês;

IV – Preparações regionais doces, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

V – Margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado (exemplo de farinha láctea, e outras farinhas de cereais de arroz, milho, aveia, trigo), bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.”

Devem ser observadas as disposições da Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, que obriga as escolas a oferecerem alimentação especial para alunos com necessidades alimentares especiais, considerando, por exemplo, os cuidados no preparo de alimentos para estudantes com alergia alimentar, diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose e/ou outra necessidade alimentar especial. Inclui-se também as orientações para o atendimento de estudantes com seletividade alimentar, com foco no Transtorno do Espectro Autista (TEA) e outros transtornos do neurodesenvolvimento, conforme a Nota Técnica nº 5339254/2026/COSAN/CGPAE/DIRAE, exigindo adaptação de cardápios nos critérios de textura, sabor, temperatura etc.

Informações Complementares:

São de responsabilidade da Contratada os serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, de modo a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis.

A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas ao local de desenvolvimento dos serviços a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual da contratação.

Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual da contratação.

Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamentemente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de: prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas; multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

VISTORIA

A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista no Termo de Referência.

A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8H horas às 16 horas.

Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO

A Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de Alagoinhas – BA, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

A exigência de instalação de escritório no Município somente será feita em relação à licitante declarada vencedora do certame.

INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

A demanda do órgão será baseada para a oferta do cardápio planejado em comum acordo pela equipe técnica de nutricionistas da entidade executora do PNAE e a CONTRATADA e submetidos à aprovação do Conselho de Alimentação escolar- CAE da Secretaria Municipal de Educação, observando-se as seguintes características:

Elaboração dos cardápios de ser construída a partir da utilização de gêneros alimentícios utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, sazonalidade, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Os cardápios deverão ser elaborados conforme o calendário escolar prevendo os sábados letivos.

Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidos por meio da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, a que ajustou a Tabela de distribuição de energia e dos macronutrientes, conforme apresentado a seguir.

No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial.

No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos.

No mínimo 30 % (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.

No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas uma refeição para os alunos matriculados na educação básica, em período parcial.

No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições para os alunos matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

No mínimo 70 % (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em no mínimo três refeições, para os alunos matriculados em escolas de tempo integral.

A porção ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.

Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais e comportamentos alimentares atípicos, tais como: doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, intolerâncias alimentares, seletividade alimentar, dentre outras. (Art 17 §1º, Resolução CD/FNDE nº 04/2026)

Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

nutricionais de energia, macro nutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável técnico da empresa contratada tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. O Quadro Técnico do PNAE, equipe técnica de Nutricionistas da SEDUC são as responsáveis pela aprovação do cardápio, prevista na lei, que em consenso técnico com a nutricionista RT da CONTRATADA podem reavaliar ajustes necessários para melhor composição do cardápio. Dessa forma mantendo as referências, adequações nutricionais conforme o número de refeições ofertadas, considerando a cultura alimentar local e planejamento de alimentos oriundos da agricultura familiar. Os mesmos devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura dos nutricionistas responsáveis por sua elaboração.

Os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para o monitoramento da execução do Programa com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior e deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

Os cardápios das unidades escolares deverão oferecer obrigatoriamente, no mínimo em período parcial - frutas in natura 2 dias/semana e legumes e verduras 3 dias/semana - total: 280 g/estudantes/semana; e no período integral - frutas in natura 4 dias/semana e legumes e verduras 5 dias/semana total: 520 g/estudantes/ semana. Destaca-se que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo, recomenda-se no máximo:

7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado.

15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais.

7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada.

600 mg (sessentas miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.

800 mg (oitocentas miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições.

1400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

Recomenda-se que os cardápios ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas: I - mínimo de dez alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam uma refeição/dia ou atendem a 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias; II - mínimo de quatorze alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam duas refeições/dia ou atendem a 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias; e III - mínimo de vinte e três alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam três ou mais refeições/dia ou atendem a 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias. Semana (Art.19, parágrafo único, Resolução CD/FNDE nº 04/2026)

Entidade executora (CONTRATANTE) deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes, conforme metodologia definida pelo FNDE, sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. (Art.20, Resolução CD/FNDE nº 04/2026). Cabendo a Coordenação de Alimentação escolar da SEDUC ser responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado junto a CONTRATADA.

A aplicação do teste de aceitabilidade pode ser poderá ser dispensada na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche); Havendo necessidade para aplicação a metodologia proposta a ser utilizada é o [Método Resto- Ingestão.](#)”

Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.

A Equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

Os cardápios estão sujeitos a alterações e/ou notificações, conforme aprovação do nutricionista RT da Secretaria Municipal da Educação.

A CONTRATANTE em consonância com a CONTRATADA deverá prever em seus cardápios preparações para no mínimo 7 (sete) atividades festivas durante o ano, as mesmas serão definidas em parceria com a direção da escola, respeitando as restrições aos alimentos ultra processados e alimentos proibidos na alimentação escolar.

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS DA PROPOSTA INICIAL E PROPOSTA FINAL

As propostas de preços deverão ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico através da plataforma do sistema de licitação até a data e horário limite expressamente estabelecidos, observando-se rigorosamente o horário oficial de Brasília, Distrito Federal, como referência temporal para todos os procedimentos do certame. Serão automaticamente desclassificadas todas as empresas que NÃO APRESENTAR PROPOSTAS no sistema após o encerramento do prazo estabelecido, não sendo aceitas justificativas relacionadas a problemas técnicos, falhas de conexão ou quaisquer outras circunstâncias que tenham impedido o envio tempestivo da documentação.

A proposta de preços deverá ser instruída obrigatoriamente com documentos específicos que permitam a adequada avaliação da oferta apresentada, sendo que a ausência de qualquer um destes elementos acarretará a desclassificação sumária da proposta sem possibilidade de saneamento posterior.

A carta de apresentação da proposta após a etapa competitiva constitui documento essencial que deverá conter todos os elementos identificadores da empresa licitante, incluindo razão social completa conforme registro nos órgãos competentes, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo da sede social e estabelecimentos que executarão os serviços, telefones e endereços eletrônicos para contato durante o certame e execução contratual. Deverá ainda indicar o valor global da proposta expresso tanto em algarismos quanto por extenso para evitar divergências de interpretação, estabelecer prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a noventa dias contados da data de abertura das propostas, identificar precisamente o



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

representante legal habilitado para assinatura do futuro contrato com a comprovação de seus poderes através de procuração ou estatuto social, e fornecer dados bancários completos para pagamento incluindo banco, agência, número da conta corrente e demais informações necessárias para transferências eletrônicas.

As declarações obrigatórias constituem instrumentos fundamentais para comprovação do atendimento aos requisitos estabelecidos neste edital e deverão ser apresentadas devidamente assinadas digitalmente através de certificação ICP-Brasil, E- Gov ou outras assinaturas digitais aceitas, bem como assinatura física. Estas declarações abrangem o reconhecimento de pleno conhecimento e aceitação integral dos termos do edital e todos os seus anexos, a confirmação de atendimento a todos os requisitos técnicos estabelecidos no Termo de Referência anexo a este edital, a declaração expressa de cumprimento dos requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório, o compromisso de atendimento ao percentual mínimo de cinco por cento de pessoas com deficiência no quadro de pessoal conforme legislação vigente, a declaração categórica de não utilização de trabalho forçado, degradante ou análogo à escravidão em qualquer etapa da cadeia produtiva, a confirmação de que os preços ofertados contemplam integralmente todos os custos diretos e indiretos necessários para a adequada execução dos serviços, a declaração do regime tributário da empresa subscrita por contador devidamente habilitado com registro ativo no Conselho Regional de Contabilidade, a confirmação de disponibilidade imediata de equipe técnica qualificada e recursos materiais necessários para início da execução dos serviços, e declaração de elaboração independente de proposta em conformidade com a Instrução Normativa SLTI/MP nº 02/2009.

As planilhas e demonstrativos técnicos constituem elementos essenciais para verificação da exequibilidade e adequação da proposta apresentada, devendo abranger planilha orçamentária sintética com discriminação clara dos valores unitários por item de produto ou posto de serviço ou categoria profissional envolvida na prestação dos serviços, planilhas detalhadas de composição de preços unitários para cada item contratada contendo todos os componentes de custo incluindo mão de obra, encargos sociais, benefícios, materiais, equipamentos, tributos e demais elementos formadores do preço final.

Sobre o Item serviço:

Deverá ainda apresentar composição pormenorizada do Benefícios e Despesas Indiretas aplicado sobre a mão de obra respeitando rigorosamente o percentual máximo admitido pela legislação e jurisprudência dos Tribunais de Contas, composição específica do BDI sobre insumos quando aplicável à natureza dos serviços contratados, e memória de cálculo detalhada dos encargos sociais discriminando cada componente individual e respectivo percentual aplicado conforme legislação trabalhista e previdenciária vigente.

As planilhas de custos apresentadas deverão observar obrigatoriamente critérios técnicos específicos que assegurem a exequibilidade e legalidade da proposta, incluindo a adoção de salários compatíveis com as convenções coletivas vigentes aplicáveis a cada categoria profissional envolvida, a inclusão integral de todos os benefícios obrigatórios estabelecidos na legislação trabalhista e nas convenções coletivas como vale-transporte, auxílio-alimentação, plano de saúde e demais vantagens asseguradas aos trabalhadores. Deverão ainda contemplar encargos sociais adequados ao regime tributário declarado pela empresa e compatíveis com a legislação previdenciária e trabalhista, custos com uniformes, equipamentos de proteção individual e materiais diversos conforme especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, tributos calculados



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

rigorosamente conforme legislação vigente e regime tributário adotado pela empresa, e percentuais de lucro e despesas administrativas em patamares razoáveis e exequíveis que demonstrem a viabilidade econômica da contratação.

Para mão de obra no item serviço especificada no Termo de Referência, o licitante deverá apresentar detalhamento completo da composição de preços unitários, iniciando pela especificação do salário base compatível com a convenção coletiva de trabalho aplicável à categoria, incluindo eventual adicional de periculosidade ou insalubridade quando a natureza das funções assim exigir conforme classificação oficial dos órgãos competentes. Deverá discriminar percentualmente todos os encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento, especificando cada componente individual como INSS patronal, FGTS, contribuições para o sistema S, seguro acidente de trabalho e demais encargos obrigatórios, apresentar todos os benefícios obrigatórios estabelecidos na legislação trabalhista e convenção coletiva como vale-transporte, auxílio-alimentação, plano de saúde ou assistência médica, incluindo os respectivos valores mensais por trabalhador. A composição deverá contemplar os custos com uniformes padronizados e equipamentos de proteção individual adequados às funções exercidas, todos os tributos incidentes sobre o faturamento conforme regime tributário adotado pela empresa, taxa de administração e lucro empresarial em percentuais razoáveis e compatíveis com a natureza dos serviços, culminando com a apresentação do preço final por serviço que servirá de base para a proposta global.

