CONTRATO Nº 2025.000082.42101.01

DISPENSA DE LICITAÇÃO NOS TERMOS DO ART. 75, VIII E §6º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

PROCESSO Nº 2025-BQG7F

ID CIDADES Nº 2025.500E0600020.09.0008

LOTE 01

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO E A EMPRESA **STARBENE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA** PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA ATENDER AOS ESTUDANTES MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação, adiante denominada CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob o nº 27.080.563/0001-93, com sede na Av. César Hilal nº. 1.111 - Santa Lúcia - Vitória/ES - CEP 29.056-085, representada legalmente pelo seu pelo seu Secretário **VITOR AMORIM DE ANGELO**, nomeado pelo Decreto nº 097-S, de 01/01/2019, publicado no DIO de 02/01/2019, portador da Matrícula Funcional nº 4050355 e a Empresa **STARBENE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA**, doravante denominada CONTRATADA, com sede à Rua José Guerra, nº 146, Bairro Residencial Maria Cândida, Município Matão/SP, CEP.: 15990-772, E-mail: starbene@starbene.com.br, inscrita no CNPJ sob o nº 04.377.855/0001-97 neste ato representada por **RAFFAELLO CONSTANCIO DE PAULA MILAN**, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, ajustam o presente CONTRATO de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA ATENDER AOS ESTUDANTES MATRICULADOS EM UNIDADES ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, de acordo com os termos do processo acima mencionado, parte integrante deste instrumento independente de transcrição, juntamente com a Proposta apresentada pela CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 1 / 567

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição para atender aos estudantes matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino do Estado do Espírito Santo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo a este Contrato.

1.2 - Integram este Contrato, como partes indissociáveis e independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

(a) o Termo de Referência e todos os seus Anexos;

(b) a Proposta Comercial da Contratada.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA: DO PREÇO

2.1 - O valor total estimado da contratação é de R$ 42.797.836,96 (Quarenta e dois milhões, setecentos e noventa e sete mil, oitocentos e trinta e seis reais e noventa e seis centavos) e corresponde à faixa 1 do Lote 01.

2.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3 - O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

2.4 - O reequilíbrio econômico e financeiro, em qualquer de suas espécies, em especial o reajuste e a repactuação, observará, conforme a natureza do objeto contratual, as regras previstas nos arts. 45 a 53 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e na Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive quanto à renúncia irretratável por ausência de requerimento formal durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação (art. 46 do Decreto).

2.5 - Os preços contratados são fixos, somente podendo ser repactuados/reajustados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado.

2.6 - O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação/reajuste será contado:

2.6.1 - Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a repactuação observará a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

2.6.2 - Para os custos decorrentes do mercado: o reajuste deve ter como data-base a data do orçamento utilizado para balizamento, neste caso, o preço referencial (março/2024).

2.7 - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

2.7.1 - Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente do momento de sua implementação.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 2 / 567

2.8 - A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).

2.9 - Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021)

2.10 - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

2.11 - Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.(art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021)

2.12 - Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

2.13 - A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

2.14 - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

2.15 - Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

2.16 - Após o interregno de um ano, mediante pedido do contratado, os preços iniciais para os custos decorrentes de mercado poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC – IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$VR = V (I – I^o) / I^o$, onde:

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;

I = Índice relativo ao mês de reajuste.

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

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 3 / 567

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

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

2.20 - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Administração Estadual na contratação de serviços semelhantes.

2.21 - A repactuação e o reajuste de preços serão formalizados por apostilamento.

2.22 - As repactuações e os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

2.23 - O contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

2.24 - A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 - O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4 - CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 - **O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, compreendendo 202 dias letivos**, e terá início a partir da publicação do respectivo instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas – PCNP.

4.2 - Aplica-se a este Contrato a hipótese de extinção prevista no art. 106, III, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante justificativa da medida excepcional e prévia oitiva da Procuradoria Geral do Estado.

4.3 - A rescisão antecipada se dará por motivo de conclusão do procedimento licitatório regular, sem que isso acarrete direito de indenização para a contratada

5 - CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

5.2 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 4 / 567

a) Gestão/Unidade: 420101;

b) Fontes de Recursos: 500, 501 e 552;

c) Programa de Trabalho: 10.42.101.12.306.0032.6684, 10.42.101.12.362.0032.2356 e 10.42.101.12.361.0032.2354;

d) Elemento de Despesa: 339030 e 339039.

5.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

6 - CLÁUSULA SEXTA: GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1 - O prazo de garantia de execução contratual e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6.2 - Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos no Termo de Referência.

6.3 - A validade da garantia, em qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá contemplar a vigência do contrato e 30 dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

6.4 - 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.

6.5 - 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;

6.6 - 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.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO SERVIÇO

7.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7.2 - O objeto do contrato será recebido provisoriamente, observadas as seguintes etapas sequenciais:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 5 / 567

7.2.1. Após executado o serviço e estando em condições de ser recebido na forma estabelecida na contratação, o contratado deverá comunicar à fiscalização, por escrito, a fim de que seja realizada conferência quanto ao cumprimento das exigências de caráter técnico;

7.2.2. Emitir termo detalhado, por fiscal ou comissão designada, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca da medição da parcela do contrato;

7.2.3. Analisar demais documentos previstos na contratação, por gestor ou comissão designada.

7.3 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelo fiscal e pelo gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências contratuais.

7.4 - O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5 - O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico, na forma do art. 11 do Decreto 5545-R, de 2023.

7.6 - O gestor do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo, na forma do art. 10 do Decreto 5545-R, de 2023.

7.7 - Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.7.1. O fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado da execução do objeto e, se for o caso, poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.7.2. O gestor do contrato deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório;

7.8 - Caso a fiscalização identifique irregularidades que impeçam o recebimento provisório dos serviços, o gestor ou fiscal devem indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

7.9 - Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.10 - O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.11 - A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 6 / 567

7.12 - O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.13 - Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.14 - O gestor do contrato deve comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.15 - Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.16 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.17 - O contrato será recebido definitivamente, observadas as seguintes etapas sequenciais:

7.17.1 - após concluídos os serviços e obrigações previstos no contrato, realizar a avaliação do funcionamento, produtividade dos equipamentos e/ou instalações, quando couber, incluindo testes e ensaios que forem necessários; e

7.18 - emitir termo detalhado, pelo gestor ou comissão designada, para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1 - **Compete à Contratada**:

8.1.1 - Responsabilizar-se-á, integralmente, pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, prezando pela qualidade dos alimentos ofertados, realizando todos os procedimentos relacionados ao armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC, de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020, bem como suas atualizações e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

8.1.2 - Responsabilizar-se-á, integralmente, pelo descarte correto das sobras limpas e sujas em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

8.1.3 - Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança em todas as etapas de produção da alimentação.

8.1.4 - Contratar pessoal qualificado e capacitado e, tratando-se de mão de obra de nutricionista deve, obrigatoriamente, estar regularmente inscrita no Conselho Regional de Nutrição 4ª Região, nomeando ainda uma Nutricionista Coordenadora do Contrato e representante legal.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 7 / 567

8.1.5 - A contratada deverá constituir filial regional no Estado do Espírito Santo, em até 30 dias corridos após assinatura do contrato e manter durante a prestação do serviço.

8.1.5.1 - Manter filial no Estado do Espírito Santo com vistas ao funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição, logística e execução de demais serviços, bem como assegurar o atendimento diário às escolas durante o período de funcionamento em horário comercial, de segunda-feira a sexta-feira.

8.1.5.1.1 - Considerando a natureza contínua e essencial do serviço de alimentação escolar, a exigência de manutenção de uma filial no Estado do Espírito Santo se justifica pela necessidade de garantir a imediata reposição de mão de obra, resolução ágil de imprevistos operacionais e fiscalização efetiva da execução contratual. A filial possibilita a supervisão direta dos serviços, assegurando o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, nutricionais e logísticas estabelecidas, além de proporcionar maior segurança jurídica e eficiência na gestão contratual. Ademais, a exigência contribui para o desenvolvimento econômico local, garantindo a retenção de tributos no estado e incentivando a geração de empregos regionais.

8.1.5.2 - Caso a Contratada possua registro em CRN de outra jurisdição que não a 4ª Região RJ/ES (CRN-4), deverá apresentar no prazo de até 30 dias corridos a contar da instituição de filial no estado, comprovação do registro secundário no CRN-4, bem como, providenciar todos os procedimentos para a correta emissão do Atestado de Responsabilidade Técnica - ART, em conformidade com a legislação do CRN-4.

8.1.5.2.1 - A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pelo CRN-4.

8.1.5.2.2 - O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar em sanções administrativas conforme previsto neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

8.1.6 - Utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde - Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/revogações.

8.1.6.1 - Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que deverá apresentar em até 30 dias corridos, a contar da assinatura do contrato, a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

8.1.6.1.1 - A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pela vigilância sanitária.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 8 / 567

8.1.7 - A Contratada deverá responsabilizar-se, totalmente, pelo abastecimento do gás de cozinha, sendo responsabilidade da escola a aquisição do vasilhame.

8.1.8 - Quanto à legislação:

8.1.8.1 - Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo.

8.1.8.2 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

8.1.8.3 - Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais, bem como observar as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo - Sedu.

8.1.8.4 - Atender as normas do PNAE, Lei nº 11.947/2009 e Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações.

8.1.9 - Quanto as dependências e instalações físicas das unidades escolares:

8.1.9.1 - Manter as instalações físicas em perfeitas condições, devendo ser compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção, conforme Anexo XVIII, sem ônus para Contratante.

8.1.9.2 - Providenciar a adequação dos ambientes de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar nas unidades escolares, conforme Anexo XVIII, quando não apresentarem as condições necessárias ao bom funcionamento.

8.1.9.3 - Apresentar um plano de ação com alternativas para o preparo e distribuição da alimentação escolar, em parceria com a escola para validação da Sedu Central, quando houver necessidade de adequação ou reforma dos espaços cedidos, bem como das instalações, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual.

8.1.9.4 - Deverá devolver as instalações físicas em perfeitas condições de conservação e de higiene.

8.1.9.5 - Em caso de dano na edificação, causado por mau uso ou dolo de seus empregados contratados, terceirizados e demais prestadores de serviços, a Contratada deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias corridos, a contar da notificação da Contratante.

8.1.9.6 - A Contratante pode autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos por terceiros, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria Sedu nº 072/2019 e posteriores alterações.

8.1.9.6.1 - Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos itens em estoque, equipamentos e utensílios, antes e depois do evento, bem

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 9 / 567

como observar os procedimentos internos da Contratante. Em caso de constatação de prejuízo à Contratante, esta notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

8.1.9.6.2 - É vedada a utilização dos serviços da contratada em caso de cessão das unidades escolares, bem como utilização dos insumos da cozinha que fazem parte desta contratação.

8.1.9.7 - Em casos de emergência ou calamidade pública, os espaços das unidades escolares (cozinha, estoque, refeitório) poderão ser utilizados como apoio à comunidade pelo tempo necessário para reestabelecimento da situação.

8.1.10 - Quanto ao mobiliário, equipamento e utensílios:

8.1.10.1 - A Contratante deverá adquirir os utensílios e equipamentos necessários, de acordo com o enxoval mínimo – Anexo XIX, para o fornecimento da alimentação escolar, em que a Contratada deverá manter em uso e em bom estado de conservação, durante a vigência do contrato, os equipamentos e utensílios necessários para execução dos serviços, realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo XIX, visando a garantia do atendimento aos estudantes conforme a necessidade de cada unidade escolar.

8.1.10.1.1 - A Contratante deverá disponibilizar os utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, de acordo com o Anexo XIX.

8.1.10.1.2 - Deverá preencher e assinar o Anexo XX do Termo de Referência, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da entrega de qualquer item de cozinha adquirido pela Contratante para uso pela Contratada na alimentação escolar, devendo a Contratada, enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

8.1.10.1.3 - Deverá preencher e assinar o Anexo XX do Termo de Referência, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da reposição de qualquer item de cozinha, bem como enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

8.1.10.1.4 - A Contratada deverá substituir as canecas de policarbonato e as tigelas de melamina que contenham avarias como arranhões, lascas e partes quebradas, ou mediante solicitação da Contratante ou, obrigatoriamente a cada 6 meses considerando a higiene e qualidade do material, devendo entregar os comprovantes junto com o inventário intermediário e/ ou final.

8.1.10.1.5 - A Contratada deverá realizar as instalações dos equipamentos das dependências da cozinha, e realizar o teste de estanqueidade naqueles que utilizam gás com os materiais adequados.

8.1.10.2 - Disponibilizar termômetro doméstico para aferição da temperatura dos alimentos produzidos e dos equipamentos, efetuando a troca sempre que se fizer necessário. Além disso, o comprovante digitalizado de que a cozinha possui o item em funcionamento, deve ser enviado à Contratante em até 15 dias corridos, após o início do ano letivo ou Contrato.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 10 / 567

8.1.10.3 - Poderá ser avaliada pela Contratante a real necessidade de reposição de equipamentos e utensílios ou de manutenção dos equipamentos, devendo ser levado em consideração o desgaste natural pelo uso durante o período contratual.

8.1.10.4 - É de responsabilidade da Contratada comunicar imediatamente a Contratante as eventuais trocas e reposições de utensílios e equipamentos.

8.1.10.5 - É de responsabilidade da contratada comunicar à Contratante todas as ocorrências de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso realizado pela Contratante), ingresso e/ou extravio ou dano, para as providências junto ao Setor de Almoxarifado, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio, devendo observar o item 8.1.10.1.