O Benefício e Despesas Indiretas aplicado sobre a mão de obra deverá ser discriminado pelo licitante, especificando cada componente individual que integra sua formação. Deverá incluir as despesas administrativas centrais da empresa limitadas ao percentual máximo de cinco por cento conforme orientação dos órgãos de controle, seguros e garantias conforme exigências contratuais específicas estabelecidas neste edital, riscos empresariais adequadamente justificados com base na natureza dos serviços e condições de execução. Quando aplicável, deverá contemplar despesas financeiras relacionadas ao capital de giro necessário para execução dos serviços, tributos incidentes sobre o lucro com o Imposto de Renda de Pessoa Jurídica e Contribuição Social sobre o Lucro Líquido, lucro empresarial em percentual mínimo de zero por cento conforme permite a legislação. A composição deverá apresentar a fórmula de cálculo utilizada para obtenção do percentual final e demonstrar que o BDI total não supera o limite de vinte e quatro vírgula sessenta e três por cento estabelecido pelo Acórdão TCU 2.622/2013 para serviços de natureza continuada com dedicação exclusiva de mão de obra. O licitante deverá apresentar planilha específica segregando analiticamente todos os componentes dos encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento, organizando-os conforme metodologia consagrada pelos órgãos técnicos especializados. O Grupo A deverá contemplar as obrigações sociais propriamente ditas, incluindo contribuição previdenciária patronal, Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, contribuições para SESI ou SESC conforme aplicável, SENAI ou SENAC, SEBRAE, salário-educação, seguro acidente de trabalho e demais contribuições obrigatórias.

Grupo B deverá especificar os custos relacionados ao tempo não trabalhado, abrangendo férias anuais remuneradas, décimo terceiro salário, faltas justificadas legalmente, feriados nacionais e locais, aviso prévio e demais ausências remuneradas previstas na legislação trabalhista. O Grupo C deverá detalhar os custos com rescisões contratuais, incluindo aviso prévio indenizado, multa sobre o FGTS, férias proporcionais e outras verbas rescisórias conforme legislação vigente. O Grupo D contemplará as incidências cumulativas decorrentes



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

da incidência de encargos sobre outros encargos, apresentando memória de cálculo detalhada de cada componente individual. O percentual total dos encargos sociais deverá ser compatível com o regime tributário adotado pela empresa e observar rigorosamente a legislação vigente, com apresentação de memória de cálculo que permita a verificação da correção dos percentuais aplicados.

Constituirão motivos para desclassificação imediata e irrecorrível da proposta apresentada diversas situações que comprometam sua adequação às exigências estabelecidas no Termo de Referência e no Edital, incluindo a ausência de qualquer documento ou planilha expressamente exigida no instrumento convocatório, a apresentação de documentos desprovidos de assinatura digital baseada em certificação ICP-Brasil, E-Gov ou outras assinaturas digitais aceitas, bem como assinatura física, ou com assinatura tecnicamente inválida, a constatação de divergência entre os valores indicados na proposta e aqueles constantes das planilhas de composição apresentadas. Também ensejarão desclassificação a presença de rasuras, entrelinhas ou emendas que comprometam a clareza e compreensão do conteúdo, a apresentação de propostas condicionadas, alternativas ou que contrariem expressa ou implicitamente as disposições do edital, e a omissão de custos obrigatórios nas planilhas de composição que comprometa a exequibilidade da proposta ou caracterize subfaturamento dos serviços.

A falsidade de qualquer declaração apresentada durante o certame caracterizará crime tipificado no art. 299 do Código Penal Brasileiro, sujeitando o responsável às sanções penais cabíveis previstas na legislação criminal, além do impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo estabelecido na Lei nº 14.133/2021. Esta responsabilização criminal independe das sanções administrativas aplicáveis e será objeto de comunicação às autoridades competentes para instauração do competente inquérito policial, assegurando-se ao investigado todos os direitos e garantias constitucionais inerentes ao devido processo legal.

Deverá ainda, indicar expressamente, por meio de declaração informando o enquadramento sindical da empresa, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta, citando expressamente o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante para a elaboração da planilha de custos e formação de preços que embasam o valor global ofertado;

O Licitante deve apresentar ainda uma planilha que apresente a composição de preços com gastos com insumos diversos como material de limpeza, materiais de cozinha e outros itens necessários a execução do objeto

Deve haver também na planilha os custos com as despesas operacionais empregadas na execução do objeto, tais como transporte, logística, gás de cozinha, combustíveis, manutenção, despesas administrativas e outros.

O licitante também deve indicar os custos com o investimento na execução dos serviços com os equipamentos e materiais que ficaram disponíveis na contratação.

Sobre o Item Produto:

A planilha referente ao item produto deve apresentar a composição de custos envolvendo todos os itens necessários a composição das refeições, como gêneros alimentícios, temperos e outros necessários a composição de cada refeição.

DOS CARDÁPIOS



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Os Cardápios deverão seguir a seguinte composição:

CARDÁPIO A - CRECHE/ PRÉ ESCOLA PARCIAL					
SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1	BATATA DOCE LEITE	BISCOITO SALGADO LEITE	CUSCUZ COM LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	AIPIM COM MANTEIGA LEITE
	ESPAGUETE COM CARNE FEIJÃO DE CALDO + VERDURAS E FRUTA	ARROZ ENSOPADO DE FRANGO FEIJÃO COM + VERDURAS	FEIJOADINHA NUTRITIVA (FEIJÃO CARIOCA, CARNE ABÓBORA, CENOURA CHUCHU) FAROFA ARROZ + VERDURAS E FRUTA	MACARRÃO AO MOLHO DE FRANGO FEIJÃO EM CALDO SALADA DE VERDURAS	ENSOPADINHO DE CARNE COM ARROZ, FEIJÃO+ VERDURAS E FRUTA
2	BISCOITO SALGADO LEITE	AIPIM LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	BATATA DOCE LEITE	PÃO COM OVOS MEXIDOS LEITE
	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ, FRANGO PICADINHO) + VERDURAS	OVOS COZIDOS ARROZ BRANCO FEIJÃO DE CALDO + VERDURAS E FRUTA	ALMÔNDEGA DE CARNE ARROZ, FEIJÃO + VERDURAS E FRUTA	ENSOPADO DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO PIRÃO DE LEGUMES + VERDURAS E FRUTA	ARROZ E FEIJÃO FRANGO DESFIADO PURÊ DE + VERDURAS E FRUTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SEMANA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
3	CUSCUZ COM LEITE TROPEIRINHO (CARNE, FEIJÃO CARIOCA, FARINHA DE MANDIOCA E TEMPERO VERDE) ARROZ BRANCO SALADA + VERDURAS E FRUTA	AIPIM COM OVOS MEXIDOS LEITE SOPA DE FEIJÃO E LEGUMES (MASSA DE SOPA, FEIJÃO CARIOCA, VERDURAS +	BATATA DOCE LEITE MACARRÃO AO MOLHO DE CARNE FEIJÃO EM CALDO + VERDURAS E FRUTA	BISCOITO DOCE LEITE ENSOPADINHO DE FRANGO COM CENOURA E QUIABO ARROZ E FEIJÃO	CUSCUZ COM LEITE MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE E CARNE DESFIADO FEIJÃO COM VERDURAS
SEMANA 4	BISCOITO DOCE LEITE	AIPIM LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	BATATA DOCE LEITE	CUSCUZ COM LEITE
	MACARRÃO À BOLONHESA FEIJÃO DE CALDO CORTADINHO DE VERDURAS	ENSOPADINHO DE FRANGO COM VERDURAS ARROZ E FEIJÃO	FEIJOADINHA (FEIJÃO, CARNE, VERDURAS) ARROZ BRANCO SALADA DE COUVE FRUTAS	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE PROTEÍNA DE SOJA COM BATATA INGLESA	JARDINEIRA DE LEGUME (CARNE, CENOURA) FEIJÃO, ARROZ SALADA E FRUTAS
SEMANA 5	BATATA DOCE	BISCOITO SALGADO	CUSCUZ COM LEITE	BANANA DA TERRA	AIPIM



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

	LEITE	LEITE		LEITE	LEITE
	RISOTO DE FRANGO COM CENOURA FEIJÃO COM BETERRABA SALADA DE + VERDURAS E FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES (MASSA DE SOPA, CARNE, FEIJÃO + VERDURAS E FRUTA	ARROZ, FEIJÃO CARNE REPOLHO SALADA DE VERDURAS	MACARRÃO AO MOLHO DE TOMATE E FRANGO FEIJÃO DE CALDO SALADA COUVE FRUTAS	FEIJOADINHA (FEIJÃO, CARNE, BETERRABA E CENOURA EM RODELAS) ARROZ BRANCO FRUTAS
SEMANA 6	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	CUSCUZ COM LEITE	AIPIM COM MANTEIGA LEITE	BATATA DOCE LEITE	BISCOITO DOCE LEITE	BANANA DA TERRA
	BAIÃO DE TRÊS (FEIJÃO, ARROZ, FRANGO PICADINHO) + VERDURAS E FRUTA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO DE CALDO CARNE + VERDURAS E FRUTA	ARROZ BRANCO FEIJÃO COM ENSOPADINHO DE FRANGO COM + VERDURAS E FRUTA	ESPAGUETE EM MOLHO DE CARNE FEIJÃO DE CALDO SALADA DE VERDURA	ARROZ COM COUVE FEIJÃO DE CALDO FRANGUINHO DESFIADO
SEMANA 7	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	BISCOITO SALGADO LEITE	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS LEITE	BATATA DOCE LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	AIPIM LEITE
	CARNE COM VERDURA ARROZ BRANCO FEIJÃO DE CALDO	FRANGO COZIDO COM BATATA ARROZ, FEIJÃO	ARROZ, FEIJÃO CARNINHA AO MOLHO DE TOMATE	CARNE COM LEGUMES MACARRÃO FEIJÃO DE CALDO	RISOTO DE FRANGO FEIJÃO DE CALDO SALADA DE VERDURAS



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

	PIRÃO DE LEGUMES	SALADA DE VERDURAS E FRUTA	+ VERDURAS E FRUTA	FRUTA	
SEMANA 8	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	BATATA DOCE LEITE	BISCOITO DOCE LEITE	CUSCUZ COM LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	AIPIM COM MANTEIGA LEITE
	FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO DE CALDO ARROZ FRUTA	RISOTO DE CARNE FEIJÃO DE CALDO LEGUMES COZIDOS	MACARRÃO COM CARNE MOIDA COM VERDURA FEIJÃO DE CALDO FRUTA	CARNINHA DE PANELA COM VERDURAS ARROZ, FEIJÃO SALADA DE VERDURAS FRUTA	ARROZ COM COUVE FEIJÃO CORTADINHO DE FRANGO COM VERDURAS

CARDAPIO B - CRECHE/ PRÉ ESCOLA INTEGRAL					
SEMANA 1	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM LEITE	PÃO COM OVOS LEITE	AIPIM COM OVOS MEXIDOS LEITE	BATATA DOCE COM MANTEIGA LEITE	BANANA DA TERRA LEITE
ALMOÇO	RISOTO DE LEGUMES (, CARNE E). FEIJÃO DE CALDO	ARROZ, FEIJÃO, CARIOCA, OMELETE TEMPERADA COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU)	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM LEGUMES (COUVE E BATATA INGLESA) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE COUVE	GALINHADA COM JARDINEIRA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO DESFIADO, CENOURA E BETERRABA COZIDA E BATIDA) FEIJÃO DE CALDO	ARROZ FEIJÃO COM BETERRABA CARNE SALADA VERDURAS