8.1.10.6 - Para os casos de substituição, reposição e reingresso deverão ser entregues Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica- DANFE e Termo de Doação do equipamento para a direção da unidade escolar, que encaminhará via E-Docs para a Subgerência de Almoxarifado - Salmox, que adotará as providências cabíveis.

8.1.10.7 - A reposição dos equipamentos deverá ser feita à medida que haja a constatação de necessidade, a fim de não comprometer a prestação dos serviços, de modo que ao final do contrato todos os equipamentos e utensílios estejam em boas condições de uso, de acordo com o inventário inicial, devendo observar o item 8.1.11.

8.1.10.7.1 - Os equipamentos e utensílios a serem repostos deverão ser providenciados pela Contratada em até 7 dias úteis após identificação de necessidade pela Contratante.

8.1.11 - Quanto aos inventários:

8.1.11.1 - Os utensílios e os equipamentos deverão ser inventariados (Anexo XXII do Termo de Referência), conjuntamente pela Contratada e pela Direção de cada unidade escolar, devendo conter, obrigatoriamente, a assinatura e carimbo da escola, da direção e do representante da empresa, bem como o envio do inventário original digitalizado a GAE/Suae.

8.1.11.2 - Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos inventários a serem realizados, em 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

8.1.11.2.1 - Inicial: A Contratada deve apresentar em até 30 dias corridos, a contar do primeiro dia de execução do serviço (assinatura do contrato).

8.1.11.2.2 - Intermediário: Deve ser apresentado em até 30 dias corridos, a contar do último dia letivo realizado, anualmente, contendo a atualização nos casos de aquisição ou retirada de equipamentos, bem como reposições e manutenções necessárias.

8.1.11.2.3 - Final: Deve ser apresentado em até 15 dias corridos, antes do término do contrato, já com as devidas reposições realizadas e com os equipamentos e utensílios no mesmo estado de conservação do início do contrato.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 11 / 567

8.1.11.3 - A Contratada deverá disponibilizar uma cópia à unidade escolar após a finalização dos inventários.

8.1.11.4 - Caso a execução do serviço não seja iniciada por motivo de força maior ou circunstâncias alheias, fica suspensa a elaboração do item 8.1.11 enquanto perdurar a situação, devendo a Contratante comunicar à Contratada o prazo para a realização do inventário quando já estiver regularizada a situação que suspendeu a sua execução.

8.1.11.5 - Deverá ser preenchido exclusivamente no modelo disposto no Anexo XXII do Termo de Referência.

8.1.11.6 - Deverá ser realizado em conjunto com o Diretor Escolar e, na sua ausência, deverá ser realizado com o Superintendente Regional, Assessor Administrativo ou por um servidor indicado por estes, o qual esteja vinculado à sua Superintendência, para que possa representar a Contratante.

8.1.11.7 - Deverá conter assinatura e carimbo de identificação da escola, do Diretor Escolar ou dos servidores acima permitidos, e do nutricionista responsável por sua elaboração.

8.1.11.8 - Deve ser inserido no inventário a condição do bem, número de utensílios/equipamentos e quando couber, o número do patrimônio, descrevendo na observação os itens que não estiverem contidos no modelo de inventário, devendo constar na listagem de itens extras.

8.1.11.9 - As condições dos utensílios e equipamentos deverão ser classificadas de acordo com as condições a seguir:

8.1.11.9.1 - Bom (B): Equipamentos, panelas de pressão e utensílios íntegros, em perfeito funcionamento, com todas as peças, alças, tampas, bom fio de corte, sem corrosão, fissuras, furos, escoras e ferrugem, borracha íntegra no caso de geladeira, freezer e panelas de pressão.

8.1.11.9.2 - Necessita manutenção (M): Apenas equipamentos e panelas de pressão em perfeito funcionamento que podem apresentem pequenos arranhões, indícios de ferrugem, comprometimento na borracha de vedação que necessite de manutenção ou alguma reposição de peça.

8.1.11.9.3 - Ruim (R): Equipamentos, panelas de pressão e demais utensílios funcionando ou não, que apresentem corrosões, escoras, ferrugens, lâminas sem corte, falta de peças (puxador, cabo, tampa, grades de apoio, borracha de vedação, queimadores, etc.), fios expostos, partes retorcidas ou amassadas, quebrados e com desempenho comprometido, conforme citado nos exemplos deste item.

8.1.11.9.4 - Os demais utensílios não serão passíveis de manutenção, devendo ser classificados apenas como “B” (bom) ou “R” (ruim).

8.1.11.9.5 - Quando um item for classificado como “M” ou “R”, deverá ser especificado no campo de observação do Anexo XXI do Termo de Referência o motivo pelo qual foi dada a condição.

8.1.11.10 - Os equipamentos e utensílios repostos pela empresa Contratada, constantes no inventário, serão incorporados ao patrimônio da escola, com o devido aval e inserção do sistema do Setor de Almoxarifado e no sistema contábil.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 12 / 567

8.1.11.10.1 - À medida que a reposição for realizada, a Contratada deverá apresentar a Contratante o comprovante de reposição assinado em conjunto com a direção escolar, sobre os itens repostos que serão incorporados ao enxoval da unidade escolar.

8.1.11.11 - Os equipamentos e utensílios disponibilizados e utilizados pela Contratada que visam otimizar o atendimento, além dos exigidos no Enxoval Mínimo – Anexo XIX, não serão incorporados ao inventário.

8.1.11.12 - A reposição dos utensílios deverá ocorrer dentro dos padrões descritos no enxoval mínimo – Anexo XIX.

8.1.11.13 - A Contratada deverá comunicar à GAE/Suae e efetuar a manutenção preventiva e corretiva da panela de pressão e equipamentos, durante toda vigência do contrato, conforme demandado pela Contratante e ainda deve manter constante limpeza das instalações, utensílios e equipamentos utilizados.

8.1.11.13.1 - Excepcionalmente, para fins de manutenção, os equipamentos e panelas de pressão poderão ser retirados de sua unidade escolar com autorização do diretor escolar (Anexo XXIII do Termo de Referência). O translado e o armazenamento desses bens durante a manutenção é de responsabilidade da Contratada e sua perda, extravio ou dano permanente incorrerá na aquisição de um equipamento novo.

8.1.11.13.1.1 - Deverá ainda, providenciar equipamentos e panelas de pressão em substituição temporária àqueles que estão em manutenção até a devolução do bem, conforme prazo estabelecido no item 8.1.10.7.1.

8.1.11.14 - A Contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Secretaria de Estado da Educação, por culpa ou dolo de seus empregados ou prestadores de serviço, integrando-os ao inventário da unidade.

8.1.11.14.1 - Os comprovantes de suprimento e reposição deverão estar disponíveis em arquivo próprio, em cada Unidade de Ensino, para eventuais consultas, constando, inclusive, no inventário a ser entregue à GAE/Suae.

8.1.11.15 - Durante a execução do contrato, a Contratada deverá disponibilizar equipamentos e utensílios necessários para não causar prejuízos à execução e otimização dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, correspondendo ao Anexo XIX.

8.1.11.16 - O pagamento do último faturamento somente será liberado após a reposição do inventário, a entrega do inventário final e seus respectivos comprovantes.

8.1.11.16.1 - A referida retenção justifica-se considerando que a Contratada deverá elaborar o inventário dos bens constantes na cozinha do lote arrematado, indicando a quantidade e a classificação da condição, visto que, durante a vigência do contrato será sua responsabilidade realizar as reposições, manutenções e instalações que se fizerem necessárias, condicionando-se assim, a entrega do lote (fim do contrato) nas mesmas condições que o recebeu. As despesas relativas a este item já estão incluídas na composição de custo, evitando-se o enriquecimento ilícito da Contratada. O não cumprimento ensejará a retenção do

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 13 / 567

pagamento para a regularização, conforme, a fim de evitar prejuízos e potencializar a ocorrência de riscos na execução dos serviços à Contratante.

8.1.11.17 - Quanto a limpeza e desinfecção:

8.1.11.17.1 - Deverá atender o que dispõe a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (e posteriores alterações), bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

8.1.11.17.2 - Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

8.1.11.17.3 - Deverá controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto às mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

8.1.11.17.4 - Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos, com foco no controle eficiente de todas as etapas da produção da alimentação como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação escolar, visando reduzir ao máximo os casos de contaminação (física, química e biológica), dentre outros agravos.

8.1.11.17.5 - Manter higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

8.1.11.17.6 - A Contratada deverá manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação das unidades escolares em bom estado de higiene e conservação, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, a fim de garantir a segurança dos estudantes e da comunidade escolar.

8.1.11.17.7 - A Contratada deverá submeter os alimentos, a serem consumidos crus, ao processo de higienização adequado, a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, devendo ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

8.1.11.17.8 - A Contratada deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente, em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser encaminhados para local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

8.1.11.17.8.1 - Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e devem ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 14 / 567

8.1.11.17.9 - Em casos de utilização dos conjuntos de refeitórios para outros fins que não sejam a alimentação escolar, a escola deverá se responsabilizar pela limpeza.

8.1.11.17.10 - A Contratada deverá realizar a limpeza das caixas vazadas, bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

8.1.12 - Quanto à execução dos serviços:

8.1.12.1 - A Contratada deverá realizar em até 30 dias úteis, a contar do primeiro dia da execução do Contrato, em cada unidade de ensino, os seguintes serviços:

8.1.12.1.1 - Limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos, análise de potabilidade da água, troca do elemento filtrante da cozinha e elaboração e disponibilização do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - MBPF;

8.1.12.1.1.1 - Os serviços descritos no item 8.1.12.1.1, deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, devendo observar o art. 122 §1º da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser orientado conforme manuais e determinações da Contratante, exceto a troca do elemento filtrante e a elaboração do MBPF, que poderá ser realizado pela própria Contratada.

8.1.12.1.2 - Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos serviços a serem realizados no prazo de 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

8.1.12.1.3 - Deverá providenciar o comprovante dos serviços descritos no item 8.1.12.1.1 que deverão conter obrigatoriamente:

8.1.12.1.3.1 - Carimbo da escola.

8.1.12.1.3.2 - Nome completo do servidor da escola que acompanhou o serviço (ou o diretor escolar), seu cargo e número de CPF.

8.1.12.1.3.3 - Nome completo do funcionário da prestadora de serviço.

8.1.12.1.3.4 - Data da realização do serviço.

8.1.12.1.4 - Os serviços citados no item 8.1.12.1.1, deverão seguir os seguintes prazos, com o devido encaminhamento dos comprovantes de realização, digitalizados para Contratante:

8.1.12.1.4.1 - Semestralmente: A limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas, depósitos de alimentos, troca do elemento filtrante da cozinha e sempre que se fizer necessário.

8.1.12.1.4.2 - Anualmente: Análise de potabilidade da água e sempre que se fizer necessário.

8.1.13 - Quanto à Educação Alimentar e Nutricional – EAN:

8.1.13.1 - Propiciar aos estudantes da rede escolar estadual um Programa de EAN com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os estudantes a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar, bem como atividades interativas com

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 15 / 567

os estudantes e/ou de forma interdisciplinar, juntamente com a equipe pedagógica da escola, dentro do tema do Programa.

8.1.13.1.1 - Realizar o Programa de EAN, anualmente, com temas diversos sobre alimentação, devendo a programação conter: local (escola), cronograma, horário, público-alvo, materiais a serem utilizados e o tipo de atividade.

8.1.13.1.1.1 - Apresentar em até 30 dias úteis, a partir do início do contrato, o programa (item 8.1.13.1) a ser desenvolvido nas unidades escolares sob forma de projeto, em formato digital, para apreciação e aprovação da Contratante.

8.1.13.1.1.2 - Após aprovação pela Contratante, as atividades do Programa de EAN deverão iniciar em até 30 dias em todas as unidades escolares atendidas.

8.1.13.1.1.3 - Em até 30 dias após o término da execução das atividades do Programa de EAN, enviar à Contratante um relatório final de execução do Programa, em formato digital, contendo o número de estudantes partícipes em cada unidade escolar, fotografia do evento e outros meios/documentos utilizados.

8.1.14 - Quanto a equipe de trabalho:

8.1.14.1 - Manter quadro completo de pessoal técnico, merendeiras e nutricionistas, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

8.1.14.2 - Fornecimento de mão de obra de merendeira, especializada e qualificada em preparação e distribuição de alimentação, bem como controle, limpeza, higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares.

8.1.14.3 - Realizar a contratação de profissionais (merendeiras), em que o processo de seleção exija formação mínima de 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per capitas, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

8.1.14.4 - Supervisionar, treinar e qualificar o pessoal contratado, bem como fornecer uniformes e observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

8.1.14.5 - Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais de supervisão, por contrato e durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas- CRN da região, e um(a) coordenador(a) responsável técnico nutricionista, também habilitado(a) no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados, que poderá ser um para os contratos firmados com a Contratante.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 16 / 567

8.1.14.5.1 - A Contratada deverá encaminhar à Contratante, mensalmente ou sempre que houver alteração, a relação de profissionais de supervisão por escola.

8.1.14.5.2 - Viabilizar um representante da empresa contratada que deverá permanecer de plantão durante o horário de funcionamento das escolas, para atendimento das demandas da Contratante durante o período de férias escolares.

8.1.14.5.3 - Durante o período de férias escolares, o representante da Contratada (coordenador responsável) deverá permanecer de plantão para atendimento das demandas da Contratante ou poderá designar outro funcionário devidamente habilitado.

8.1.14.5.4 - O(a) coordenador(a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial durante o horário de funcionamento das escolas para atender as demandas da Contratante.

8.1.14.6 - Realizar no início do contrato, e sempre que necessário, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à Contratante quando requisitado.