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE MOIDA COM CENOURA RALADA FEIJÃO DE CALDO	VITAMINA DE FRUTAS + FRUTA IN NATURA BISCOITO SALGADO	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + SUCO DE FRUTAS (CALDO DE AIPIM COM CARNE MOIDA	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (E CALDO DE FEIJÃO)
SEMANA 2	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).	BISCOITO DOCE LEITE	AIPIM COM OVOS MEXIDOS LEITE	BATATA DOCE COM MANTEIGA LEITE	CUSCUZ COM LEITE
ALMOÇO	RISOTO CALDOSO DE LEGUMES COM FRANGO DESFIADO(ABOBORA, BATATA INGLESA E FRANGO DESFIADO, SEPARADOS)	ARROZ, FEIJÃO, CARIOCA, ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES (CENOURA, BATATA INGLESA+ ABOBORA)	ARROZ, PIRÃO, ENSOPADO DE CARNE COM REPPLHO E ABÓBORA FEIJÃO DE CALDO	MACARRONADA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO PARAFUSO E MOLHO DE TOMATE). FEIJÃO DE CALDO SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA,FRANGO COM REPOLHO, QUIABO
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	SANDUICHE DE CARNE MOIDA CENOURA RALADA + SUCO DE MANGA (POLPA DE FRUTA)	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (BATATA INGLESA E CHUCHU EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (MASSA DE SOPA, CARNE, ABÓBORA E CHUCHU)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS LEITE	MIX DE FRUTAS: (CORTES EM CUBOS GRANDES) + LEITE EM PÓ
SEMANA 3	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM LEITE	BATATA DOCE COM OVOS LEITE	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).	BANANA DA TERRA + BISCOITO SALGADO LEITE	AIPIM COM MANTEIGA LEITE



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

ALMOÇO	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNE CHUCHU ABÓBORA CUBOS) FEIJÃO CALDO	ARROZ,FEIJÃO CARIOCA,OMELETE TEMPERADA COM CENOURA E BATATA INGLES	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM ABÓBORA COUVE FEIJÃO CALDO	GALINHADA (ARROZ, FRANGO DESFIADO, CENOURA E BETERRABA COZIDA E BATATA INGLES COZIDOS) FEIJÃO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA,CARNE MOIDA REFOGADA, SALADA ALFACE COM TOMATE
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE COM CENOURA RALADA	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOIDA	VITAMINA DE FRUTAS + FRUTA NATURA BISCOITO SALGADO	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + SUCO DE FRUTA)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (CENOURA E BATATA INGLES EM CUBOS E MASSA PARAFUSO)
SEMANA 4	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS LEITE	BISCOITO DOCE LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	BATATA DOCE LEITE	MUGUNZA (MILHO BRANCO,BEM COZIDO E TRITURADO, LEITE PO INTEGRAL)
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO FRADINHO CARNE COM REPOLHO E ABÓBORA	ARROZ,FEIJÃO, ENSOPADO DE FRANGO DESFIADO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA INGLES) SALADA DE PEPINO E TOMATE	MACARRONADA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO PARAFUSO, CENOURA E MOLHO DE TOMATE). FEIJÃO CALDO SALADA DE COUVE	ARROZ, FEIJÃO ,ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO ,SALADA DE BETERRABA COM CENOURA COZIDA	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNECOM ABÓBORA E CHUCHU FEIJÃO DE CALDO SALADA
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO COM CARNE CENOURA RALADA	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	CALDO DE AIPIM COM CENOURA FRANGO DESFIADO	SANDUICHE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SUCO	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (ABÓBORA, CHUCHU E BATATA E MASSA PARAFUSO)



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

		BISCOITO SALGADO			
SEMANA 5	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS LEITE	PÃO COM MANTEIGA LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	BATATA DOCE LEITE	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).
ALMOÇO	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE REPOLHO E CENOURA SALADA DE PEPINO FEIJÃO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA, AIPIM+ ABOBORA) SALADA DE TOMATE	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNE COM ABÓBORA E REPOLHO) FEIJÃO DE CALDO SALADA DE LAFACE	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, OMELETE TEMPERADA COM CENOURA E COUVE	MACARRONADA DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO PARAFUSO, CENOURA RALADA E MOLHO DE TOMATE). FEIJÃO
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE CENOURA RALADA	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (BATATA INGLESA, ABÓBORA E CHUCHU EM CUBOS E MASSA PARAFUSO)	FAROFA DE CUSCUZ E TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS+ SUCO DE GOIABA (POLPA DE FRUTA)	VITAMINA DE BANANA + LEITE EM PÓ
SEMANA 6	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	BATATA DOCE LEITE	PÃO COM OVOS + LEITE	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).	AIPIM LEITE	PÃO COM FRANGO DESFIADO LEITE
ALMOÇO	RISOTO CALDOSO ENSOPADINHO DE CARNE COM BATATA INGLESA, ABÓBORA E REPOLHO) FEIJÃO DE CALDO	ARROZ, FEIJÃO COM BETERRABA OMELETE TEMPERADA CENOURA E CHUCHU SALADA DE TOMATE E ALFACE	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM ABÓBORA REPOLHO FEIJÃO DE CALDO	GALINHADA (ARROZ, FRANGO DESFIADO, CENOURA E BETERRABA COZIDA E BATATA INGLESA COZIDOS) FEIJÃO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, CARNE REFOGADA, SALADA ALFACE COM TOMATE



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO AO MOLHO DE ISQUINHA DE CARNE COM CENOURA RALADA	CALDO DE AIPIM COM PROTEÍNA DE SOJA	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ, BANANA)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS SUCO DE FRUTAS (MELANCIA + CENOURA)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (ABÓBORA, CHUCHU E CENOURA E MASSA PARAFUSO)
SEMANA 7	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	MUGUNZA (MILHO BRANCO, BEM COZIDO E TRITURADO, LEITE PO INTEGRAL)	PÃO COM OVOS LEITE	BATATA DOCE COM MANTEIGA LEITE	BANANA DA TERRA LEITE	CUSCUZ COM LEITE
ALMOÇO	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM ABÓBORA E BATATA INGLESA	ARROZ, FEIJÃO, ENSOPADO DE FRANGO DESFIADO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU) SALADA REPOLHO E TOMATE	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO, SALADA DE BETERRABA COM CENOURA COZIDA	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNE DESFIADA ABÓBORA E BATATA INGLESA EM CUBOS)	GALINHADA (FRANGO, ARROZ, CENOURA RALADA E MOLHO DE TOMATE). FEIJÃO DE CALDO SALADA DE COUVE
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA	VITAMINA DE BANANA + LEITE EM PÓ	CALDO DE ABÓBORA COM CENOURA E FRANGO	AIPIM COM FRANGO DESFIADO LEITE	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (ABÓBORA, CHUCHU E BATATA INGLESA E MASSA PARAFUSO)
SEMANA 8	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).	BATATA DOCE LEITE	BANANA DA TERRA COM OVOS LEITE	AIPIM LEITE	CUSCUZ COM MANTEIGA LEITE
ALMOÇO	RISOTO CALDOSO DE LEGUMES COM FRANGO DESFIADO	ARROZ, FEIJÃO, CARIÓCA, ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES	ARROZ, PIRÃO, ENSOPADO DE CARNE COM REPOLHO, CHUCHU	MACARRONADA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO PARAFUSO, CENOURA E	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIÓCA,



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

	ABOBORA, BATATA INGLESA FRANGO) FEIJÃO	(CENOURA, BATATA INGLESA+ ABOBORA)	BANANA TERRA ABÓBORA	DA E	MOLHO DE TOMATE). SALADA DE COUVE E PEPINO	DE SALADA ALFACE	DE
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	
JANTAR	SANDUICHE DE CARNE + CENOURA RALADA + SUCO MANGA (POLPA)	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (ABÓBORA, CHUCHU E BATATA INGLESA CUBOS MASSA)	DE E	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE LARANJA COM BETERRABA	VITAMINA ROSÉ (BETERRABA, MAMÃO, BANANA, AVEIA E LEITE EM PÓ INTEGRAL)	DE

USAR PURÊS DE FRUTAS SECAS COMO UVA-PASSA E AMEIXA É UMA ESTRATÉGIA EXCELENTE PARA ADOÇAR NATURALMENTE AS PREPARAÇÕES DA CRECHE:

1) Pasta de uva-passa / ameixa (substituto do açúcar) A PREPARAÇÃO DEVE SER FEITA COM TOTAL DEDICAÇÃO NO MOMENTO DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO: hidrate as uvas-passas ou ameixa na água quente por 15 a 20 minutos, bata no liquidificador ou processador até formar uma pasta lisa, use para adoçar mingaus, iogurtes naturais, vitaminas e bolos. Para adoçar sucos, bata no liquidificador as uvas-passas com a fruta ou polpa de frutas e água. Para usar com leite, hidrate as uvas-passas na água quente por 15 a 20 minutos e bata no liquidificador com leite em pó e água.

CARDAPIO C - FUNDAMENTAL 1 – PARCIAL

SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	RISOTO DE LEGUMES CALDOSO (ARROZ, LEGUMES EM CUBOS, FRANGO DESFIADO)	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES + CARNE MOÍDA + PST E MASSA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA + LINGUIÇA DE FRANGO + CAFÉ COM LEITE + FRUTA	ARROZ + FEIJÃO TROPEIRO COM CHARQUE + SALADA DE VERDURA S E FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOIDA + VERDURASE SUCO



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	PÃO COM OVOS + SUCO	CALDO DE AIPIM COM CENOURA E CARNE MOIDA + BISCOITO CREAM CRACKER	FEIJOADINHA COM CALABRESA E BETERRABA + ARROZ + FAROFA DE CEBOLA	CAFÉ PINGADO + BISCOITO MARIA + FRUTA	JARDINEIRA DE SOJA (PTS) COM CENOURA E CHUCHU + ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + VERDURAS E FRUTAS
SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	MACARRÃO ESPAGUETE AO MOLHO DE SARDINHA + SUCO D	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA + OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE	ARROZ CARREIRO (CHARQUE) + FEIJÃO DE CALDO + REFOGADO DE COUVE + FRUTA	SANDUICH E DE CARNE MOIDA + VERDURAS E SUCO	ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES E SUCO
SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	PÃO COM OVOS + CHOCOLATE QUENTE	CALDO VERDE DE AIPIM COM CENOURA, COUVE E FRANGO DESFIADO + BISCOITO CREAM CRACKER	PICADINHO DE CARNE (ACÉM) COM LEGUMES (CHUCHU E CENOURA) + ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + VERDURAS E FRUTAS	ARROZ + FEIJÃO TROPEIRO COM CALABRESA + SALADA DE COUVE E TOMATE + SUCO D FRUTA	SOPA DE LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + CARNE MOÍDA + PTS E MASSA + FRUTA
SEMANA 5	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	MACARRONADA A BOLONHESA (MACARRÃO PARAFUSO, CARNE MOIDA, VERDURAS E SUCO	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA + OVOS + CAFÉ COM LEITE	ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + LEGUMES EM CUBOS + FRANGO COZIDO) + FRUTA	SANDUICH E DE PTS + VERDURA + SUCO DE	ARROZ + FEIJÃO DE CALDO (CHARQUE) + ABÓBORA + FARINHA DE MANDIOCA + FRUTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SEMANA 6	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	PÃO COM OVO + CAFÉ COM LEITE	RISOTO DE LEGUMES CALDOSO (ARROZ, LEGUMES EM CUBOS, FRANG) + SUCO	ARROZ + FEIJÃO COM BETERRABA + LINGUIÇA DE FRANGO ACEBOLADA + FAROFA DE CENOURA + FRUTA (BEBIDA LÁCTEA DE MARACUJÁ (SUCO DA FRUTA BATIDO COM LEITE EM PÓ) + BISCOITO MARIA	ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + CARNE DE PANELA + VERDURA E FRUTA)
SEMANA 7	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	ARROZ CARRETEIRO (CALABRESA) + SALADA DE VERDURAS + SUCO DE FRUTA	BOLO SIMPLES + CHOCOLATE + FRUTA (FRUTA)	ARROZ + FEIJÃO TROPEIRO COM CHARQUE + SALADA DE ALFACE E TOMATE + FRUTA	FAROFA DE CUSCUZ + LINGUIÇA DE FRANGO E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES (ABÓBORA E BATATA) + CARNE MOÍDA + PTS E MASSA
SEMANA 8	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	AIPIM COZIDO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE FRUTA	VITAMINA DE BANANA + BISCOITO CREAM CRACKER	FRANGO ENSOPADO C/ ABÓBORA + MACARRÃO + FEIJÃO + COUVE E TOMATE + FRUTA (SANDUICH E DE CARNE MOÍDA + ALFACE COM CENOURA RALADA + SUCO	REFOGADO DE SARDINHA COM REPOLHO + ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + FRUTA

***RECEITUÁRIO:**

CHOCOLATE leite integral + chocolate 50 % cacau.

BEBIDA LÁCTEA suco da fruta coado e gelado batido com leite em pó ou polpa de fruta batida com água e leite em pó.

CAPUCCINO leite integral + café infusão + chocolate 50 % cacau.

JARDINEIRA DE LEGUMES proteína de soja texturizada refogada com cenoura e chuchu em cubos pequenos



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

CALDO VERDE (AIPIM, VERDE E LINGUIÇA) aipim cozido e batido, adicionado ao refogado de couve fininha com linguiça calabresa e temperos.

ARROZ CARRETEIRO charque ou calabresa fritos, refogados com temperos e condimentos, também pode ser adionado cenoura ralada e misturados ao arroz previamente cozido em água e sal.

REFOGADO DE SARDINHA sardinha em conserva (óleo) desfiada, refogada com temperos, condimentos e repolho branco cortado em tiras finas.

CARDAPIO D – FUNDAMENTAL 1 - INTEGRAL					
SEMANA 1	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA (COENTRO , CEBOLA) COM OVO + CAFÉ COM LEITE (DIAS FRIOS)SAZONALIDADE	MUGUNZA (MILHO AMARELO BEM COZIDO, LEITE PÓ INTEGRAL)	MILK SHAKE (LEITE EM PO, POLPA DE FRUTA) + BISCOITO C. CRACKER	PÃO COM FRANGO DESFIADO + Cappucino (leite integral + café infusão + chocolate 50 %)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM LINGUIÇA DE FRANGO SUCO DE FRUTAS
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO , FRANGO CUBOS, SALADA DE ALFACE COM CENOURA RALADA.	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO DE CARNE (acém ou músculo), SALADA DE REPOLHO,ALFACE E TOMATE *Farinha mandioca (acompanhamento)	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO E FRANGO(corte peito) DESFIADO (MACARRÃO PARAFUSO, FRANGO DESFIADO, CENOURA COZIDA)	ARROZ COM COUVE ,FEIJÃO CARIOCA,OMELETE TEMPERADA + ABÓBORA COZIDA SALADA :BETERRABA RALADA FRUTAS	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PICADINHO DE CARNE COM BATATA SALADA PEPINO, TOMATE
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA		FRUTA
JANTAR	RISOTO DE FRANGO (corte : peito de frango desfiado) COM LEGUMES (CHUCHU CENOURA EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOIDA + PTS	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)	SOPA DE LEGUMES(BATATA, ABÓBORA,CHUCHU) COM FEIJÃO MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA)	VITAMINA DE GOIABA (AVEIA, LEITE EM PÓ, POLPA DE GOIABA)
SEMANA 2	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	PÃO COM MARGARINA+ LEITE COM CHOCOLATE 50 %	MUGUNZA (MILHO AMARELO BEM COZIDO, LEITE PÓ INTEGRAL)	CUSCUZ DE MILHO RECHEADO COM BANANA- TERRA +CAFÉ COM LEITE	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ, BANANA)	BATATA- DOCE COZIDA + OVOS MEXIDOS
ALMOÇO	ARROZ,FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO DE FRANGO (corte coxa e sobrecoxa) + BATATA INGLESA + CENOURA COZIDA	FEIJOADA ESCOLAR (ARROZ, FEIJÃO PRETO , CARNE(ACÉM), CALABRESA SALADA DE ALFACE COM COUVE E TOMATE PICADINHO	MACARRÃOESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE E FRANGO(PEITO)FEIJÃO CARIOCA SALADA: REPOLHO ROXO E CENOURA RALADA	ARROZ, FEIJÃO , OMELETE TEMPERADA, SALADA DE ALFACE FATIADA COM TOMATE PICADINHO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, Carne+ CENOURA COZIDA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM CARNE MOIDA E PTS SUCO DE FRUTAS	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES(ABÓBORA, CHUCHU) EM CUBOS	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS	MACARRÃO ESPAGUETE CARNE MOIDA + PTS	MINGAU DE MILHO (FLOCOS DE MILHO, LEITE PO INTEGRAL)
SEMANA 3	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	MILK SHAKE (LEITE EM PO, POLPA DE GOIABA) + BISCOITO CREAM CRACKER	PÃO COM MARGARINA + SUCO DE FRUTAS	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA(CEBOLA, CHEIRO VERDE)COM FRANGO(PEITO)SUCO DE POLPA FRUTA	AIPIM COZIDO COM OVOS MEXIDOS CAFÉ COM LEITE	+ CAPPUCINO (LEITE INTEGRAL + CAFÉ INFUSÃO + CHOCOLATE 50 %) + BISCOITO MARIA OU MAISENA
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, JARDINEIRA DE CARNE MOIDA COM CENOURA E PTS, SALADA DE REPOLHO E TOMATE.	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO,FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO(COXA E SOBRECOCXADE FRANGO COM CENOURA E CHUCHU	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, E COZIDO DE CARNE + ABÓBORA COM QUIABO	ARROZ COM COUVE, FEIJÃO CARIOCA, JARDINEIRA FRANGO DESFIADO (Corte: Peito), CENOURA E CHUCHU *Farinha mandioca (acompanhamento)	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, FRANGO ACEBOLADO + SALADA : PEPINO EM CUBOS , TOMATE PICADINHO
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	ESPAGUETE A BOLHONESA (CARNE MOIDA E PTS)	CALDO VERDE DE AIPIM(COM COUVE) COM CENOURA E FRANGO DESFIADO E LINGUIÇA	RISOTO DE FRANGO COM VAGEM EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA
SEMANA 4	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ, BANANA)	MILK SHAKE (POLPA DE FRUTA + LEITE EM PÓ) + BISCOITO MARIA OU MAISENA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE	MIX DE FRUTAS : BANANA, MELANCIA E MELÃO (CORTES EM CUBOS GRANDES)	MUGUNZA (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE PO INTEGRAL)
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, FÍGADO AO MOLHO COM BATATA INGLESA FAROFA DE CEBOLA	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO, OMELETE + SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, CARNE E VERDURAS + SALADA	ARROZ,FEIJÃO, GUISADO DE FRANGO SOBRECOCXA, COXA) VERDURAS	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA FAROFA E SALADA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	CUSCUZ COM MARGARINA + CAFÉ COM LEITE	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA (ACOMPANHA CENOURA RALADA E TOMATE) + SUCO DE POLPA ACEROLA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, ABÓBORA, CHUCHU COM FEIJÃO MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA)	CUSCUZ NORDESTINO(CARNE MOÍDA E LINGUIÇA CALABRESA SUCO DE ACEROLA	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA CAJU
SEMANA 5	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	VITAMINA DE FRUTA (AVEIA, LEITE EM PÓ, (POLPA DE FRUTAS- MARACUJA OU GOIABA)	PÃO COM MARGARINA E LEITE COM CHOCOLATE 50 % CACAU	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)	MUGUNZA (MILHO AMARELO BEM COZIDO, LEITE PO INTEGRAL)	BATATA- DOCE COZIDA + OVOS MEXIDOS
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO DE FRANGO (COXA E SOBRECOPA COZIDA)+ BATATA INGLESA + CENOURA COZIDA	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, OMELETE TEMPERADA SALADA DE BETERRABA RALADA E CENOURA LARANJA EM FATIAS (Protéina :fonte de ferro não-heme necessita de fonte de vitamina C associado)	ARROZ, FEIJÃO , FRANGO CUBOS(PEITO), SALADA DE REPOLHO FININHO E PEPINO	ARROZ, STROGNOFF DE FRANGO, CENOURA RALADA E ALFACE	FEIJOADA ESCOLAR (ARROZ, FEIJÃO PRETO , CARNE(ACÉM) EM CUBOS, CALABRESA SALADA DE ALFACE COM COUVE E TOMATE PICADINHO
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM FRANGO DESFIADO L SUCO DE FRUTAS	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA)	MILK SHAKE (LEITE EM PO, POLPA DE FRUTA)	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA + PTS
SEMANA 6	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM LINGUIÇA DE FRANGO SUCO DE FRUTAS	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS	MILK SHAKE (LEITE EM PO, POLPA DE FRUTA)	PÃO COM MARGARINA + SUCO DE FRUTAS	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVO MEXIDO + CAFÉ COM LEITE
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO , FRANGO CUBOS SALADA DE ALFACE COM CENOURA RALADA.	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, OMELETE TEMPERADA CHUCHU E ABÓBORA COZIDOS	ARROZ, STROGNOFF DE FRANGO, CENOURA RALADA E ALFACE	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, COZIDO DE CARNE(BANANA- TERRA, BATATA-DOCE, CHUCHU	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, FRANGO, SOBRECOPA E PEITO +SALADA CENOURA E ABÓBORA
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MUGUNZA (MILHO AMARELO BEM COZIDO, LEITE PO INTEGRAL)	CALDO VERDE DE AIPIM (COM COUVE)	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E	CREME DE FEIJÃO ,CARNEMOÍDA COM MASSA (LEGUMES	VITAMINA DE GOIABA (AVEIA, LEITE EM PÓ,