8.1.14.6.1 - Em caso de afastamento de mão de obra por contaminação relacionadas por doenças infectocontagiosas, deve-se realizar o devido acompanhamento do atestado de saúde, comunicar imediatamente à Contratante, e promover a substituição da mão de obra.

8.1.14.7 - A Contratada deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, inclusive aqueles que ingressarem posteriormente em razão de reposições, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função, bem como as de orientar quanto as formas de higienização e disseminação de contaminação.

8.1.14.8 - Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações), Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio.

8.1.14.8.1 - O cronograma dos treinamentos e os registros destes deverão ser mantidos em arquivo no escritório da Contratada e disponibilizados para a Contratante quando solicitado.

8.1.14.8.2 - A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar, obrigatoriamente, os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação), corrupção e crimes, inclusão social, procedimentos de higienização e segurança, saúde dos profissionais (ex.: sobre câncer de mama, câncer de próstata).

8.1.14.8.3 - Os treinamentos deverão ser realizados durante o período de férias escolares e sempre que necessário, permitindo a reciclagem de conhecimentos sem comprometer a rotina das unidades de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 17 / 567

ensino, assegurando que a equipe esteja plenamente capacitada para o início de cada período letivo e para atender eventuais mudanças nos protocolos de alimentação.

8.1.14.9 - Desenvolver boas relações com os servidores da Contratante, acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

8.1.14.10 - O nutricionista da Contratada deverá realizar no mínimo uma visita semanal em cada escola, a fim de monitorar os seguintes pontos essenciais: higiene alimentar e dos manipuladores, qualidade dos alimentos, processo de preparo, conformidade com as normativas, treinamento da equipe, além de verificar documentações e registros.

8.1.14.10.1 - É necessário registrar a visita conforme Anexo V do Termo de Referência e enviar ao gestor do contrato os detalhes das ações implementadas na cozinha para melhorar os resultados. Os relatórios de visita devem ser entregues à contratante sempre que solicitados.

8.1.14.11 - Comunicar a Contratante, imediatamente, e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

8.1.14.12 - Deverá substituir, imediatamente, seus empregados cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.

8.1.14.12.1 - A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador(a) responsável nutricionista, ocorrendo no prazo máximo de 5 dias corridos, a sua substituição efetiva, a contar da notificação, por meios eletrônicos formais.

8.1.14.13 - Manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, bem como:

8.1.14.13.1 - Deverá fornecer todos os materiais de proteção individual e segurança (luvas anticorte de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis e suficientes com o número de pessoas empregadas.

8.1.14.13.2 - Especificamente, em relação ao uniforme, este deve ser renovado sempre que se fizer necessário.

8.1.14.13.3 - Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.

8.1.14.13.4 - Manter material de higiene como sabão, papel toalha, álcool 70% e máscara disponível na cozinha em situação de emergência em saúde pública evitando agravar a situação.

8.1.14.13.5 - Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente, atentando-se as normas de saúde pela OMS e orientações da Secretaria de Estado da Educação.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 18 / 567

8.1.14.13.6 - Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

8.1.14.13.7 - Disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto, atestado de saúde ocupacional, dentre outros.

8.1.14.13.8 - Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

8.1.14.13.9 - Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo o modelo do Anexo V do Termo de Referência, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a Contratante, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

8.1.14.14 - Comparecer às reuniões convocadas pela Contratante.

8.1.14.15 - Apresentar à Contratante plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

8.1.14.16 - Manter o profissional nutricionista para exercer a supervisão total do serviço de alimentação escolar nas escolas, bem como as demais atividades de responsabilidade do cargo, considerando todos os turnos de funcionamento da unidade.

8.1.14.16.1 - Em caso de licenças ou qualquer outro afastamento do quadro fixo de merendeira de cada escola, bem como de nutricionista, a fim de não haver descontinuidade do serviço, deverá a Contratada repor a mão de obra imediatamente.

8.1.14.17 - Providenciar o quantitativo de merendeiras e nutricionistas, em conformidade com os parâmetros a seguir:

8.1.14.17.1 - A Contratada deve disponibilizar merendeiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

8.1.14.17.2 - O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo, considerando os atendimentos por turno de cada unidade escolar de ensino:

Função	Quantidade
Nutricionista	01- Para no máximo 12 escolas + 01 Coordenadora (RT)
Merendeira	01 - Para o intervalo de 1 a 90 atendimentos 02 - Para o intervalo de 91 a 250 atendimentos 03 - Para o intervalo de 251 a 400 atendimentos

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 19 / 567

	04 - Para o intervalo de 401 a 550 atendimentos 05 - Para o intervalo de 551 a 700 atendimentos Acima de 701 atendimentos por turno a empresa deverá disponibilizar merendeiras em números suficientes para a preparação, distribuição e organização.

8.1.14.17.3 - Providenciar para que a previsão de mão de obra obedeça aos critérios a seguir estipulados:

8.1.14.17.3.1 - A aferição da previsão do quantitativo de merendeiras visa a contratação de mão de obra de 44h e 25h semanais. Para aproximar-se da dinâmica escolar, o cálculo obteve base nos turnos e horários de recreio, em que as modalidades diferentes fazem uso do mesmo recreio, seriam agregados para contabilizar uma única vez a mão de obra. Como por exemplo, na modalidade integral 9h30min e integral 7h concomitante, é possível ajustar a demanda para merendeiras com carga horária de trabalho que totalizem 44 horas semanais, considerando que mesmo sendo atendimentos diferentes, possibilita que a merendeira que atende o turno integral 9h30min, irá atender também parte do turno integral 7h e vice-versa.

8.1.14.17.3.2 - Situação 1- Escolas com apenas modalidade parcial: Seguir a tabela do item 8.1.14.17.2, por turno (matutino, vespertino e noturno);

8.1.14.17.3.3 - Situação 2- Escolas com apenas a modalidade integral 9h30min: Dobrar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min;

8.1.14.17.3.4 - Situação 3- Escolas com integral 9h30min e parcial concomitante (matutino ou vespertino): Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min + média de atendimentos dos estudantes do parcial;

8.1.14.17.3.5 - Situação 4- Escolas com integral 9h30min e integral 7h concomitante: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9:30h + média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;

8.1.14.17.3.5.1 - Caso haja concomitância também de turno parcial na situação 4, soma-se também a média de atendimentos dos estudantes do parcial (no matutino e/ou vespertino, adicionando-se merendeira(s) apenas para aquele turno, caso o somatório indique a necessidade).

8.1.14.17.3.6 - Situação 5- Escolas com Integral 7h matutino ou vespertino: Dobrar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;

8.1.14.17.3.7 - Situação 6- Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no matutino: Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino. Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde, seguir a tabela do item 8.1.14.17.2 para a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 20 / 567

8.1.14.17.3.8 - Situação 7- Escolas com Integral 7h matutino + parcial no matutino: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino;

8.1.14.17.3.9 - Situação 8- Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no vespertino + parcial no matutino: Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino. Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial vespertino.

8.1.14.17.4 - A previsão de atendimentos do Anexo III do Termo de Referência e o cálculo de dimensionamento disposto no item 8.1.14.17.2, dispõe da previsão estimada de mão de obra abaixo listada, podendo sofrer alteração conforme o tipo de atendimento ou adesão da alimentação diária:

Previsão de Mão de Obra															
	LOTE 1			LOTE 2			LOTE 3			LOTE 4			LOTE 5		
Previsão de Mão de Obra	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista
	44h	25h		44h	25h		44h	25h		44h	25h		44h	25h	
Faixa 01	105	92	6+1RT	147	108	7+1RT	108	55	5+1RT	172	86	7+1RT	158	158	11+1RT
Faixa 02	96	76		126	87		94	44		144	75		137	140	
Faixa 03	79	65		105	68		76	41		121	66		115	125	
Faixa 04	65	46		84	47		54	33		80	60		92	106	

8.1.14.17.4.1 - Disponibilizar, obrigatoriamente, nutricionista de quadro técnico para a realização de visita técnica, em todas as unidades escolares para acompanhamento e supervisão do serviço de alimentação, sendo:

8.1.14.17.4.2 - Para as escolas uni e pluridocentes deverão ser supervisionadas, no mínimo, a cada 15 dias, e quantas vezes se fizerem necessárias.

8.1.14.17.4.3 - Para as escolas de ensino integral, fundamental, médio e técnico deverão ser supervisionadas, no mínimo, uma vez por semana, e quantas vezes se fizerem necessárias.

8.1.14.18 - Quanto à documentação:

8.1.14.18.1 - Apresentar, quando solicitado pela Contratante, a seguinte documentação:

8.1.14.18.1.1 - Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço.

8.1.14.18.1.2 - Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.

8.1.14.18.1.3 - Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos).

8.1.14.18.1.4 - Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 21 / 567

8.1.14.18.1.5 - Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.

8.1.14.18.1.6 - Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo.

8.1.14.18.1.7 - Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado ou, conforme o artigo 464 da Consolidação das Leis do Trabalho- CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador.

8.1.14.18.1.8 - Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso.

8.1.14.18.1.9 - Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, quando for o caso, na época própria.

8.1.14.18.1.10 - Comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais- Rais, de que o trabalhador dela fez parte.

8.1.14.18.1.11 - Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, quando o serviço assim o exigir.

8.1.14.18.1.12 - Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

8.1.14.18.1.13 - Controle de movimentação de funcionários (admissão, demissão, afastamento e etc).

8.1.14.18.2 - Caso haja rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela Contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pela Contratante, os seguintes documentos:

8.1.14.18.2.1 - Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado.

8.1.14.18.2.2 - Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado.

8.1.14.18.2.3 - Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro-desemprego.

8.1.14.18.2.4 - Cópia da guia de recolhimento rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço-FGTS e da contribuição social.

8.1.14.18.2.5 - Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

8.1.14.18.3 - Deverá apresentar ainda, quando solicitado pela Contratante, ao término do contrato os seguintes documentos:

8.1.14.18.3.1 - Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato.

8.1.14.18.3.2 - Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados.

8.1.14.18.3.3 - Cópia da página da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 22 / 567

8.1.14.18.4 - Apresentar mensalmente a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social - GEFIP da empresa referente ao contrato firmado com a Contratante.

8.1.14.18.5 - Apresentar o mapa de rota de supervisão da equipe técnica de nutrição em até 15 dias do início da execução do contrato, e sempre que houver alteração.

8.1.15 - Quanto ao padrão de Alimentação:

8.1.15.1 - Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes.

8.1.15.2 - Priorizar, quanto aos produtos, os alimentos frescos, in natura e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente, com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela Contratante.

8.1.15.3 - Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.

8.1.15.4 - A Contratada é obrigada a produzir todas as preparações da alimentação escolar na cozinha da escola, diariamente e em cada turno, sendo vedado o transporte e a produção no dia anterior de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos estudantes.

8.1.15.4.1 - Com exceção ao item 8.1.15.4, a preparação Bolo Simples, conforme descrito em ficha técnica, Anexo VIII, pode ser realizada no dia anterior para consumo do turno matutino, desde que respeitadas as normas de armazenamento, a fim de evitar contaminações, bem como as alimentações a serem transportadas que forem autorizadas pela Contratante.

8.1.15.4.2 - Preparar as refeições e lanches de modo a ficarem prontos o mais próximo possível do horário de servir.

8.1.15.4.3 - Disponibilizar ao Fiscal do Contrato uma porção para prova da alimentação produzida.

8.1.15.4.4 - Providenciar para que a execução dos serviços pela Contratada em escolas estaduais, que compartilham o espaço físico de escolas municipais, sejam realizadas de acordo com as regras acordadas entre as entidades executoras.

8.1.15.4.5 - Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

8.1.15.5 - Coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos estudantes, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 23 / 567

8.1.15.5.1 - Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4°C (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a –18ºC (alimentos servidos quentes).

8.1.15.5.2 - Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4°C.

8.1.15.5.3 - A identificação da amostra deve ser legível, contendo as seguintes informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou.

8.1.15.5.4 - Deve ser evitado que a vedação da embalagem apague ou esconda as informações.

8.1.15.5.5 - A coleta deve ser mantida por 72 horas obrigatoriamente, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência.

8.1.15.5.6 - A Contratada deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à Contratante sempre que solicitado, respeitando o padrão definido em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

8.1.15.6 - Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA) a Contratada deve recolher, imediatamente, após a ciência do fato, a amostra da alimentação de todas as preparações produzidas e da água utilizada no turno da ocorrência, na presença do Diretor, seguindo os procedimentos descritos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Anvisa.

8.1.15.7 - Caso o surto alimentar seja confirmado, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos estudantes afetados, inclusive de medicamentos.

8.1.15.8 - Em casos de acidentes comprovadamente causados por contaminantes físicos presentes na alimentação fornecida, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos estudantes afetados, inclusive de medicamentos.

8.1.15.9 - Considerar o horário dos intervalos das unidades escolares para a distribuição da alimentação escolar.

8.1.15.9.1 - O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

8.1.15.9.2 - Preparar os sucos de frutas a serem servidos aos estudantes com polpa de fruta congelada e pasteurizada.

8.1.15.9.3 - Somente nos casos em que a capacidade de utilização da cozinha estiver comprometida por motivo de obras da rede física, falta de água, em situações inesperadas ou de força maior, poderá ser utilizado o suco industrializado, conforme especificação no Anexo VII.

8.1.16 - Quanto ao Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

8.1.16.1 - Elaborar e implantar o MBPF e POPs, de acordo com a Portaria nº. 1.428/93 do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados, bem como os POPs, conforme a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e posteriores alterações.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 24 / 567

8.1.16.2 - Encaminhar o MBPF e os POPs para validação da Contratante a versão digital e, após autorização, deverá ser disponibilizado em versão impressa em cada unidade escolar, dentro do prazo descrito no item 8.12.1.