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

		COM CARNE MOÍDA , PTS CENOURA.	BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)	EM CUBOS BATATA E ABOBORA)	POLPA DE GOIABA)
SEMANA 7	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	CAPPUCINO (LEITE INTEGRAL + CAFÉ INFUSÃO+CHOCOLATE 50) + BISCOITO MARIA OU MAISENA	MILK SHAKE (LEITE EM PO, POLPA DE FRUTA)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM FRANGO DESFIADO SUCCO DE FRUTAS	MUGUNZA (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE PO INTEGRAL)	PÃO COM OVOS+ SUCCO DE FRUTAS
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, COZIDO DE CARNE + ABÓBORA COM QUIABO.	ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE E FRANGO(PEITO) SALADA	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E PTS, SALADA DE REPOLHO,ALFACE E TOMATE.	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, DE CARNE COM BATATA SALADA + ALFACE E CENOURA RALADA.	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA DE PICADINHO COM BATATA RALADA CENOURA E TOMATE).
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (LEGUMES EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESMIADO)	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA + PTS	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)	CREME DE FEIJÃO CARNE MOÍDA COM MASSA (LEITE EM CUBOS BATATA E ABOBORA)	VITAMINA DE GOIABA (AVEIA, LEITE EM PÓ, POLPA DE GOIABA)
SEMANA 8	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	PÃO COM MARGARINA+ SUCCO DE POLPA DE FRUTA GOIABA	VITAMINA DE FRUTA (AVEIA, LEITE EM PÓ, POLPA DE FRUTAS)	MUGUNZA (MILHO AMARELO BEM COZIDO, LEITE PO INTEGRAL)	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM CARNE MOÍDA + SUCCO DE ACEROLA
ALMOÇO	ARROZ,FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA COZIDA)+ BATATA INGLESA + ABÓBORA	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, OMELETE TEMPERADA SALADA DE CENOURA RALADA, TOMATE,PEPINO EM FATIAS LARANJA EM FATIAS (Protéina :fonte de ferro não-heme necessita de fonte de vitamina C associado)	ARROZ, FEIJÃO , ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO, SALADA DE REPOLHOFININHO COM TOMATE PICADO FAROFA DE CENOURA.	ARROZ, STROGNOFF DE FRANGO, CENOURA RALADA E ALFACE	FEIJOADA ESCOLAR (ARROZ, FEIJÃO PRETO , CARNE, CALABRESA SALADA DE ALFACE COM COUVE E TOMATE PICADINHO *Farinha mandioca (acompanhamento)
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

JANTAR	ESPAGUETE A BOLHONESA (CARNE MOIDA E PTS)	BATATA- DOCE COM E CARNE	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM FRANGO DESFIADO SUCO DE FRUTA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (LEGUMES EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)
--------	---	--------------------------	--	--	--

10.7

CARDÁPIO E - FUNDAMENTAL 2 – PARCIAL					
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1	MACARRONADA A BOLONHESA (MACARRÃO PARAFUSO, CARNE MOIDA E PTS) + REPOLHO COM TOMATE + SUCO DE MANGA	PÃO COM OVOS E CENOURA RALADA + CAFÉ COM LEITE + MELANCIA	ARROZ + FEIJÃO TROPEIRO COM CALABRESA + SALADA DE COUVE E TOMATE + FRUTA (LARANJA)	FAROFA DE CUSCUZ + LINGUIÇA DE FRANGO E OVOS MEXIDOS + CAPUCCINO	FEIJOADINHA COM CHARQUE E ABÓBORA + FAROFA + ALFACE TIRINHA + FRUTA (ABACAXI)
2	RISOTO DE LEGUMES CALDOSO (ARROZ, LEGUMES EM CUBOS (CENOURA E BATATA), FRANGO DESFIADO) + FRUTA	BEBIDA LÁCTEA DE /GOIABA (POLPA BATIDA COM LEITE EM PÓ) + BISCOITO MARIA	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + CARNE MOIDA + PTS E MASSA + BISCOITO CREAM CRACKER + FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOIDA + ALFACE COM CENOURA RALADA + SUCO DE ACEROLA	LINGUIÇA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ + FEIJÃO + FARINHA DE MANDIOCA + COUVE REFOGADA + FRUTA
3	MACARRÃO COM SARDINHA + SALADA CRUA DE REPOLHO COM CENOURA E SUCO	FAROFA DE CUSCUZ + LINGUIÇA DE FRANGO E OVOS MEXIDOS + CAFÉ COM LEITE	ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + CARNE DE PANELA (ACÉM) + ALFACE COM	PÃO COM OVOS E CENOURA RALADA + CAPUCCINO + BANANA	FEIJÃO COM CHARQUE E BETERRABA + ARROZ + ALFACE EM TIRINHA + FRUTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
4	JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM CENOURA E CHUCHU + ARROZ + SUCO	PÃO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE	ARROZ + FEIJÃO + TROPEIRO COM CALABRESA + SALADA DE COUVE E TOMATE + FRUTA	CHOCOLATE + BISCOITO MARIA + FRUTA	ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES (ABÓBORA) + ALFACE TIRINHA + FRUTA
5	PÃO COM OVOS + CAPUCCINO	CALDO DE AIPIM COM CENOURA E CARNE MOÍDA COM PTS + BISCOITO CREAM CRACKER	ARROZ CARRETEIRO (CHARQUE) + FEIJÃO DE CALDO + REFOGADO DE COUVE + FRUTA	FAROFA DE CUSCUZ + LINGUIÇA DE FRANGO E OVOS MEXIDOS + SUCO	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES (ABÓBORA E CHUCHU) + CARNE MOÍDA + PTS E MASSA + BISCOITO CREAM CRACKER + FRUTA
6	REFOGADO DE SARDINHA + ARROZ SALADA CRUA: REPOLHO E CENOURA RALADA + SUCO DEMANGA	BEBIDA LÁCTEA DE MARACUJÁ (SUCO DA FRUTA COM LEITE EM PÓ) + BISCOITO MARIA	CARNE COM LEGUMES ARROZ + FEIJÃO DE CALDO + VERDURA FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA + SALADA E SUCO	LINGUIÇA DE FRANGO ACEBOLADA + ARROZ + FEIJÃO + FAROFA DE COUVE + FRUTA
7	PÃO COM OVOS + SUCO	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA + LINGUIÇA	FEIJÃO TROPEIRO COM CALABRESA	BEBIDA LÁCTEA DE MARACUJÁ (SUCO DA	FRANGO ENSOPADO C/ ABÓBORA +



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

		DE FRANGO + CAFÉ COM LEITE	+ ARROZ + SALADA DE COUVE TOMATE FRUTA	+ LEITE EM PÓ) + BISCOITO MARIA	MACARRÃO + FEIJÃO + ALFACE TIRINHA + FRUTA
SEMANA 8	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	MACARRONADA A BOLONHESA (MACARRÃO ESPAGUETE, CARNE MOIDA E PTS, CENOURA RALADA) + FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOIDA + ALFACE COM CENOURA RALADA + SUCO DE CAJU	FEIJOADINHA COM CHARQUE E BETERRABA + FAROFA DE CEBOLA + ALFACE TIRINHA + FRUTA	PÃO COM OVOS + CAFÉ COM LEITE + MAMÃO	RISOTO DE LEGUMES CALDOSO (ARROZ, FRANGO DESFIADO) + SUCO

CARDÁPIO F - FUNDAMENTAL 2 - INTEGRAL					
SEMANA 1	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM MARGARINA E CAFÉ COM LEITE	PÃO COM OVOS + SUCO DE FRUTAS (POLPA)	MUGUNZA (MILHO BRANCO, ETRITURADO, LEITE PO	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MANGA, BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)+ AVEIA	MILK SHAKE (DE POLPA DE GOIABA + LEITE EM PÓ)
ALMOÇO	RISOTO DE LEGUMES , FEIJÃO (ARROZ, CENOURA, BATATA, CARNE EM CUBOS).	ARROZ, FEIJÃO, CARINÓCA, OMELETE TEMPERADA COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU) LARANJA EM FATIAS (Proteína :fonte de ferro não-heme necessita de fonte de vitamina C associado)	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM LEGUMES	JARDINEIRA DE FRANGO DESFIADO , CENOURA BETERRABA COZIDA E BATIDA) ARROZ FEIJÃO	FEIJOADA ESCOLAR (ARROZ, FEIJÃO PRETO , CARNE, CALABRESA SALADA DE VERDURA
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

JANTAR	MASSA AO MOLHO COM CARNE PTS CENOURA RALADA	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ, BANANA)	FAROFA DE CUSCUZ T COM OVOS + SUCO FRUTA	CALDO VERDE DE AIPIM (COM COUVE) COM CARNE MOÍDA, PTS CENOURA	SOPA DE LEGUMES, MASSA EM CUBOS(CENOURA, CHUCHU E CALDO DE FEIJÃO
SEMANA 2	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ, BANANA)	CUSCUZ DE MILHO RECHEADO COM BANANA- TERRA +CAFÉ COM LEITE	MUGUNZA (MILHO AMARELO BEM COZIDO, LEITE PÓ INTEGRAL)	PÃO COM MARGARINA+ LEITE COM CHOCOLATE 50%	BATATA- DOCE COZIDA + OVOS MEXIDOS
ALMOÇO	RISOTO CALDOSO DE FRANGO (CENOURA), BATATA INGLESA	ARROZ,FEIJÃO CARNE MOIDA CHUCHU ABOBORA) + SALADA REPOLHO E TOMATE PICADINHO	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO (CARNE LINGUIÇA E PICADINHA FARINHA) SALADA DE VERDURAS	MACARRÃO AO ALHO COUVE, ÓLÉO,FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO(COXA E SOBRECOPA)DE FRANGO COM LEGUMES	ARROZ COM COUVE, FEIJÃO,FRANGO
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	SANDUICHE DE CARNE MOIDA CENOURA RALADA + SUCO DE POLPA DE FRUTAS	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (LEGUMES EM CUBOS, ARROZ E FRANGO)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES (CHUCHU, CENOURA)EM CUBOS.	FAROFA DE CUSCUZ (TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS + SUCO GOIABA	MIX DE FRUTAS : MAMÃO, MELANCIA E MANGA (+ LEITE EM PÓ
SEMANA 3	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM MARGARINALEITE COM CHOCOLATE 50%	PÃO COM OVOS + SUCO DE FRUTAS	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).	MIX DE FRUTAS (CORTES EM CUBOS GRANDES)+ LEITE EM PÓ + BISCOITO CREAM CRACKER	PÃO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE POLPA FRUTA
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, JARDINEIRA DE	MACARRÃO AO ALHO ÓLÉO,FEIJÃO CARIOCA,	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, E COZIDO DE CARNE E VERDURAS	ARROZ COM COUVE, FEIJÃO CARIOCA E JARDINEIRA	ARROZ TEMPERADO FEIJÃO CARIOCA,



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

	CARNE MOIDA COM CENOURA E PTS, SALADA DE REPOLHO E TOMATE.	ENSOPADO(COXA E SOBRECOXA)DE FRANGO COM VERDURA		FRANGO COM LEGUMES	FRANGO ACEBOLADO + SALADA :
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE MOIDA E PTS CENOURA RALADA	CREME DE FEIJÃO ,COM FRANGO COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS BATATA E ABOBORA)	BOLO SIMPLES + SUCO DE POLPA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + SUCO DEPOLPA	SOPA DE LEGUMES (BATATA, ABÓBORA,CHUCHU COM FEIJÃO MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA)
SEMANA 4	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM MARGARINA E CAFÉ COM LEITE	MUGUNZA (MILHO BRANCO,BEM COZIDO E TRITURADO, LEITE PO INTEGRAL	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)+ AVEIA	VITAMINA DE BANANA + LEITE EM PÓ + BISCOITO CREAM CRACKER	PÃO COM OVOS MEXIDOS SUCO DE POLPA DE
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, COZIDO DE CARNE + VEDURA	MACARRONADA DE FRANGO (FRANGO, MACARRÃO ESPAGUETE + VERDURAS	ARROZ, FEIJÃO , ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + VERDURA	ENSOPADO(COXA E SOBRECOXA)DE FRANGO COM BATATA- DOCE E ABÓBORA ARROZ, FEIJÃO	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNE MOIDA E PTS, LEGUMES EM CUBOS (ABÓBORA, BATATA INGLESA)
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	CALDO DE AIPIM COM CENOURA E FRANGO DESFIADO	SALADA DE FRUTAS+ BISCOITO CREAM CRACKER	MASSA PARAFUSO COM CARNE MOIDA E PTS E CENOURA RALADA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SUCO DE FRUTAS	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA PARAFUSO)
SEMANA 5	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

DESJEJUM	CUSCUZ COM LEITE	PÃO COM MARGARINA + SUCO DE FRUTAS	AIPIM COZIDO COM OVOS MEXIDOS CAFÉ COM LEITE	MIX DE FRUTAS+ LEITE EM PÓ	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO COZIDO DE CARNE COM LEGUMES	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, ENSOPADO DE FRANGO+ VERDURAS)	RISOTO DE FRANGO VERDURAS +	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, OMELETE TEMPERADA COM LEGUMES + FRUTAS	MACARRONADA DE FRANGO (FRANGO DESFIADO, MACARRÃO PARAFUSO, + SALADA
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE MOIDA E CENOURA RALADA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE MASSA (LEGUMES (CENOURA, BATATA) EM CUBOS E MASSA PARAFUSO)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS+ SUCO DE POLPA DE CAJU	VITAMINA DE BANANA + LEITE EM PÓ
SEMANA 6	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	LEITE COM CHOCOLATE 50% + BISCOITO MARIA OU MAISENA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS+ SUCO DE POLPA DE FRUTA	MINGAU DE MILHO (LEITE INTEGRAL EM PÓ, FLOCOS DE MILHO).	MIX DE FRUTAS (CORTES EM CUBOS GRANDES)+ LEITE EM PÓ	PÃO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE FRUTAS
ALMOÇO	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNE MOIDA E PTS, LEGUMES EM CUBOS)	ARROZ COM COUVE, FEIJÃO CARIOCA, OMELETE TEMPERADA COM LEGUMES LARANJA FATIAS (Proteína :fonte de ferro não-heme necessita de fonte de vitamina C associado	ARROZ, FEIJÃO TROPEIRO (CARNE EM CUBOS , LINGUIÇA PICADINHA E FARINHA) SALADA DE PEPINO , ALFACE E TOMATE PICADINHO	ARROZ, PIRÃO, ENSOPADO DE FRANGO (CORTES COXA E SOBRECOPA) COM LEGUMES (ABÓBORA, CHUCHU)	ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, CARNE MOIDA REFOGADA, SALADA ALFACE COM TOMATE
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

JANTAR	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE MOIDA E PTS CENOURA RALADA	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOIDA + PTS	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ, BANANA)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + SUCO DE	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA PARAFUSO)
SEMANA 7	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	MUGUNZA (MILHO BRANCO,BEM COZIDO E TRITURADO, LEITE PO INTEGRAL)	PÃO COM OVOS + SUCO DE POLPA DE FRUTAS	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MELANCIA E BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)+ AVEIA	SANDUICHE DE FRANGO COM CENOURA RALADA + SUCO DE	CUSCUZ COM MAGARINA + CAFÉ COM LEITE
ALMOÇO	ARROZ, FEIJÃO FRADINHO, CARNE MOIDA E PTS COM LEGUMES	ARROZ,FEIJÃO, FRANGO DESFIADO COM LEGUMES (CENOURA ,BATATA)	ARROZ, FEIJÃO , ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO ,SALADA DE BETERRABA COM CENOURA COZIDA	RISOTO CALDOSO (ARROZ, CARNE MOIDA E PTS, LEGUMES EM CUBOS)	FEIJOADA ESCOLAR (ARROZ, FEIJÃO PRETO , CARNE, CALABRESA SALADA
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	MASSA PARAFUSO COM FRANGO DESFIADO E CENOURA RALADA	VITAMINA DE BANANA + LEITE EM PÓ	CALDO DE ABÓBORA COM CENOURA, VAGEM E FRANGO DESFIADO + BISCOITO CREAM CRACKER	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE MOIDA E PTS CENOURA RALADA	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA PARAFUSO)
SEMANA 8	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM	CUSCUZ COM MARGARINA E CAFÉ COM LEITE	PÃO COM OVOS + SUCO DE FRUTAS	MUGUNZA (MILHO BRANCO,ETRITURADO, LEITE PO	MIX DE FRUTAS : MELÃO, MANGA, BANANA (CORTES EM CUBOS GRANDES)+ AVEIA	MILK SHAKE (POLPA DE GOIABA + LEITE EM PÓ)
ALMOÇO	RISOTO DE LEGUMES , FEIJÃO(ARROZ,CE NOURA,BATATA, CARNE EM CUBOS).	ARROZ,FEIJÃO,CARIOCA,OMELETE TEMPERADA COM LEGUMES (BATATA, CHUCHU) LARANJA EM FATIAS	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM LEGUMES	ARROZ, STROGNOFF DE FRANGO, SALADA DE ALFACE , TOMATE E PEPINO	FEIJOADA ESCOLAR (ARROZ, FEIJÃO PRETO , CARNECALABRESA SALADA DE ALFACE COM COUVE



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

		(Proteína fonte de ferro não-heme necessita de fonte de vitamina C associado)			TOMATE PICADINHO
LANCHE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
JANTAR	SANDUICHE DE CARNE MOIDA CENOURA RALADA + TOMATE PICADO SUCO DE POLPA DE ACEROLA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES (LEGUMES EM CUBOS, ARROZ E FRANGO DESFIADO)	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (LEGUMES EM CUBOS E MASSA)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE POLPA DE GOIABA	VITAMINA DE BANANA (AVEIA, LEITE EM PÓ) + BISCOITO MARIA OU MAISENA

CARDAPIO G – EJA/ BRASIL ALFABETIZADO					
Semana	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Semana 1	Aipim com Charque + Capuccino + FRUTA	Farofa De Cuscuz Temperada Com linguiça de frango e Ovo mexido + Café com leite	Macarronada Carne Moida Com Pts (Cenoura, Molho De Tomate e Espaguete) + Fruta	Pão Com Frango Desfiado + cenoura ralada e Alface + Suco de Fruta	Sopa de feijão com legumes (abóbora e chuchu) + PTS + massa + Biscoito cream cracker+ Fruta
Semana 2	Arroz carreteiro com Calabresa + Repolho e Cenoura ralada + Suco de Fruta	Batata doce com ovos mexidos + Capuccino	Feijão tropeiro com charque + Arroz + Alface com tomate + Fruta	Sanduche de carne moída + PTS, Alface e Cenoura ralada + Café com leite + Fruta	Macarrão + Feijão + Frango ensopado c/ abóbora + Fruta
Semana 3	Risoto de Legumes Com Carne Moida (chuchu,	Espaguete Ao Molho Com Frango Desfiado E	Farofa De Cuscuz Temperada Com linguiça	Bolo Simples Com Café	Feijoadinha acém com abóbora + Arroz +



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

	cenoura e arroz) +Fruta	Cenoura Ralada + Suco de Fruta	de frango e Ovo mexido + Café com leite	com leite + Fruta	Alface tirinha + Fruta
Semana 4	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Banana da terra com ovos mexidos + Capuccino + Fruta	Pão Com Frango Desfiado + cenoura ralada e Alface + Suco	Feijão tropeiro com charque + Arroz + Alface com tomate + Fruta	Sopa de feijão com legumes (abóbora e chuchu) + PTS massa + Biscoito cream cracker+ Fruta	Macarrão ao molho de Sardinha + Suco de Fruta
Semana 5	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Caldo De Aipim Com Cenoura E Carne Moida Com Pts + Biscoito cream cracker + Fruta	Farofa De Cuscuz Temperada com Ovo mexido + Café com leite	Arroz + Feijão c/ abóbora + Linguiça de frango acebolada + Suco de Fruta	Bolo Simples + Chocolate + Fruta	Macarrão Com Frango ensopado + Alface e tomate + Fruta
Semana 6	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Aipim com Ovo + Capuccino + Fruta	Sanduíche de carne moida + PTS, Alface e Cenoura ralada + Café com leite	Feijão com charque + arroz + Couve refogada + Fruta	Pão Com Frango Desfiado + cenoura ralada e Alface + Fruta	Arroz carreiteiro com Calabresa + Alface e tomate + Fruta
Semana 7	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Espaguete Ao Molho bolonhesa (Carne moida) + Repolho e Cenoura ralada + Suco de Fruta	Farofa De Cuscuz Temperada Com linguiça de frango e Ovo mexido	Mugunza (Milho Bem Cozido, , leite de coco, Leite Po Integral, canela e cravo) +	Sopa de feijão com legumes PTS + +Fruta	Arroz, Feijão, Frango ensopado com Verdura e Suco de Fruta



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

		+ Café com leite	Biscoito maria + Fruta		
Semana 8	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
	Sanduche de Ovos mexidos com cenoura ralada + Capuccino + Fruta	Caldo verde De Aipim Com couve(Carne Moida Com Pts e Calabresa) + Biscoito cream cracker	Risoto de Legumes Com frango desfiado (batata, cenoura earroz) + Fruta	Feijão tropeiro com charque + Alface com tomate + Suco de Fruta	Picadinho de carne (acém) com legumes (Chuchu e cenoura) + arroz + feijão +fruta

DAS PORÇÕES DOS CARDÁPIOS

Os Cardápios devem seguir as seguintes porções:

Arroz	60 gramas	
Aveia	30 gramas	
Baião de dois	300 gramas	
Banana	50 gramas = 1 unidade média	
Batata/purê	180 gramas	
Bife (carne, figado)	100 gramas	
Biscoito doce ou salgado	7 unidades	
Bolo	100 gramas	
Café c/ leite	250 ml	
Caldo de frango	300 ml	
Carne moída	60 gramas	
Carreteiro de carne com milho	300 gramas	
Creme de leite	50 gramas	
Creminosinho	1 unidade	
Cuscuz (frango, carne, ovos ou salsicha)	220 gramas	
Feijão	60 gramas	
Feijão tropeiro	300 gramas	
Frango em cubos	80 gramas	
Galinhada	300 gramas	