8.1.16.3 - O MBPF e os POPs deverão ser atualizados anualmente e sempre que necessário, dispondo de um novo exemplar em todas as unidades escolares, devendo a Contratada apresentar cópia digital à Contratante.

8.1.17 - Quanto aos testes de aceitabilidade:

8.1.17.1 - Realizar com a Contratante teste de aceitabilidade em conjunto, sempre que houver novas preparações no cardápio de acordo com o determinado pelo FNDE e encaminhar relatório com o resultado para validação da Contratante. E quando realizado somente pela Contratada deverá ser submetido à aprovação da Contratante.

8.1.17.1.1 - Agendar, previamente, os testes de aceitabilidade de modo a viabilizar o acompanhamento de um representante da Contratante.

8.1.18 - Quanto aos atendimentos excepcionais:

8.1.18.1 - Garantir a oferta de alimentação para atender à necessidade alimentar e nutricional dos estudantes, durante sua participação em eventos dentro ou fora da unidade escolar (projetos, atividades culturais/pedagógicas), ou em situações excepcionais que deverá ser realizado da seguinte forma:

8.1.18.1.1 - A unidade escolar deverá solicitar autorização da saída à Superintendência Regional de Educação, no prazo de 10 dias úteis antecedentes ao evento, momento este em que a empresa Contratada deverá ser comunicada pela GAE/Suae. A empresa deverá retornar em até 48h com o parecer do atendimento. Após a comunicação da empresa para a Suae, será efetuado o retorno para a Superintendência, com a possibilidade ou não do atendimento solicitado.

8.1.18.1.1.1 - Em casos de saídas pedagógicas, os atendimentos serão realizados, prioritariamente, em unidade escolar mais próxima ao local do evento ou da rota programada, determinada pela Suae. Este atendimento corresponderá ao que for servido na escola de destino, com o cardápio do dia.

8.1.18.1.1.2 - Caso a escola destino não pertença ao mesmo lote da escola de origem, o controle será conduzido pela escola destino utilizando os dados enviados pela escola de origem. O faturamento será baseado na planilha de controle manual registrada através do E-Docs, em benefício da empresa responsável pela gestão do lote da escola de destino.

8.1.18.1.1.3 - Em relação à quantidade, o tipo de atendimento será definido da seguinte forma:

(a) Se a saída pedagógica tiver abrangência de até 5 horas diárias, o estudante será contemplado com um atendimento, conforme cardápio estipulado na escola onde será realizado o atendimento (lanche ou refeição), perfazendo um atendimento de turno parcial.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 25 / 567

(b) Se a saída pedagógica tiver abrangência entre 5 e 7 horas diárias, o estudante será contemplado com um lanche e uma refeição, perfazendo um atendimento de turno Integral II, conforme item 5.3 deste termo de referência.

(c) Se a saída pedagógica tiver abrangência acima de 7 horas diárias, o estudante será contemplado com dois lanches e uma refeição, perfazendo um atendimento de Turno Integral I, conforme disposto no item 5.3 do termo de referência.

8.1.18.1.1.4 - Excepcionalmente, caso não seja possível realizar o atendimento em alguma unidade escolar, será feito o fornecimento de um kit lanche por aluno, mediante autorização da Suae, conforme detalhamento abaixo:

(a) Os alimentos para o "kit lanche" deverão ser embalados individualmente, em pacotes apropriados, que protejam o alimento do contato direto com as mãos, e ainda deverá ser disponibilizado um guardanapo por aluno.

(b) As frutas inteiras devem ser envolvidas em plástico Policloreto de vinilo- PVC filme ou outra embalagem apropriada.

(c) As bebidas deverão ser do tipo bebida láctea UHT ou suco néctar de fruta industrializado, ambos envasados em embalagens cartonadas, sabores e demais especificações conforme Anexo VII.

(d) Todos os alimentos componentes do lanche deverão ser armazenados em uma única embalagem secundária para distribuição aos estudantes.

8.1.18.1.2 - Em relação aos projetos, o tipo de atendimento será realizado em conformidade com o período de permanência do estudante na escola, conforme disposto no item 5.3 do termo de referência.

8.1.18.1.3 - Os estudantes que participarão do "Jogos na Rede", serão contemplados com o atendimento da alimentação escolar, conforme disposto no item 5.3 do termo de referência, com base na carga horária do evento.

8.1.18.1.4 - Os valores a serem faturados serão baseados nos quantitativos e tipo de atendimento efetivamente servidos, validados pelo diretor da unidade educacional em que o atendimento excepcional for fornecido.

8.1.18.1.5 - Os atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

8.1.19 - Quanto à Agricultura Familiar:

8.1.19.1 - Em atendimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Contratante diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 26 / 567

tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela SEDU.

8.1.19.2 - A Sedu fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar - Anexo XI, a serem utilizados nos cardápios das escolas, conforme modelo disposto no Anexo VI. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

8.1.19.3 - A Contratada deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares, credenciados pela Contratante na execução dos cardápios, conforme Anexo VI. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

8.1.19.4 - A Contratada junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública.

8.1.19.5 - A Contratada deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública, bem como no Anexo XXVI do Termo de Referência.

8.1.19.6 - A Contratada deverá ainda, imediatamente, após a finalização da entrega, realizar a higienização de cada produto e do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.

8.1.19.7 - Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do produtor rural credenciado, a Contratada deverá suprir o cardápio do dia e comunicar a Contratante.

8.1.19.8 - Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a Contratada deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia autorização da Contratante para as alterações necessárias no cardápio.

8.1.19.9 - Quando necessário a Contratada deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.

8.1.19.10 - As entrega dos produtos nas unidades escolares devem obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período de 7h às 17h.

8.1.19.11 - O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

8.1.19.12 - A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo X.

8.1.20 - Quanto à sustentabilidade:

8.1.20.1 - Quanto à sustentabilidade os critérios estão pormenorizados no item 4.2 do Termo de Referência.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 27 / 567

8.1.21 - Quanto à Subcontratação:

8.1.21.1 - É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme justificado no item 4.3 do Termo de Referência.

8.2 - Compete à Contratante:

8.2.1 - Providenciar, em conjunto com a Contratada, cada qual na medida de suas respectivas responsabilidades, a adequação das instalações, conforme Anexo XVIII, caso o local de preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, não apresente as condições estruturais necessárias ao bom funcionamento das cozinhas.

8.2.2 - Encaminhar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes do mês de referência, os cardápios de cada tipo de atendimento.

8.2.2.1 - Solicitar à Contratada, por meios eletrônicos formais, a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de dois dias úteis, salvo em situações emergenciais.

8.2.2.2 - Determinar à Contratada a reorganização dos serviços de alimentação escolar, em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

8.2.2.3 - Validar novas receitas com ficha técnica proposta pela Contratada para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares.

8.2.2.4 - Acompanhar e validar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a Contratada.

8.2.2.5 - Validar o Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela Contratada nas escolas da rede, buscando interação na ação de educação alimentar e nutricional, contribuindo com o Programa de Educação Nutricional, bem como viabilizar a execução.

8.2.2.5.1 - Interagir com a Contratada na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

8.2.3 - Disponibilizar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no início da execução do contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no Enxoval Mínimo, descrito no Anexo XIX, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

8.2.4 - Convocar a Contratada, por meios eletrônicos formais, para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, Superintendências Regionais de Educação - SRE ou direção das unidades escolares, sempre que julgar necessário.

8.2.5 - Comunicar à Contratada, por meios eletrônicos formais:

8.2.5.1 - Sobre a necessidade de atendimento aos estudantes aos sábados, domingos ou feriados pelo prazo de dois dias úteis, salvo em situações excepcionais.

8.2.5.2 - Sobre a abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 28 / 567

8.2.5.3 - Sobre as escolas que atendem estudantes com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado – AEE, bem como estudantes com restrições alimentares, apresentando o laudo médico dos estudantes, quando cabível.

8.2.5.4 - Diariamente, no início de cada turno, o número de refeições a serem produzidas, acrescido de uma margem de produção igual a 10% do solicitado. Salienta-se que as informações de cada turno relativas ao quantitativo de atendimentos a produzir - servidos e extraídos do Sistema de Alimentação Escolar, devem ser registradas na planilha de solicitações diárias, conforme Anexo IX do Termo de Referência.

8.2.5.5 - A empresa Contratada poderá digitalizar ou efetuar cópia do Anexo IX do Termo de Referência para fins de controle.

8.2.6 - Quanto à Agricultura Familiar:

8.2.6.1 - Realizar Chamada Pública para credenciamento e seleção de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, os grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei nº 14.660/2023, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei 11.947/2009.

8.2.6.2 - Encaminhar as ordens de fornecimento para as unidades escolares e contratada com a programação das entregas do mês seguinte, contendo quantidade, itens e período de entrega.

8.2.6.3 - Receber os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas e Associações, juntamente com o profissional da Contratada e representante indicado pelo diretor de cada unidade escolar.

8.2.6.4 - Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades em todas as vias dos termos de recebimentos.

8.2.6.5 - Atestar os termos de recebimentos dos gêneros da agricultura familiar, desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e arquivar por cinco anos na unidade escolar.

8.2.7 - Fornecer sem ônus para a Contratada, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar.

8.2.8 - Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.

8.2.9 - Organizar os estudantes durante a distribuição da alimentação escolar, preferencialmente em horários distintos, quando houver ensino fundamental anos iniciais dos demais estudantes.

8.2.9.1 - Ajustar com a Contratada o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos estudantes no tempo adequado.

8.2.10 - Adquirir água mineral para suprir a demanda da alimentação escolar nos dias em que não houver água, ou se constatada que a água está imprópria para consumo, até que o abastecimento e/ou qualidade da água se restabeleça.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 29 / 567

8.2.11 - É responsabilidade da Contratante, na figura do Diretor Escolar, comunicar à GAE/Suae e à Salmox, a necessidade de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso), reingresso, ocorrência de extravio ou dano, para a tomada de providências, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio.

8.2.11.1 - A Contratante irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e providenciará o tombamento daqueles sem identificação.

8.2.12 - Solicitar à Contratada:

8.2.12.1 - A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário.

8.2.12.2 - A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 horas.

8.2.12.3 - O Plano de Ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.

8.2.13 - Comunicar à Superintendência Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

8.2.14 - Implantar, em conjunto com a Contratada, pesquisa de satisfação nas unidades atendidas, quando a Contratante julgar necessário, seja por painel eletrônico ou caderno de sugestões, e apresentar relatórios, indicando o percentual de aceitação da alimentação escolar e controle de sobra limpa e sobra suja em cada unidade escolar e em todo o lote.

8.2.15 - Preencher a Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela SEDU/Unidade escolar (Anexo XXII do Termo de Referência) e encaminhar à GAE/Suae, sempre que a unidade escolar realizar a entrega de algum item do enxoval da cozinha.

8.2.16 - Poderá autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria SEDU nº 072/2019 e posteriores alterações/revogações.

8.2.16.1 - Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos bens antes e depois do evento, e, sendo constatado prejuízo, a Contratante notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

8.3 - **Da Proteção de Dados Pessoais**.

8.3.1 - **Proteção de dados, coleta e tratamento.** Sempre que tiverem acesso ou realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais, as partes comprometem-se a envidar todos os esforços para resguardar e proteger a intimidade, vida privada, honra e imagem dos respectivos titulares, observando as normas e políticas internas

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 30 / 567

relacionadas a coleta, guarda, tratamento, transmissão e eliminação de dados pessoais, especialmente as previstas na Lei Federal nº 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais"), no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

8.3.2 - Caso o objeto envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular, a CONTRATADA deverá observar, ao longo de toda a vigência do Contrato, todas as obrigações legais e regulamentares específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento.

8.3.3 - Ao receber o requerimento de um titular de dados, na forma prevista nos artigos 16 e 18 da Lei Federal nº 13.709/2018, a CONTRATADA deverá:

8.3.3.1 - Notificar imediatamente a CONTRATANTE;

8.3.3.2 - Auxiliá-la, quando for o caso, na elaboração da resposta ao requerimento; e

8.3.3.3 - Eliminar todos os dados pessoais tratados com base no consentimento em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do requerimento do titular.

8.3.4 - Necessidade. As partes armazenarão dados pessoais apenas pelo período necessário ao cumprimento da finalidade para a qual foram originalmente coletados e em conformidade com as hipóteses legais que autorizam o tratamento.

8.3.5 - As partes devem assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores e eventuais subcontratados que necessitem acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para o cumprimento deste Contrato e da legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a obrigações de sigilo e confidencialidade.

8.3.6 - A CONTRATADA deve, enquanto operadora de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações da CONTRATANTE previstas na Lei Federal nº 13.709/2018.

8.3.7 - Proteção de dados e incidentes de segurança. Considerando as características específicas do tratamento de dados pessoais e o estado atual da tecnologia, a CONTRATADA deverá adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

8.3.8 - A CONTRATADA deverá notificar a CONTRATANTE imediatamente sobre a ocorrência de incidentes de segurança relacionados a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que a CONTRATANTE cumpra quaisquer deveres de comunicação, dirigidos à Autoridade Nacional de Proteção de Dados e/ou aos titulares dos dados, acerca do incidente de segurança.

8.3.9 - As partes deverão adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação e na mitigação das consequências de cada incidente de segurança.

8.3.10 - Transferência internacional. É vedada a transferência de dados pessoais pela CONTRATADA para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, da CONTRATANTE, e demonstração da

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 31 / 567

observância da adequada proteção desses dados, cabendo à CONTRATADA a responsabilidade pelo cumprimento da legislação de proteção de dados ou de privacidade de outro(s) país(es) que for aplicável.

8.3.11 - Responsabilidade. A CONTRATADA responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados a CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei Federal nº 13.709/2018, no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021 e outras normas legais ou regulamentares relacionadas a este Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.

8.3.12 - Eventual subcontratação, mesmo quando autorizada pela CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste Contrato, permanecendo integralmente responsável perante a CONTRATANTE mesmo na hipótese de descumprimento dessas obrigações por subcontratada.

8.3.13 - A CONTRATADA deve colocar à disposição da CONTRATANTE, quando solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nestas cláusulas, permitindo a realização de auditorias e inspeções, diretamente pela CONTRATANTE ou por terceiros por ela indicados, com relação ao tratamento de dados pessoais.

8.3.14 - A CONTRATADA deve auxiliar a CONTRATANTE na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei Federal nº 13.709/2018, relativo ao objeto deste Contrato.

8.3.15 - Se a CONTRATANTE constatar que dados pessoais foram utilizados pela CONTRATADA para fins ilegais, ilícitos, contrários à moralidade ou mesmo para fins diversos daqueles necessários ao cumprimento deste Contrato, a CONTRATADA será notificada para promover a cessação imediata desse uso, sem prejuízo da rescisão do Contrato e de sua responsabilização pela integralidade dos danos causados.

8.4 - **Eliminação**. Extinto o Contrato, independentemente do motivo, a CONTRATADA deverá em, até 10 (dez) dias úteis, contados da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais a CONTRATANTE ou eliminá-los, inclusive eventuais cópias, certificando a CONTRATANTE, por escrito, do cumprimento desta obrigação.

9 - CLÁUSULA NONA: DOS ADITAMENTOS

9.1 - O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei 14133/2021, após manifestação formal da Procuradoria Geral do Estado.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - As falhas de execução, a inexecução parcial ou total da presente contratação está sujeita às sanções administrativas estabelecidas nos arts. 155 a 163, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

10.2.1 - der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 32 / 567

10.2.2 - der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.2.3 - der causa à inexecução total do instrumento de contratação;

10.2.4 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

10.2.5 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do instrumento de contratação;

10.2.6 - praticar ato fraudulento na execução do instrumento de contratação;

10.2.7 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.2.8 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.3 - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.3.1 - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.2 - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.2.2, 10.2.3 e 10.2.4 do Termo de Referência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.3 - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.2.5, 10.2.6, 10.2.7 e 10.2.8, bem como nos subitens 10.2.2, 10.2.3 e 10.2.4 doeste Termo de Referência, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.4 - Em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a Contratante à aplicação de multa de mora nas seguintes condições:

10.3.4.1 - Multa de mora diária de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

10.3.4.2 - Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

10.3.4.3 - O atraso superior a 21 (vinte e um) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.4 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções a Contratada:

10.4.1 - Multa, nos seguintes termos e com graduação de porcentagem para casos de reincidência ou gravidade do caso:

10.4.1.1 - Aplicação de multa sobre o faturamento diário, obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

10.4.1.1.1 - Multa no montante de até 5%, quando:

10.4.1.1.1.1 - Faltar materiais descartáveis.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 33 / 567

10.4.1.1.1.2 - Estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou em recintos impróprios, sendo contabilizados todos os dias em mora.

10.4.1.1.1.3 - Utilizar alimentos em desacordo com a especificação técnica e/ou legislação vigente.

10.4.1.1.2 - Multa no montante de até 10%, quando:

10.4.1.1.2.1 - Deixar de apresentar no prazo o cronograma de execução dos serviços.

10.4.1.1.2.2 - Quando distribuir alimentação transportada sem autorização da Contratante.

10.4.1.1.2.3 - Deixar de apresentar plano de ação no prazo solicitado pelo gestor do contrato.

10.4.1.1.2.4 - Quando a logística e colaboradores da Contratada realizar entrega dos gêneros, produtos ou outros no horário de distribuição da alimentação e/ou fora do horário de funcionamento da escola.

10.4.1.1.2.5 - Quando houver alteração de cardápio sem autorização prévia da Contratante.

10.4.1.1.2.6 - Quando deixar de informar à Contratante sobre situação inesperada ou caso de força maior em que foi necessário a alteração do cardápio.

10.4.1.1.2.7 - Servir alimentação diferente do cardápio aprovado para parte dos estudantes do período.

10.4.1.1.2.8 - Deixar de cumprir os prazos estabelecidos em contrato para entrega dos cronogramas de execução dos serviços, conforme prazos estabelecidos em cláusulas correspondentes, sendo contabilizados todos os dias em mora.

10.4.1.1.2.9 - Deixar de prestar o devido suporte logístico às escolas, de modo que impacte no preparo e distribuição de alimentação, em condições higiênico-sanitárias adequadas e no atendimento aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes.

10.4.1.1.3 - Multa no montante de até 15%, quando:

10.4.1.1.3.1 - Não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade.

10.4.1.1.3.2 - Não realizar controle de temperatura, bem como não registrar o controle de temperatura adequadamente.

10.4.1.1.3.3 - Deixar de realizar coleta de amostra.

10.4.1.1.3.4 - Não iniciar o atendimento de restrição alimentar no prazo contratual, sendo contabilizados todos os dias em mora.

10.4.1.1.3.5 - Deixar de atender e/ou interromper o atendimento ao aluno de restrição alimentar, sem autorização da Contratante.

10.4.1.1.3.6 - Deixar de atender ou interromper o atendimento de qualquer solicitação da Contratante quanto à oferta de alimentação escolar.

10.4.1.1.3.7 - Não fornecimento de lanche para saída pedagógica ou outros eventos quando solicitado no prazo estabelecido ou fora dos padrões determinados pela Contratante.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 34 / 567

10.4.1.1.3.8 - Der causa ao atraso na distribuição da alimentação.

10.4.1.1.3.9 - Não disponibilizar mão de obra especializada em número suficiente para atender a demanda da alimentação escolar.

10.4.1.1.3.10 - Para qualquer tipo de alimentação servida faltando um componente do cardápio do dia e quando faltar dois componentes ou mais do cardápio não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade.

10.4.1.1.3.11 - Quando faltar qualquer componente do cardápio aprovado para parte dos estudantes do período.

10.4.1.1.3.12 - Quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir:

(a) Temperatura inadequada.

(b) Utensílio em que foi acondicionada em más condições de uso.

(c) Talheres e canecas a serem utilizados para o seu consumo em más condições de uso.

(d) Preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos estudantes.

(e) Per capita inadequado.

(f) Sem proteção com luvas descartáveis nos casos de alimentos que são distribuídos sem ajuda de um talher, toucas e uniformização incompleta.

(g) Em desacordo com a ficha técnica de preparação.

10.4.1.1.4 - Não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade escolar, quando a Contratada deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.

10.4.1.2 - Poderá ser aplicada, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento quinzenal obtido no período de cometimento da irregularidade, junto a cada uma das unidades atendidas, nos seguintes casos:

10.4.1.2.1 - Multa no montante de até 10% quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados:

10.4.1.2.1.1 - Não elaborar o MBPF.

10.4.1.2.1.2 - Não distribuir o MBPF às unidades escolares.

10.4.1.2.1.3 - Não atualizar anualmente ou sempre que se fizer necessário o MBPF.

10.4.1.2.1.4 - Não disponibilizar EPI para seus funcionários.

10.4.1.2.1.5 - Não encaminhar documentação solicitada pelo gestor (ex.: movimentação de funcionários, comprovante de entrega de EPI, comprovante de distribuição do MBPF).

10.4.1.2.1.6 - Deixar de cumprir o que determina o Anexo XX no que diz respeito aos reparos de responsabilidade da Contratada.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 35 / 567

10.4.1.2.1.7 - Não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço mencionado no MBPF, pelo método APPCC, em qualquer das unidades em que prestar serviços.

10.4.1.2.1.8 - Deixar de nomear um Nutricionista Responsável Técnico – RT.

10.4.1.2.1.9 - Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros nutricionistas do Quadro Técnico - QT, por unidade escolar em que prestar serviço.

10.4.1.2.1.10 - Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade escolar em que prestar serviço.

10.4.1.2.2 - Multa no montante de até 15%:

10.4.1.2.2.1 - Quando os membros da comunidade escolar, servidores da Contratada bem como agentes fiscalizadores, sofrerem violência física ou verbal, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo, a fim de ocultar o sinistro praticado por fornecedor ou funcionário da Contratada.

10.4.1.2.2.2 - Quando faltar alimentação para total ou parte dos estudantes do turno.

10.4.1.2.2.3 - Quando a Contratada não produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, exceto preparação de bolo simples.

10.4.1.2.3 - A consolidação do valor do faturamento quinzenal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, para efeito do disposto neste item 10.4.1.2, considerará dois períodos de apuração dos serviços prestados pela Contratada, devendo considerar para aplicação da multa o período do registro da ocorrência ou fato gerador:

10.4.1.2.3.1 - O primeiro, compreendendo o 1º dia do mês até o dia 15.

10.4.1.2.3.2 - O segundo, compreendendo os restantes dos dias do mesmo mês.

10.4.1.3 - Multa sobre o faturamento mensal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

10.4.1.3.1 - Multa no montante de até 5%, quando deixar de realizar qualquer um dos seguintes procedimentos:

10.4.1.3.1.1 - Não realizar a limpeza da caixa de gordura.

10.4.1.3.1.2 - Não realizar análise da potabilidade da água.

10.4.1.3.1.3 - Não realizar a troca do(s) elemento(s) filtrante(s) do(s) filtro(s) da cozinha.

10.4.1.3.1.4 - Não disponibilizar termômetro doméstico ou não efetuar a troca do equipamento sempre que se fizer necessário.

10.4.1.3.1.5 - Não realizar procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos.

10.4.1.3.1.6 - Não realizar a reposição de equipamentos e utensílios no prazo estabelecido pela Contratante.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 36 / 567

10.4.1.3.1.7 - Deixar de entregar o inventário inicial, intermediário e/ou final no prazo estabelecido pela Contratante.

10.4.1.3.1.8 - Deixar de entregar os comprovantes da realização da atividade de educação nutricional nas unidades escolares.

10.4.1.3.1.9 - Quando utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, para atender outros fins que não seja o objeto do contrato.

10.4.1.3.1.10 - Quando estocar os alimentos e/ou materiais de consumo, higiene e limpeza vencidos.

10.4.1.3.1.11 - Quando deixar de produzir a alimentação acrescida dos 10%.

10.4.1.3.1.12 - Quando não devolver qualquer equipamento e panela de pressão retirados da unidade escolar para manutenção.

10.4.1.3.1.13 - Quando remanejar quaisquer equipamentos entre as unidades escolares sem prévia autorização da Contratante.

10.4.1.3.2 - Multa no montante de até 10% sobre o último mês de faturamento do contrato:

10.4.1.3.2.1 - Quando transcorrido o prazo de 30 dias corridos da retenção, exposto ao item 14.11.16 do Termo de Referência quanto a reposição do inventário final.

10.4.1.3.2.2 - Quando for comprovado a contaminação por qualquer agente biológico, físico ou químico, em qualquer alimento servido aos estudantes.

10.4.1.3.3 - Multa no montante de até 20% quando for comprovado caso(s) de Doença Transmitida por Alimentos - DTA ou qualquer outro agravo por qualquer agente biológico, físico e químico, exceto a água, em qualquer alimento servido aos estudantes e que tenha provocado mal-estar ou outros agravos à saúde.

10.4.2 - Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, pelo prazo de até 3 anos, sem prejuízo das multas previstas nesta contratação e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que a licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

10.4.3 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, conforme parágrafo quinto do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos.

10.4.3.1 - Comportar-se de modo inidôneo: Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

10.5 - O contratado ou adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil, às seguintes sanções:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 37 / 567

10.5.1 - Advertência.

10.5.2 - Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou o licitante.

10.5.3 - Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 3 (três) anos, conforme o art. 156º da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.6 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

10.7 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal o disposto no termo de contrato ou no termo de referência quanto ao procedimento e outras condições.

10.8 - As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no termo de contrato ou no termo de referência.

10.9 - Para a aplicação das sanções relativas ao certame ou ao contrato a administração poderá se comunicar com a contratada através do e-mail utilizado para o seu credenciamento ou acesso ao sistema, ou, ainda, aquele que constar do contrato.

10.10 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo, mediante motivação do órgão ou da contratada.

10.11 - As sanções previstas nos subitens 10.4.2, 10.4.3 e 10.5.1 não são cumulativas entre si e poderão ser aplicadas juntamente com a multa prevista no item 10.4.1.

10.12 - Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da ocorrência no Certificado de Registro Cadastral - CRC e a Seger, no Sistema De Cadastramento Unificado De Fornecedores - Sicaf, em campo apropriado. No caso da aplicação da sanção prevista no subitem 10.4.2, deverá ainda ser solicitado o descredenciamento da Contratada no Sicaf e no CRC/ES.

10.13 - As sanções administrativas serão glosadas após a decisão administrativa final, mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

10.13.1 - Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar a Contratada, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia.

10.13.2 - A notificação poderá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, por correio eletrônico, E-Docs ou outro sistema, indicando, no mínimo: a conduta do Contratada reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

10.13.3 - O prazo para apresentação de defesa prévia será de 15 dias úteis, a contar da intimação, exceto na hipótese de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 15 dias úteis, devendo em ambos os casos, ser observada a regra do art. 157 e 158 da Lei Federal 14.133/21 e posteriores alterações.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 38 / 567

10.13.4 - A Contratada comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação.

10.13.5 - Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso da Contratada que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal 14.133/21.