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

logurte	200 ml
Laranja	125 gramas 1 unidade média
Leite	250 ml
Maça	100 gramas 1 unidade média
Macarronada (com carne ou frango)	150 gramas
Mamão	80 gramas 1 fatia média
Mandiocada (purê de mand. C/ frango ou carne moída)	300 gramas
Melancia	120 gramas 1 fatia média
Melão	80 gramas 1 fatia média
Mingau/mugunzá	300 ml
Mini sanduiche natural	150 gramas
Omelete/panqueca	65 gramas
Pão c/ carne moída/presunto/queijo	1 unidade
Pão francês (com geleia ou margarina)	1 unidade
Salada(beterraba/repolho/pepino/tomate/chuchu/alface/tomate/outros)	30 gramas
Salada de frutas	180 ml
Sopa de feijão	350 gramas
Sopa de legumes	350 gramas
Sopa de macarrão/batata/cenoura/carne/abobora	350 gramas
Suco (normal/cremoso)	280 ml
Vitamina de frutas	280 ml

PER CAPITA E MEDIDAS CASEIRAS PARA O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1- PER CAPTA

ALIMENTO	PER CAPTA LIMPA	CRECHE
¹ Abacaxi (alimento da socio biodiversidade)	100g	60g
¹ Aipim (alimento socio biodiversidade)	120g	80 g
¹ Amendoim (alimento da socio biodiversidade)	180g	--
Arroz	30 g (liquido)	30 g
Alho	5g	5g



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Açúcar	15 (01 col se sopa)	----
Aveia	15 g	10g
² Abóbora (alimento regional)	25g	30g
Chocolate 50% / cacau	15 (01 col de sopa rasa)	10g
Alface / couve/ rúcula	25 g	20g
Batata, cenoura, chuchu	25 g	25 g
² Banana – da- terra	120 g	80 g
Beiju	40 g (5 beijus)	30 g (4 beijus)
Biscoito doce (maria)	40 g (7 unidades)	30 g (4 a 5 unidades)
Biscoito salgado (cream cracker\)	40 g (7 unidades)	30 g (4 a 5 unidades)
Calabresa	50 g	----
Café	5 g (01 colher de sobremesa)	----
Cebola	5 g	3g
Coentro	3 g	3g
Cebolinha	3 g	3 g
Charque	55 g (refeição)	----
Charque / feijoada (adição de outras carnes)	30 g	--
Carne Isca / bife de patinho	70 g	60 g
Carne músculo / acém	70 g	70g
Carne bovina, fígado	80 g	70 g
Extrato de tomate	5 g (01 colher de sobremesa)	5
² Farinha de Mandioca (alimento regional)	30 g	15 g
Feijão	60 g	35 g
Farinha de milho flocada	120 g	70 g
² Farinha de tapioca	25 g (para mingau) 40 g (para cuscuz de tapioca e bolo)	20 g 25 g (para cuscuz de tapioca e bolo)
Fubá	25 g	20 g



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Frango peito	80 g	70 g
Frango coxa e sobrecoxa	170 g	120 g
¹ Goiaba (alimento socio biodiversidade)	80 g	80g
Leite em pó	26 g (02 col de sopa rasa)	26 g
Leite de coco	20 g (ml)	20 g (ml)
Laranja	120g	120g
Macarrão Espaguete	120 g	60 g
Maçã	110g	110g
Massa de sopa	30 g	20 g
Manteiga	8 g	5 g
Margarina	8 g	---
Melancia/ melão	100 g	100g
Óleo de soja	6 ml (01 col de sopa rasa)	4 ml
Ovo	50 g (1 unidade)	1 unidade (50g)
Pimentão	3g	3 g
Sal	1,5 g	1,5 g
Sardinha	50g	---
Soja	30 g	20 g
Polpa frutas	45 g	45 g
Suco (fruta in natura)	40 g	35 g
Tomate salada	10 g	6 g
Tangerina	120g	120g
Munguzá	30 g	20 g
² Quiabo (alimento regional)	30g	20 g

***Alimentos da socio biodiversidade brasileira:** são aqueles provenientes do extrativismo, das agroflorestas e da agricultura familiar. Por meio da produção e consumo, valorizam e preservam a biodiversidade e a variedade cultural existente nos diferentes ecossistemas presentes no Brasil.

DAS DESCRIÇÕES DOS ALIMENTOS

Das descrições dos Alimentos:



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

ARROZ PARBOILIZADO Arroz Parboilizado, grãos limpos e inteiros, embalagem empacotes de validade, data de fabricação, lote e informação nutricional. Fechado, termos soldado, devendo obedecer a a legislação vigente.

Contendo selo de produto orgânico e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.

ARROZ Branco, grãos limpos e inteiros, embalagem em pacotes de validade, data de fabricação, lote e informação nutricional. Fechado, termos soldado, devendo obedecer a legislação vigente. Contendo selo de produto orgânico e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.

BISCOITO CREAM CRACKER Biscoito Cream crackers Contendo farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido Fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, extrato de malte e ou malte, sal, fermento Biológico, fermento químico, acidulante. Embalagem com no mínimo de 400 g.

BISCOITO ROSQUINHA Biscoito tipo rosquinha, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermento químico bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja, acidulante ácido lácteo e aromatizante. embalagem com no mínimo de 350 g. obs.: o primeiro ingrediente tem que ser um cereal integral.

CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO Café: café em pó homogêneo, tipo moído torrado com selo da agricultura 0,25 a 1 kg

MACARRÃO Parafuso, Espaguete ou outros, embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.

MOLHO de TOMATE a base de tomate, açúcar, sal, teor máximo de sódio 450mg por 100g do produto. Embalagem de 0,3 a 1,2 kg

FEIJÃO TIPO Extra limpo grãos inteiros e na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, limpos e secos, sem materiais estranhos e livres de parasitas. com as devidas informações dos produtos: data de validade, data de fabricação, lote e informação nutricional. fechado, termos soldado, devendo obedecer à legislação vigente. prazo mínimo de validade 6 meses a partir da data de entrega.

FLOCÃO DE MILHO Flocão de milho, cor amarelo uniforme, sem manchas e isento de sujidades. Embalagem pacote de 0,5 a 1kg.

FUBÁ DE MILHO Fubá milho, embalagem pacote com 500g, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e vencimento, de acordo com as normas e padrões para alimentos cnnpa.

LEITE EM PÓ Leite em pó, deverá conter no mínimo, Apresentar se seco e solto e não apresentar cor alaranjada, manchas ou mofo em Pacote aluminizado.

MILHO DE PIPOCA Milho em grão seco para pipoca. Embalagem contendo no mínimo 500 g, com dados do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informações nutricionais, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.

MILHO TIPO BRANCO Milho branco, despêculado, não devendo apresentar manchas, pacote de 0,5 a 1 kg.

CACAU EM PÓ Composição: cacau em pó solúvel mínimo de 60% Embalagem em pacote de polietileno de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS

FARINHA DE MANDIOCA Torrada, seca, fina, branca, sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras(mofo).



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Pacote de 1kg

TAPIOCA granulada. Embalagem com 1kg, identificação do produto marca do fabricante prazo de validade, marcas e carimbos oficiais e informação nutricional.

AMIDO DE MILHO amido de milho, isento de açúcar e glúten, vitaminas (a e c) e complexo b, sais minerais (cálcio, fósforo, ferro e aromatizante), embalagem a vácuo com 500g, com dados do fabricante, data de fabricação e validade, e registro no órgão competente,

CANELA moída embalagem, contendo no mínimo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA.

CRAVO em botão floral maduro e dessecado. embalagem com mínimo de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

ÓLEO DE SOJA, embalagem com 800ml, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e vencimento, de acordo com as normas e padrões para alimentos CNNPA.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Proteína texturizada de soja, de cor clara (tipo carnes brancas): a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. deve estar seco e solto na embalagem pacote de 0,5 a 1 kg

SAL IODADO Sal iodado, contendo cloreto de sódio e iodato de potássio, seco e solto do saco, pacote com 1 kg

VINAGRE DE ÁLCOOL Vinagre de álcool, fermentado acético simples, garrafa plástica 0,5 a 1 litro.

ABÓBORA in natura, inteira, fruto médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.

AIPIM MINIMAMENTE PROCESSADO Aipim minimamente processo descascado, embalado e congelado em temperatura entre 15°C a 18°C. Validade de 90 dias a partir da data de embalagem.

ALHO NACIONAL Alho in natura. Grande, tipo 6, especial, fresco, com características íntegras e alho nacional de 1ª. Qualidade, sem apresentar alterações de cor. Não deve apresentar quaisquer lesões. Saco plástico com 0,1 a 1 kg

BATATA DO REINO Batata do reino, in natura. Médio, categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típicas da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.

BATATA DOCE IN NATURA Batata doce, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

CEBOLA IN NATURA Cebola, in natura, médio, 1ª qualidade, natural. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

PIMENTÃO IN NATURA apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. o produto que não apresentar boas condições para uso, será recusado no ato da entrega.

CEBOLINHA IN NATURA Cebolinha, in natura, fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Unidade com no mínimo 500 gramas

CENOURA IN NATURA Cenoura. Características: in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Saco plástico com 1 a 5 kg.

CHUCHU IN NATURA Chuchu, in natura, médio, com características integras, de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades, não deve apresentar quaisquer lesões. Saco plástico de 1 a 5 kg.

COENTRO IN NATURA Coentro, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitose larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

CORANTE CONDIMENTO Corante, condimento à base de urucum e fubá de milho. com rótulo contendo marca, validade, lote, data de fabricação, dados do fabricante. (nome, CNPJ, endereço). Embalagem plástica de 100 a 500 gramas com rótulo.

CONDIMENTO MISTO Condimento misto composto por no mínimo: fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Embalagens plásticas de 50 a 1kg com rótulo de validade 1 ano a partir da data de fabricação.

COMINHO EM PÓ Embalagem de 50ª 500 gramas com rótulo contendo marca, validade, lote, data de fabricação, dados do fabricante (NOME, CNPJ, ENDEREÇO)

HORTELÃ IN NATURA Hortelã in natura, fino, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.

LARANJA IN NATURA Laranja in natura apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.

BANANA DA PRATA IN NATURA Limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades.

MAMÃO FORMOSA Mamão formosa, fruto grande, com características íntegras fresco, limpo, coloração uniforme.

MELANCIA IN NATURA Melancia in natura apresentando grau de evolução completo do tamanho aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.

MANGA IN NATURA Apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria com ausência de sujidades parasitos e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

MAÇÃ IN NATURA VERMELHA Nacional, tamanho extra médio, grupo 1, classe 04 a 09, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. com ausência de sujidades, parasitose larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

MELÃO IN NATURA Melão amarelo in natura, categoria extra com características integras, fresco, limpo, coloração uniforme.

OVO DE GALINHA Ovos de galinha tipo grande, ovo branco grande. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca. Caixa de isopor com 12 unidades ou bandejas de papelão com 30 unidades.

PEPINO IN NATURA Pepino in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

QUIABO IN NATURA Quiabo in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

REPOLHO IN NATURA Repolho verde, in natura, achatado ou redondo, folha lisa, coloração verde isento de sujidades, com características integras, de 1ª qualidade, limpo, não deve apresentar quaisquer lesões.

TOMATE IN NATURA Tomate, in natura, redondo ou oblongo, coloração colorido ou vermelho, com características integras, fresco, limpo, isento de sujidades não deve apresentar quaisquer lesões, saco plástico de 1 a 5 kg.

SALSA IN NATURA Salsa in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

CARNE BOVINA MOÍDA OU CUBOS (alcatra, chã de dentro, coxão mole ou patinho), A Carne utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores, ossos, cartilagens ou com substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir qualquer alteração do produto. Deve apresentar temperatura aproximada de 18 °C (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura. Teor de gordura: Máximo de 8%. Embalagem primária a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, com selo do SIF, SIE ou SIM.

CHARQUE BOVINO DIANTEIRO Charque bovino dianteiro, salgada, seca a base de carne bovina e sal, sem conservantes, livre de aparas, apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Com registro de inspeção oficial, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura. Embalagem primária: a vácuo com 01 kg.

COPA LOMBO Copa lombo suíno – carne da sobre paleta do porco sem osso, congelada, a carne deve estar limpa, pronta para o preparo. Contendo, marca do fabricante, prazo de validade, com registro de inspeção oficial, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura.

COXA E SOBRE COXA DE FRANGO Carne de frango tipo coxa e sobre coxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou sacos de polietileno reforçados com 10 a 20 kg.

PEITO DE FRANGO COM OSSO Carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3kg. Embalagem secundária: sacos de polietileno reforçados com 10 a 20 kg.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

FILÉ DE PEIXE, congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOAn.304 de22/04/96 en.145 de22/04/98edaResoluçãodaANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

PÃO DE HOT DOG - Pão hot farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo b), ovos, margarina, leite em pó, óleo de soja, fibra de trigo e fermento biológico e sal. Prazo de validade: 10 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos de polietileno, lacrados e rotulados, contendo 10 unidades cada. Peso líquido por unidade de 40 a 50 g.

BEBIDA LÁCTEA Bebida láctea, tipo iogurte, sabores ingredientes: Leite integral e ou reconstituído, aromatizante, polpa de fruta, Amido, açúcar, soro de leite em pó, corantes. Embalagem Original de fábrica sachê e ou pote de 200ml a1000ml.

QUEIJO TIPO MUSSARELA Queijo tipo mussarela, embalagem com no mínimo 400 g, identificação do produto, marcado fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Apresentar cor e odores característicos. Apresentar dados de identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional

REQUEIJÃO CREMOSO Requeijão Cremoso à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30g, gordura máx. 8g e proteínas mínima 3g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4kg.

POLPA DE FRUTA SABORES Polpa congelada à base natural da fruta, pasteurizado, deverá constar no modo de preparo (no rótulo ou ficha técnica) Deverá ser apresentada e entregue congelada, com registro no mapa e rótulo. Embaladas em saco de polietileno contendo 1kg.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.

A alimentação deverá ser elaborada nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia de consumo das mesmas, devendo os alimentos ser acondicionados conforme legislação sanitária vigente, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

A alimentação deverá ser preparada com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução nº 12/78 da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e demais dispositivos legais regulamentares porventura aplicáveis.

A CONTRATADA deverá possuir no seu quadro técnico, número suficientes de nutricionistas, segundo a Resolução vigente do seu respectivo CRN, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento da elaboração da alimentação escolar, dos cardápios, da higiene e conservação de alimentos, efetuando visitas periódicas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 90 dias o Manual de Boas práticas de Fabricação, atualizado e adaptado as necessidades desta prestação de serviço.

A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos gêneros ou alimentos. A CONTRATADA deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos mais utilizados na alimentação escolar, com laudo qualificado e/ou de inspeção sanitária de amostra da alimentação escolar.

Para a execução dos serviços a CONTRATADA deve respeitar os cronogramas de retornos às atividades escolares desenvolvidos pelas unidades escolares e pela Secretaria Municipal de Educação.

Local e Horário para Prestação de serviços:

Os serviços serão prestados nas dependências das unidades escolares indicadas no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

Os serviços serão prestados no horário de funcionamento das unidades escolares, conforme especificado no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

Materiais a serem Disponibilizados:

Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, de forma a atender aos padrões de exigência dos órgãos de fiscalização, conforme detalhado, bem como nas disposições do Estudo Técnico Preliminar.

Procedimentos de transição e finalização do contrato: Procedimentos de transição e finalização do contrato:

Apresentação de relatório, detalhado por unidade escolar, dos materiais e utensílios existentes na unidade;

Apresentação das comprovações relativas ao recolhimento dos tributos e demais encargos sobre as rescisões contratuais dos funcionários; e

Demonstração do cumprimento de todas as obrigações contratuais.

Apresentação das comprovações relativas ao recolhimento dos tributos e demais encargos sobre as rescisões contratuais dos funcionários; e Demonstração do cumprimento de todas as obrigações contratuais.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



**ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.



NOTIFICAÇÃO



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA ADMINISTRAÇÃO E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA – SEAI

NOTIFICAÇÃO ADMINISTRATIVA POR ATRASO DE FORNECIMENTO Nº 001/2026

Ata de Registro de Preços nº 036/2026
Pregão Eletrônico SRP nº 061/2025
Contratada: CREATIVE LICITAÇÕES LTDA
CNPJ: 54.362.519/0001-49

Ao Ilustríssimo Senhor,

JOÃO EVANGELISTA DE MOURA, representante legal da empresa Creative Licitações LTDA.

O MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, por meio da Secretaria Municipal da Administração e Inovação Tecnológica, vem, por meio desta, **NOTIFICAR** essa empresa acerca do atraso no fornecimento dos materiais solicitados por meio da **Autorização de Fornecimento nº 001/2026 (SEPLAC)**, encaminhada ao endereço eletrônico creativelicitacoes@hotmail.com na data de **06 de fevereiro de 2026**.

Conforme estabelecido na **Ata de Registro de Preços nº 036/2026**, o prazo para entrega dos materiais é de até **20 (quinze) dias úteis**, contados da data de emissão da respectiva Ordem de Fornecimento.

Dessa forma, verifica-se que o prazo estipulado encontra-se ultrapassado, configurando descumprimento das obrigações assumidas, especialmente no que tange ao dever de cumprir os prazos de entrega previstos.

Ressalta-se que o atraso injustificado na execução do objeto poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas cabíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e das cláusulas da referida Ata, incluindo, mas não se limitando à aplicação de multa, suspensão e demais penalidades previstas.

Diante do exposto, fica essa empresa **INTIMADA** a:

1. Apresentar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, justificativa formal para o atraso ocorrido;
2. Informar, de forma imediata, novo prazo para a regularização do fornecimento;
3. Adotar as providências necessárias para o cumprimento integral das obrigações assumidas.

O não atendimento desta notificação poderá ensejar a adoção das medidas administrativas cabíveis, inclusive abertura de processo para aplicação de sanções.



Sem mais para o momento, renovamos nossos protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,

André Ricardo dos Santos Barros
Fiscal da Ata de Registro de Preços

Bruno Nascimento Silva
Secretário Municipal da Administração e Inovação Tecnológica

Alagoinhas/BA, 11 de maio de 2026.



EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Termo Aditivo n.º 047/2026 - SESAU – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **JESULINDO FIGUEIREDO QUEIROZ** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de locação de imóvel n.º 062/2023. – Data de Assinatura: 29/04/2026.

Termo Aditivo n.º 052/2026 - SESAU – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **GILSON DA SILVA SIMÕES** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de locação de imóvel n.º 150/2022. – Data de Assinatura: 22/04/2026.

Termo Aditivo n.º 053/2026 - SESAU – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **CONSÓRCIO ALAGOINS CARD** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de fornecimento de vales transportes n.º 178/2022. – Data de Assinatura: 30/04/2026.

Termo Aditivo n.º 056/2026 - SESAU – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE ALAGOINS** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de prestação de serviços de oftalmologia n.º 148/2022. – Data de Assinatura: 15/04/2026.

Termo Aditivo n.º 057/2026 - SESAU – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **TEREZINHA DE JESUS LINS** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de locação de imóvel n.º 050/2023. – Data de Assinatura: 17/04/2026.

Termo Aditivo n.º 058/2026 - SESAU – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **ADRIANE DA SILVA TEIXEIRA** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de credenciamento de profissionais médicos n.º 170/2024. – Data de Assinatura: 17/04/2026.

Termo Aditivo n.º 007/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **COMPAC ENGENHARIA LTDA** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de prestação de serviços de manutenção n.º 172/2022. – Data de Assinatura: 03/04/2026.

Termo Aditivo n.º 008/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **LYCEUM – CONSULTORIA EDUCACIONAL LTDA** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de prestação de serviço do uso dos aplicativos herby que realiza a correção digital por foto n.º 061/2023. – Data de Assinatura: 14/04/2026.

Termo Aditivo n.º 009/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoins – Contratada: **START NETWORKS S/A** – Fundamento Legal: Arts. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021. –



Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de fornecimento de link assimétrico n° 041/2025. – Data de Assinatura: 03/04/2026.

Termo Aditivo n.º 010/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoinhas – Contratada: **P ALVES CONSULTORIA E SERVIÇO LTDA** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de empresa para a modernização da gestão da informação n° 018/2023. – Data de Assinatura: 13/04/2026.

Termo Aditivo n.º 011/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoinhas – Contratada: **COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E ECONOMIA SOLIDARIA DO LITORAL NORTE E AGRESTE DE ALAGOINHAS** – Fundamento Legal: Art. 111 Lei Federal n.º 14.133/2021. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de aquisição de gêneros alimentícios n° 063/2025. – Data de Assinatura: 29/04/2026.

Termo Aditivo n.º 012/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoinhas – Contratada: **JUSCILENE DE JESUS RIBEIRO** – Fundamento Legal: Art. 57, II da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de locação de imóvel n° 171/2022. – Data de Assinatura: 24/04/2026.

Termo Aditivo n.º 013/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoinhas – Contratada: **BATISTA NERES EMPREENDIMENTOS E SERVIÇOS LTDA** – Fundamento Legal: Art. 65, I, §1º da Lei Federal n.º 8.666/93. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de prestação de serviços do transporte escolar n° 103/2024. – Data de Assinatura: 30/04/2026.

Termo Aditivo n.º 014/2026 - SEDUC – Contratante: O Município de Alagoinhas – Contratada: **INSTITUTO PROATIVA DE GESTÃO EDUCACIONAL - IPGE** – Fundamento Legal: Art. 111 da Lei Federal n.º 14.133/2021. – Tem por escopo a prorrogação de prazo de vigência do Contrato de contratação de entidade sem fins lucrativos para processo seletivo n° 020/2026. – Data de Assinatura: 17/04/2026.

Termo Aditivo n.º 008/2026 - SEMAN – Contratante: O Município de Alagoinhas – Contratada: **GOLDMAN SOLUÇÕES EM SANEAMENTO LTDA** – Fundamento Legal: Arts. 124, I, “b” e 125 da Lei Federal n.º 14.133/2021. – Tem por escopo a prorrogação do prazo de vigência e supressão do valor do Contrato de prestação de serviços manutenção preventiva n° 034/2025. – Data de Assinatura: 01/04/2026.