10.13.6 - O recurso administrativo a que se refere ao item anterior poderá ser submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado - PGE do Espírito Santo.

10.14 - Os montantes relativos à multa moratória e cláusula penal aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos à Contratada, relativos às parcelas efetivamente executadas do contrato.

10.15 - Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela Contratada.

10.16 - Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor da Contratada, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

10.17 - Poderão ser deduzidos ou retidos do montante a pagar, os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela empresa Contratada.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

11.1 - Constatado que o Contratado não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, o mesmo será notificado para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

11.2 - Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.

11.3 - Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo Contratado, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado.

11.4 - Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

11.5 - Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, o Contratante informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da empresa, antes mesmo da notificação à empresa.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 39 / 567

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS ENCARGOS TRABALHISTAS

12.1 - Com vistas à observância ao disposto no art. 50 e no art. 68 c/c o inciso XVI do art. 92, todos da Lei Federal 14.133/2021, bem como no art. 10, III e XII, e art. 35, do Decreto Estadual nº. 5545-R/2023, para a fiscalização do cumprimento das obrigações e encargos sociais, trabalhistas e fiscais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada, exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

12.1.1. recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição federal, sob pena de rescisão contratual;

12.1.2. recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;

12.1.3. pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;

12.1.4. fornecimento de vale transporte e auxílio alimentação quando cabível;

12.1.5. pagamento do 13º salário;

12.1.6. concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;

12.1.7. realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;

12.1.8. eventuais cursos de treinamento e reciclagem;

12.1.9. encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação;

12.1.10. cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e

12.1.11. cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.

12.2 - Para comprovar as obrigações estabelecidas na cláusula 12.1, respeitada a legislação que rege as respectivas organizações, deve-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

12.2.1. No momento em que a execução do contrato é iniciada deve-se:

12.2.1.1. Elaborar planilha-resumo do contrato administrativo, contendo todos os empregados terceirizados que prestam serviços no órgão, divididos por contrato, com, no mínimo, as seguintes informações: nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale transporte, auxílio-alimentação) e horário de trabalho;

12.2.1.2. Conferir todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados, por amostragem, e verificar se elas coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado, com atenção especial às datas

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 40 / 567

de início do contrato de trabalho, a função exercida, a remuneração e todas as eventuais alterações dos contratos de trabalho;

12.2.1.3. Conferir se o número de terceirizados por função coincide com o previsto no contrato administrativo;

12.2.1.4. Certificar que o salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);

12.2.1.5. Consultar eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas, em especial, se os empregados têm direito a auxílio-alimentação gratuito;

12.2.1.6. Verificar a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho, cuja presença levará ao pagamento dos respectivos adicionais aos empregados e ao fornecimento de determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);

12.2.2. durante a fiscalização mensal a ser feita antes do pagamento das faturas deve-se:

12.2.2.1. Elaborar planilha-mensal, que conterá, no mínimo, os seguintes campos: nome completo do empregado, função exercida, dias efetivamente trabalhados, horas extras trabalhadas, férias, licenças, faltas, ocorrências;

12.2.2.2. Verificar na planilha-mensal o número de dias e horas trabalhados efetivamente e exigir que a empresa apresente cópias das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado. Em caso de faltas ou horas trabalhadas a menor, deve ser feita glosa da fatura;

12.2.2.3. Realizar a retenção da contribuição previdenciária e dos impostos incidentes sobre a prestação dos serviços, quando for o caso.

12.2.2.4. Exigir do contratado o relatório a ser apresentado mensalmente de acordo com o modelo constante do ANEXO 01 do contrato, acompanhado dos seguintes documentos:

(a) Cópia da Folha de pagamento mensal, inclusive 13º salário, quando couber, do pessoal alocado na prestação dos serviços, específica por contrato;

(b) Relatório de movimentação funcional dos empregados da contratada vinculados ao contrato;

(c) Cópia dos comprovantes dos pagamentos dos encargos trabalhistas, inclusive 13º salário, vale-transporte e auxílio refeição/alimentação, quando cabíveis, bem como demais benefícios previstos em legislação específica, Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho;

(d) Comprovantes de recolhimentos mensais dos encargos sociais - INSS e do FGTS, por meio dos seguintes documentos emitidos pelo SEFIP/GFIP - Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 41 / 567

Previdência Social, utilizando o código adequado para esses serviços e o CNPJ do órgão ou entidade contratante contemplando:

(e) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS – GRF com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado via Internet;

(f) Documento de Arrecadação de Receitas Federais – DARF acompanhado do comprovante de pagamento correspondente;

(g) Recibo de Entrega de Declaração de Débitos e Tributos Federais Previdenciários – DCTFWeb e o comprovante de pagamento correspondente;

(h) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do Arquivo SEFIP (RE) e da Relação de Tomadores/Obras – RET, individualizadas por CNPJ do tomador, considerando-se tomador o ente da Administração Direta ou Indireta que possua CNPJ próprio;

(i) Cópia do comprovante de Declaração à Previdência;

(j) Cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social (GFIP).

(k) Nota Fiscal correspondente ao Mês-referência do faturamento;

(l) Cópia das seguintes certidões negativas ou positivas com efeitos de negativa:

(m) certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social;

(n) certidão da Fazenda Estadual onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado;

(o) Certidão de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da empresa;

(p) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

(q) Certidão de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

(r) Recibo de Férias, se houver empregado usufruindo férias no mês, bem como o Aviso de Férias dos empregados da contratada vinculados ao contrato e comprovantes de seu pagamento;

(s) Comprovantes de quitação dos encargos fiscais resultantes da execução do contrato incidentes sobre o faturamento, tais como PIS/COFINS e Simples Nacional;

(t) Declaração, sob as penas da Lei, que a empresa encontra-se em situação de adimplência em relação aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, incidentes sobre o contrato, conforme determinação contida na Lei 14.133/21, Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e cópia dos comprovantes de pagamentos em anexo;

(u) Outros documentos de quitação de encargos, quando couber e por solicitação do gestor do contrato.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 42 / 567

12.2.3. quando houver a rescisão do contrato de trabalho de empregado vinculado ao contrato, conferir a regularidade do procedimento mediante exigência da contratada dos seguintes documentos:

12.2.3.1. Aviso Prévio ou Pedido de demissão do(s) empregado(s);

12.2.3.2. Termos de Rescisão de Contrato de Trabalho – TRCT, com Termo de quitação ou de Homologação e comprovantes de seu pagamento;

12.2.3.3. Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS – GRRF, com o Demonstrativo do Trabalhador de Recolhimento do FGTS Rescisório, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

12.2.4. durante a fiscalização diária deve-se:

12.2.4.1. Conferir, todos os dias, quais empregados terceirizados estão prestando serviços e em quais funções e confrontar com a planilha-mensal;

12.2.4.2. Verificar se os empregados estão cumprindo à risca a jornada de trabalho devendo-se instaurar uma rotina para autorizar pedidos de realização de horas extras por terceirizados e combinar com a empresa a forma da compensação de jornada;

12.2.4.3. Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, cuja conduta é de responsabilidade exclusiva do empregador.

12.2.5. À critério da Administração Pública, poderão ser exigidos outros documentos além dos previstos nesta Cláusula para fins de adequada fiscalização do contrato, observadas alterações supervenientes do ordenamento jurídico pátrio quanto às exigências a serem adimplidas pela contratada para fins de comprovação do adimplemento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e sociais.

12.2.6. A emissão de novas Certidões Negativas de Débito somente deverá ser exigida por ocasião da expiração do prazo de vigência daquela anteriormente apresentada.

12.2.7. O mês-referência do faturamento compreende o mês da efetiva prestação dos serviços. O mês referência da documentação será o mês imediatamente anterior ao do faturamento.

12.2.8. Nos casos de encerramento do contrato, os comprovantes de quitação dos encargos trabalhistas, sociais/previdenciários e fiscais, relativos ao mês-referência do faturamento do último mês de vigência do contrato, deverão ser apresentados no prazo de até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal.

12.3 - Quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular das obrigações previdenciárias e trabalhistas, inclusive o pagamento de salários, benefícios diversos e as relativas ao FGTS, poderá a

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 43 / 567

Administração efetuar descontos nas faturas e realizar os depósitos ou pagamentos diretamente aos trabalhadores, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

12.4 - Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, guias de recolhimento e termos de rescisão dos contratos de trabalho, e a empresa se recusar a fornecê-los, a Procuradoria Geral do Estado deverá ser imediatamente comunicada, a fim de que sejam adotadas providências com o objetivo de utilizar o crédito exclusivamente no pagamento das verbas trabalhistas e previdenciárias.

12.5 - No caso de reclamação trabalhista em desfavor da empresa, relacionada a funcionário vinculado a este Contrato, poderá a Administração efetuar descontos nas faturas para retenção cautelar de valores até o limite estimado da condenação.

12.6 - Efetuada a retenção, a Administração solicitará manifestação da Procuradoria Trabalhista da Procuradoria Geral do Estado sobre a existência de risco de responsabilização subsidiária, assim como sobre o montante estimado da condenação.

12.7 - Na hipótese de se constatar que inexiste risco de responsabilidade subsidiária, os valores retidos serão pagos, assim como serão pagos os valores excedentes à estimativa de condenação.

12.8 - Efetuada ou não a retenção, permanece íntegra e exclusiva a responsabilidade da empresa pelo pagamento das obrigações previdenciárias e trabalhistas

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESCISÃO

13.1 - A rescisão do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137 a 139 da Lei 14.133/2021.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS RECURSOS

14.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do arts. 165 a 168 da Lei 14.133/2021.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

15.1 - A execução do contrato será acompanhada pela SUAE/GAE, designado representante da Administração, que deverá atestar a execução do objeto contratado, observadas as disposições deste Contrato, sem o que não será permitido qualquer pagamento.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DOS CASOS OMISSOS

16.1 - Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 44 / 567

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

17.1 - O representante da CONTRATADA deverá realizar o cadastro no Sistema Corporativo de Gestão de Documentos Arquivísticos Digitais EDOCS do Governo do Estado do Espírito Santo para envio e recebimento de documentos oficiais.

18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO

18.1 - Fica eleito o foro de Vitória, Comarca da Capital do Estado do Espírito Santo, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.2 - Antes de qualquer providência jurisdicional visando solucionar dúvida quanto à interpretação do presente instrumento, as partes deverão buscar solução administrativa, com a participação da Procuradoria Geral do Estado, por intermédio de um ou mais meios de solução consensual de conflitos previstos na Lei Complementar Estadual n° 1.011/2022.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente, para que produza seus efeitos legais.

VITOR AMORIM DE ANGELO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
(Assinado eletronicamente)

RAFFAELLO CONSTANCIO DE PAULA MILAN
STARBENE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA
(Assinado eletronicamente)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 45 / 567

ANEXOS

TERMO DE REFERÊNCIA

PROPOSTA COMERCIAL

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 46 / 567

TERMO DE REFERÊNCIA

Descrição do Objeto: Contratação emergencial de Empresas Especializadas para a Execução da Alimentação Escolar nas Unidades Escolares da Rede Estadual de Ensino no Espírito Santo por intermédio dos Lote 1, Lote 2, Lote 3, Lote 4 e Lote 5.

Documento de Formalização de Demanda (DFD):

Número do registro do DFD no E-Docs: 2025-NP6FTD

Versão e data: Versão II – 10/03/2025

Estudo Técnico Preliminar (ETP): Dispensa com base no despacho do ordenador de despesas (Subsecretário do Estado de Administração e Finanças) (2025-DJMBDN).

Alinhamento com os instrumentos de planejamento:

Planejamento/Mapa Estratégico Secretaria de Estado de Educação- Sedu - 2023-2026: O alinhamento com o planejamento estratégico da Sedu se dá por meio de um dos objetivos finalísticos, que se relacionam às atividades-fim da Secretaria:

1. Fortalecer a educação integral possibilitando o desenvolvimento dos estudantes em suas dimensões intelectual, social, emocional, física, cultural e política, promovendo a cultura da paz;
2. Desenvolver políticas voltadas à promoção da equidade e da inclusão, mitigando as desigualdades educacionais.

Plano Plurianual: Programa 0032 Gestão e Suporte Educacional

Plano de Contratação Anual- PCA: que é dispensada a inclusão no PCA das contratações baseadas no Art. 75, incisos VII e VIII da Lei Federal nº 14.133/2021, de acordo com o Art. 12, inciso III do Decreto Estadual 5.307/2023.

Modalidade de Licitação – Base Legal: Dispensa de licitação nos termos do art. 75, VIII e §6º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Estimativa de Custos Global – Base Legal:

Art. 18, IV, da Lei Federal 14.133/2021.

Lote 01 - R$ 43.756.042,14
Lote 02 - R$ 50.956.633,12
Lote 03 - R$ 37.893.672,88
Lote 04 - R$ 55.357.118,28
Lote 05 - R$ 62.558.660,68
Valor Total: R$ 250.522.127,10 (duzentos e cinquenta milhões, quinhentos e vinte e dois mil, cento e vinte e sete reais e dez centavos).

Dados Orçamentários - Lei Orçamentária Anual (LOA) nº 12.329 de 27 de dezembro de 2024:

Programa de Trabalho: 12.306. 0032. 6684 Alimentação Escolar/ 12.361. 0032. 2354 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino fundamental/ 12.362. 0032. 2356 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino médio

Fonte de Recursos: 1500/2500/1552/2552

Natureza da Despesa: 3.3.90.30/3.3.90.39

Subelemento: 64 e 41

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 47 / 567

Prazo estipulado para vigência do instrumento para contratação – Base Legal: Contará a partir da publicação do extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas-PNCP. Base Legal: Art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
Área responsável pela contratação/aquisição: Subsecretaria de Estado de Suporte à Educação e Gerência de Apoio Escolar.
Membros da Área Requisitante responsáveis pela elaboração e assinatura do Termo de Referência: Fernanda Grazziotti de Paula, Láiza Sulti Medeiros e Lorena Ramos dos Santos Lima.
Membros da Área Técnica responsáveis pela elaboração e assinatura do Termo de Referência: Fernanda Grazziotti de Paula, Láiza Sulti Medeiros e Lorena Ramos dos Santos Lima.
Número da versão e sua respectiva data de elaboração: V – 15/04/2025
Data prevista para implantação: 30/04/2025. A publicação da contratação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP deverá ocorrer em até 10 dias contados da data da assinatura, de acordo com o inciso II, do Art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021;
Identificação do Nível de Alçada, de acordo com art. 1º, da Portaria Estadual nº 004-R, de 04/01/2024: ( ) Inciso I: Valor estimado de até R$ 150.000,00 (subsecretário da área). ( ) Inciso II: Valores acima de R$ 150.000,00 até R$ 500.000,00 (aprovação pelo conjunto dos subsecretários Sedu). (X) Inciso III: Valores acima de R$ 500.000,00 (aprovação pelo conjunto de subsecretários e o secretário da Sedu).

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 48 / 567

TERMO DE REFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

Dispensa de licitação nos termos do art. 75, VIII e §6º, da Lei nº 14.133/2021.

(Serviços com dedicação exclusiva de mão-de-obra)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação emergencial de empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição para atender aos estudantes matriculados em unidades escolares da rede estadual de ensino do Estado do Espírito Santo em conformidade com os termos e exigências estabelecidas neste Termo de Referência descritos em tópico próprio.

1.2. Agrupamento: Os itens serão compostos pelos municípios e escolas indicados no Anexo I, observando o tipo de atendimento de cada unidade escolar conforme Anexo II. Indicamos abaixo a divisão dos itens:

1.2.1. Lote 1 - Alegre, Apiacá, Atílio Vivácqua, Bom Jesus do Norte, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo, Divino de São Lourenço, Dores do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Iconha, Irupi, Itapemirim, Iúna, Jerônimo Monteiro, Marataízes, Mimoso do Sul, Muqui, Muniz Freire, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul, São José do Calçado, Vargem Alta.

1.2.2. Lote 2 - Afonso Cláudio, Alfredo Chaves, Anchieta, Brejetuba, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Guarapari, Itaguaçu, Itarana, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Piúma, Santa Maria de Jetibá, Venda Nova do Imigrante, Viana e Vila Velha.

1.2.3. Lote 3 - Alto Rio Novo, Baixo Guandu, Cariacica, Colatina, Governador Lindemberg, Marilândia, Pancas, Santa Leopoldina, Santa Teresa, São domingos do Norte e São Roque do Canaã.

1.2.4. Lote 4 - Aracruz, Fundão, Ibiraçu, João Neiva, Serra e Vitória.

1.2.5. Lote 5 - Água Doce do Norte, Águia Branca, Barra de São Francisco, Boa Esperança, Conceição da Barra, Ecoporanga, Jaguaré, Linhares, Mantenópolis, Montanha, Mucurici, Nova Venécia, Pedro Canário, Pinheiros, Ponto Belo, Rio Bananal, São Gabriel da Palha, São Mateus, Sooretama, Vila Pavão e Vila Valério.

1.3. As unidades escolares indicadas no Anexo I poderão ser excluídas, inseridas ou alteradas, podendo ocorrer casos de municipalizações e estadualizações cujo atendimento

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 49 / 567

específico poderá perdurar por período solicitado pela Contratante. Em caso de municipalização e estadualizações ou paralisação de unidade escolar, a Sedu comunicará a Contratada por meios eletrônicos formais.

1.3.1. Em caso de municipalizações e estadualizações será realizado Termo Aditivo, observando-se os preceitos da Lei Federal n° 14.133/2021.

1.4. Apesar de os lotes possuírem as mesmas especificações, poderá ser admitida a existência de preços diferenciados para o mesmo item, em razão da logística de entregas conforme divisão de lotes por região do Estado.

1.5. Estimativa de quantitativos: Os quantitativos e valores, por lote, estão especificados no Anexo III.

1.6. Existem atualmente excepcionalidades por lote a ser contratado, que necessitam ser observadas quanto ao atendimento aos estudantes matriculados conforme detalhado no Anexo III.

Tabela 1: Peculiaridades por Lote

LOTE 1	
ESCOLA	**PECULIARIDADE**
Graúna	Escola Quilombola atendimento semelhante ao Integral 7h, com almoço compartilhado entre as turmas do período matutino e vespertino.
Escola Compartilhada	Possui 02 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os estudantes da rede estadual no prédio do município, conforme Anexo IV deste Termo de Referência.
LOTE 2	
ESCOLA	**PECULIARIDADE**
Paulo Freire	Oferta 1: Integral 7h atenderá de 7h às14h. Oferta 3: Integral 7h atenderá de 14h às 21h.
Fazenda Emílio Schroeder	Modalidades: Regular (Parcial), Alternância. Oferta 1: Regular (Parcial) atenderá EF I matutino. Oferta 2: Alternância INT 9h30 atenderá EF II e EM.
Escola Compartilhada	Possui 05 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os estudantes da rede estadual no prédio do município, conforme Anexo IV deste Termo de Referência.
LOTE 3	
ESCOLA	**PECULIARIDADE**
Escola Compartilhada	Possui 04 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os estudantes da rede estadual no prédio do município, conforme Anexo IV deste Termo de Referência.
LOTE 4	
ESCOLA	**PECULIARIDADE**
Aldeia Caieiras Velha	Escola Indígena atendida com Integral 7h, com almoço compartilhado entre as turmas do período matutino e vespertino, conforme Anexo IV deste Termo de Referência.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 50 / 567

Escola Compartilhada	Possui 01 escola compartilhada com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os estudantes da rede estadual no prédio do município, conforme Anexo IV deste Termo de Referência.
LOTE 5	
ESCOLA	**PECULIARIDADE**
CEIER Águia Branca, Boa Esperança e Vila Pavão	Escola Rural com atendimento Integral 9h30.
Escola Compartilhada	Possui 19 escolas compartilhadas com o município, turma Regular (Parcial) atendendo os estudantes da rede estadual no prédio do município, conforme Anexo IV deste Termo de Referência.
Escola 27 de Outubro (sede), Assentamento União, Córrego do Cedro, Córrego Queixada, Margem do Itauninhas, Paulo Damião Tristão Purinha, Saturnino Ribeiro dos Santos, Três de Maio, Valdício Barbosa e XII de Setembro.	Modalidade de alternância: Escolas de tempo integral rural com atendimento Regular (Parcial) em determinados dias da semana. Algumas são do tipo Escolas Uni e Pluridocente.

1.7. Natureza do serviço: O objeto da contratação é a oferta de alimentação nas unidades escolares, destinado ao atendimento de programa contínuo, que não pode ser interrompido, tendo em vista que a obrigação de suprir as necessidades nutricionais dos alunos enquanto estiverem presentes no ambiente escolar não cessa, caracteriza-se como serviço, de natureza continuada, conforme artigo 6º, inciso XXI da Lei Federal nº 14.133/2021, e na Lei Federal nº 11.947/2009 e no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) disposto na Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações.

1.8. Caracterização do serviço: Os serviços, objeto da presente contratação, são classificados como comum, posto que possuem especificações e características definidas com padrões usuais de mercado e podem ser contratados pelo critério de menor preço, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.8.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, nos termos do art. 13, do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023.

1.8.2. Vigência da contratação: Considerando o Enunciado CPGE nº 16 e a natureza do serviço, a contratação será de até 1 ano, com início em 30/04/2025 compreendendo 202 dias letivos, conforme calendário letivo do ensino regular.

1.8.2.1. O Contrato poderá ser rescindido antecipadamente pela Contratante sem gerar qualquer direito indenizatório à Contratada, desde que formalmente notificada com antecedência de 30 dias.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 51 / 567

1.9. Dispensa do Estudo Técnico Preliminar – ETP

1.9.1. Conforme estabelece o ordenador de despesas (Subsecretário do Estado de Administração e Finanças), a elaboração do estudo técnico preliminar será dispensada nos casos de contratações emergenciais, como é o caso deste Termo de Referência. Como exposto na justificativa, levando em consideração os prazos a serem respeitados por lei para um novo procedimento licitatório, por meio do Pregão Eletrônico, entendemos que não haverá tempo hábil para conclusão destes antes do prazo que se encerra o último contrato emergencial em vigência, qual seja, 29/04/2025. Logo, aplica-se a dispensa do ETP.

1.10. O cadastro desta contratação emergencial será realizado no Sistema Administrativo Digital do Governo do Estado do Espírito Santo – Siades e no Portal de Compras do Governo Federal- "Compras.gov".

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação legal: Os normativos que regulamentam a presente contratação estão pormenorizados a seguir:

2.1.1. Cumprimento da Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Estadual nº 5.352- R/2023, o Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, a Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021, entre outros;

2.1.2. Cumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações e Resolução CD FNDE nº 003/2025 de 11 de fevereiro de 2025;

2.1.3. Cumprimento de todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;

2.1.4. Cumprimento da legislação tributária quanto aos tributos federais, estaduais e municipais, incidente sobre a prestação dos serviços contratados, devendo fazer prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 52 / 567

2.1.5. Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais, bem como observar as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo.

2.1.6. Atendimento à Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020 (e posteriores alterações), Resolução CD FNDE nº 003/2025 de 11 de fevereiro de 2025, bem como suas atualizações, nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

2.2. Descrição e Necessidade da Contratação: A necessidade da contratação está pormenorizada a seguir:

2.2.1. A Contratação Emergencial tem por finalidade atender os alunos com alimentação escolar a partir do dia 30/04/2025 para os 5 lotes, conforme detalhado no item 10, no período de até um ano, compreendendo 202 dias letivos com cláusula de rescisão antecipada. A rescisão antecipada se dará por motivo de conclusão do procedimento licitatório regular, sem que isso acarrete direito de indenização para a contratada.

2.2.2. Inicialmente, em resumo ao cenário atual, justifica-se a abertura de contratação emergencial pelos motivos expostos pontualmente abaixo:

2.2.2.1. Instaurou-se no início do ano de 2018, o processo visando a licitação por meio de Pregão Eletrônico, para contratar empresas especializadas no fornecimento, distribuição e preparo de alimentação escolar, no formato físico, sob o número 80688101 que, em outubro de 2020, foi transformado em digital e disponibilizado no E-Docs sob o nº 2020-QPJMG. Contudo, até a presente data não foi possível atingir o objetivo de contratar as referidas empresas por meio do Pregão Eletrônico.

2.2.2.2. Nada obstante, nos tópicos a seguir serão demonstrados os andamentos mais relevantes ocorridos no supramencionado procedimento licitatório.

2.2.3. Considerando que o novo Termo de Referência continha uma série de procedimentos e regras mais complexos que a licitação anterior, a estimativa

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 53 / 567

inicial de custos ficou, significativamente, distante daquela obtida com a ampliação da pesquisa de mercado, fato que ensejou inúmeras reformulações no Termo de Referência com o objetivo de tentar equalizar a economia ao erário versus qualidade dos serviços.

2.2.3.1. Em agosto de 2018, os autos foram submetidos às análises dos órgãos de controle interno, SECONT e a Douta PGE, e retornaram no final de novembro de 2018. Entretanto, a troca de governo programada para o início de 2019, promoveu a alteração do comando administrativo da área e demandou, aproximadamente, seis meses para que os novos gestores se apropriassem dos procedimentos que estavam em andamento e pudessem opinar pela continuidade ou não do Termo de Referência que contemplava as alterações implementadas pela área técnica em relação à licitação anterior, para que então fosse possível providenciar o atendimento das recomendações exaradas pela SECONT e pela Douta PGE.

2.2.4. Decorreu que, os valores anteriormente obtidos estavam defasados e tiveram que ser remetidos para atualização do mercado. Assim, por mais uma vez se mostraram elevados e, empreendeu-se uma nova tentativa de redução de custos pela Secretaria que, diante de um cenário premido pela contenção de despesas, optou pela exclusão de melhorias em relação à contratação anterior.

2.2.5. Por conseguinte, foram lançadas duas tentativas de licitar: a primeira por meio do Pregão Eletrônico nº 054/2019 que foi revogado em 03/12/2019, ante a constatação de que no balizamento tinham sido utilizados os valores praticados nos contratos vigentes, porém, sem a incidência do último reajuste, relativo ao exercício de 2019. A segunda, por meio do Pregão Eletrônico nº 004/2020, que foi revogado em 28/07/2020, para que o certame licitatório pudesse ser realizado no site de compras do Governo Federal, visto que a Douta PGE acompanhou o entendimento do Tribunal de Contas da União - TCU de que os recursos do PNAE possuem natureza de transferência voluntária em vez de obrigatória, logo, sujeita às regras estabelecidas no Decreto Federal nº 10.024, de 20/09/2019.

2.2.6. À vista disso, realizaram-se reuniões técnicas para definir os efetivos ajustes e diligências com o objetivo de evitar futura frustração do novo certame licitatório

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 54 / 567

e da execução dos serviços. Destarte, deflagrou-se o Pregão Eletrônico nº 018/2020, cuja sessão pública e demais trâmites ocorreram sem graves intervenções.

2.2.7. Cumpre destacar que, paralelamente, em virtude do retorno das aulas presenciais a partir de 13/10/2020, por meio do Decreto Estadual nº 4740-R, de 29/09/2020, foi necessário realizar a contratação emergencial conforme processo nº 2020-7FFH3. Entretanto, apesar de terem sido providenciadas todas as medidas preventivas para garantir um ambiente seguro e ter sido prevista a redução de 50% do quantitativo estimado em virtude do revezamento previsto, a adesão ao retorno às aulas presenciais foi bem abaixo do esperado e, consequentemente, a quantidade de alimentação servida também.

2.2.8. Assim, tendo em vista que a execução nos meses de outubro a dezembro de 2020 não ultrapassou o percentual de 25% do total previsto, todas as empresas Contratadas formalizaram pedidos de reequilíbrio (processos nº 2020-H8R13, 2020-CF1DR e 2020-FF7GN, 2021-PRJNW) sob a alegação da ocorrência de significativos prejuízos, posto que os valores pagos não estavam conseguindo nem mesmo cobrir o valor necessário para pagar os salários dos profissionais.

2.2.9. Tal fato fez com que a equipe técnica da Sedu revisse o modelo estruturado para a remuneração das empresas, posto que a remuneração em faixa única, não é capaz de absorver as variações de custos quando a quantidade estimada de atendimentos se torna muito superior à quantidade efetivamente executada.

2.2.10. A partir 24 de julho de 2020, por meio da Portaria Estadual nº 454-S, publicada no DIOES de 27/07/2020, foi instituída a Subcomissão Temática de Alimentação Educacional para subsidiar a elaboração de preços referenciais para a contratação de serviços terceirizados de fornecimento de alimentação e alterada por meio da Portaria Estadual nº 806-S, publicada no DIOES de 19/08/2021, atualizada por meio da Portaria Estadual nº 452-S, de 27/06/2023, e novamente atualizada conforme Portaria Estadual nº 1.066-S de 07/11/2023.

2.2.11. Desta maneira, em dezembro de 2020, foram iniciadas pesquisas e conversas com os órgãos de controle a fim de viabilizar uma metodologia que pudesse mitigar o impacto entre o quantitativo estimado e o executado, a fim de assegurar

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 55 / 567

a melhor adequação dos custos e, por conseguinte, a qualidade dos serviços contratados.

2.2.12. Concomitantemente, os recursos interpostos foram analisados e decididos por sua improcedência, mas, por versarem sobre questionamentos de natureza jurídica, foram novamente remetidos à Douta PGE para análise em 18/01/2021 e retornaram à Sedu em 22/02/2021 com a convalidação da decisão proferida pela Comissão Permanente de Licitação 1 (CPL1) quanto às respostas aos recursos interpostos.

2.2.13. Nesse ínterim, com a proximidade do fim da vigência dos contratos emergenciais, foi autuado o processo nº 2021-0WPV0 para outra contratação emergencial, para o período de maio a outubro de 2021, já com a nova metodologia de remuneração por faixas de atendimento e merendeiras para todas as unidades escolares, que serão detalhadas mais à frente.

2.2.14. No que tange ao procedimento licitatório, visto que havia decorrido o período de 6 meses da sessão pública, fez-se necessária a revalidação das propostas, todavia, apenas a empresa vencedora do Lote 1 procedeu a validação, o que causou o sobrestamento processual, aguardando decisão superior quanto à viabilidade da revogação ou não de todos os lotes do certame.

2.2.15. Insta salientar que, em março de 2021, o mundo foi assolado por um novo agravamento da situação de calamidade em saúde pública pela Pandemia por COVID-19, causando suspensão de aulas, prejuízos aos mercados locais e grandes empresas, desemprego e inúmeras mortes.

2.2.16. Enquanto o processo nº 2020-QPJMG permanecia sobrestado, uma reunião foi realizada entre o Gabinete do Secretário de Educação, Subsecretaria de Suporte à Educação - Sese, Subsecretaria de Administração e finanças – SEAF e Gerência de contratos- Gecon a fim de estabelecer os parâmetros para solucionar a demanda em voga, decidindo-se pela instauração de novo processo licitatório, que foi autuado sob o número 2021-GL9B2, em 09/09/2021. Este processo gerou o Pregão Eletrônico nº 015/2022 que seria realizado no dia 26/05/2022, entretanto, devido a vários questionamentos e impugnações, foi publicado sua anulação no DIO de 25/05/2022, conforme publicação às peças 403 a 406 do Processo de nº

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 56 / 567

2021-GL9B2, permanecendo assim com a contratação emergencial.

2.2.17. A partir de novembro de 2021, foi necessário dar continuidade as contratações emergenciais por meio de novos contratos, com vista ao atendimento dos alunos com alimentação escolar, por meio dos seguintes processos: 2021-RZMCM, 2022-GV6TJ, 2022-M3KR7, 2023-TQ3J1, 2023-RTNZQ, para que não houvesse a interrupção do fornecimento da alimentação escolar.

2.2.18. Atualmente, a contratação emergencial está vigente por meio do processo 2024-8LKH4 para o período de 29/04/2024 a 29/04/2025, que gerou os processos de gerenciamento dos contratos a seguir listados:

Tabela 2. Lista de contratos e empresas em contratação emergencial

LOTE	CONTRATO	GERENCIAMENTO	EMPRESA
1	2024.000091.42101.01	2024-WTSKD	Básica Fornecimento de Refeições EIRELI
2	2024.000125.42101.01	2024-XMCWK	Horto Central Marataízes Ltda
3	2024.000126.42101.01	2024-PNWQ3	Horto Central Marataízes LTDA
4	2024.000092.42101.01	2024-77VQ0	Comissaria Aérea Rio de Janeiro LTDA
5	2024.000127.42101.01	2024-5FGWB	Horto Central Marataízes LTDA

2.2.19. Após a anulação do Edital de Pregão Eletrônico nº 015/2022 do processo de nº 2021-GL9B2, devido a várias impugnações e, dentre elas, a questão referente a insalubridade das merendeiras, conforme estabelece a CCT 2023/2024, foi definido o repasse de recursos aos Conselhos de Escolas para a contratação de laudo técnico para verificar as condições das cozinhas das unidades escolares.

2.2.20. O processo de nº 2021-GL9B2 ficou sobrestado na Gerência de Apoio Escolar, do dia 06/12/2022 a 15/03/2023 aguardando a definição quanto a questão da insalubridade de mão de obra de merendeiras. A realização da Audiência Pública ocorreu em 12/01/2023 para a elaboração de novo Preço Referencial, sendo entranhada nos autos do processo no dia 07/02/2023 à peça 620. Após, foram realizadas as diligências necessárias para o andamento regular do processo.

2.2.21. Tendo em vista as orientações da Douta PTR e a elaboração dos laudos para a identificação ou não de insalubridade, foi elaborado um novo preço referencial

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 57 / 567

com o valor para escolas cujas cozinhas foram definidas com e sem insalubridade. Os preços referencias foram atualizados conforme a Portaria SEGER nº 011-R, publicada no DIOES de 13/03/2023 e de acordo com esses valores foi elaborado o custo estimado para o novo Termo de Referência que culminou no Pregão nº 12/2023.

2.2.22. O Pregão nº 12/2023 foi autorizado em 29/02/2023, conforme peça 749 do processo de nº 2021-GL9B2, com aviso de publicação à peça 808. No regular andamento do processo, foram apresentadas diversas impugnações pelas empresas que apresentaram as propostas no intuito de participação da licitação. Após análise das impugnações, este pregão de nº 12/2023 foi revogado em 31/10/2023, conforme peças 1243 e 1244 e publicação no DIOES de 31/10/2023.

2.2.23. Foi iniciado um novo procedimento licitatório por meio do Pregão Eletrônico, processo no E-Docs nº 2024-14DLD, iniciado no dia 09/09/2024, que se encontra em andamento e entendemos que não haverá tempo hábil para a conclusão antes de 29/04/2025.

2.2.24. Em razão disso, por toda a situação narrada acima, levando em consideração os prazos a serem respeitados por lei, o andamento de um novo procedimento licitatório, por meio do Pregão Eletrônico, entendemos que não haverá tempo hábil de conclusão destes antes do prazo que se encerre o último contrato emergencial em vigência, qual seja, 29/04/2024. Ademais, vale ressaltar que o novo preço referencial está em análise, para ser definido e publicado em nova portaria com valores atualizados.

2.2.25. Posto isto, justifica-se a emergência na abertura deste novo procedimento pelos fatos expostos, com o pressuposto principal de não causar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços prestados aos alunos da rede estadual com alimentação escolar.

2.2.26. Alinhamento com os instrumentos de planejamento: O alinhamento com o Mapa Estratégico da Sedu se dá através dos objetivos finalísticos, que se relacionam às atividades-fim da Secretaria:

2.2.26.1. Mapa Estratégico Sedu 2023-2026 - Objetivos estratégicos finalísticos:

2.2.26.1.1. Fortalecer e desenvolver políticas voltadas à promoção da

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 58 / 567

equidade e da inclusão, com foco em raça e gênero, mitigando as desigualdades educacionais;

2.2.26.1.2. Fortalecer a educação integral possibilitando o desenvolvimento dos estudantes em suas dimensões intelectual, social, emocional, física, cultural e política, promovendo a cultura da paz.

2.2.27. Plano Plurianual (PPA) 2024-2027 e Lei Orçamentária Anual (LOA) nº 12.329 de 27 de dezembro de 2024:

2.2.27.1. Programa de Trabalho: 12.306. 0032. 6684 Alimentação Escolar/ 12.361. 0032. 2354 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino fundamental/ 12.362. 0032. 2356 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino médio, natureza da despesa 3.3.90.30/3.3.90.39, subelemento 64 e 41, fonte de recursos 1500/2500/1552/2552.

2.2.28. Plano de Contratações Anual 2025: 2025-PCA-SEDU 081 - Recursos para a contratação por meio do Pregão Eletrônico que se encontra em andamento - Processo nº 2024-14DLD.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. No intuito de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificado pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e atualizações, a Secretaria de Estado da Educação do Estado do Espírito Santo suscita a presente demanda, inerente à necessidade de contratação de empresa especializada, visando o fornecimento de alimentação escolar, descrita neste termo, a ser distribuída aos alunos da rede estadual de ensino durante o período letivo.

3.2. A contratação terceirizada do fornecimento de alimentação, englobando o desempenho, por empresa especializada, constitui uma estratégia para permitir que a atividade realizada pela Secretaria, que é a educação, esteja concentrada em formulação de projetos, planos e diretrizes pedagógicas, presentes nos avanços da gestão da educação.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 59 / 567

3.3. O Estado conseguiu, ao longo do tempo, promover a redução de custos, visto que no modelo anterior, escolarizado, os recursos federais e estaduais eram repassados aos Conselhos de Escola através de processos distintos de liberação mensal dos recursos destinados para aquisição de gêneros alimentícios, para manutenção e conservação das cozinhas, dos equipamentos, reposição de utensílios de cozinha e equipamentos, e gerava-se um grande acúmulo de trabalho em todas as instâncias, uma vez que a utilização dos recursos repassados envolvia pesquisa de preços, aquisição e prestação de contas perante o Conselho de Escola, Superintendências Regionais e equipe central desta Secretaria.

3.3.1. Além disso, era preciso realizar procedimentos licitatórios a fim de contratar os serviços de várias empresas para a disponibilização de mão de obra (merendeiras) para o preparo e distribuição da alimentação escolar, envolvendo ainda o acompanhamento dos contratos firmados nas unidades escolares durante o período letivo, concentrando-se toda a gestão dos procedimentos na unidade escolar.

3.4. Em razão disso, foi planejada a sua execução de forma terceirizada, com a divisão do Estado em lotes, agrupados em 5, possuindo como parâmetro a média de alunos atendidos, diariamente, com alimentação escolar. Importante destacar que este tipo de contratação torna rápido o atendimento aos alunos que possuem restrição alimentar, cujo cardápio próprio e específico é elaborado com base no laudo médico e, essa adaptação não seria absorvida, em tempo hábil, pela Secretaria, caso não houvesse a terceirização. Além disso, diariamente surgem novas necessidades de estudantes que requerem o atendimento imediato, contudo, a morosidade do procedimento de compra de insumos torna esse tipo de atendimento inviável.

3.5. A Execução Indireta (terceirização), demonstrou ser a mais vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública. Nesse sentido, entende-se que tal solução garante a formalização de contratação de empresa gestora especializada na implantação dos serviços necessários à prestação dos serviços ao atendimento de alimentação dos estudantes da Rede Estadual, do Estado do Espírito Santo.

3.6. A referida solução visa agregar não apenas no fornecimento de alimentação escolar, mas em procedimentos complexos inerentes à execução do PNAE, o desempenho de tais

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 60 / 567

atividades por empresa especializada constituiu uma estratégia a permitir o retorno do foco da Secretaria, que é a educação, contando com a formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes pedagógicas, presentes nos avanços da gestão da educação.

3.7. Assim, para fins de atendimento da alimentação escolar, a Execução Indireta (terceirização) contará com prestação de serviços por meio de mão-de-obra (merendeiras e nutricionistas da empresa Contratada), insumos, gêneros, manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos, desenvolvimento de programas de educação nutricional, análise de potabilidade da água, dedetização e desratização da cozinha e estoque, limpeza de caixa de gordura, troca de elemento filtrante e o fornecimento de gás de cozinha. Os serviços necessários ao atendimento de alimentação escolar deverão ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas, atender aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos técnicos: Todas as unidades escolares da rede deverão ser atendidas com todos os serviços, envolvendo insumos, gêneros, mão-de-obra (merendeiras e nutricionistas da empresa Contratada), manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos, desenvolvimento de programas de educação nutricional, análise de potabilidade da água, dedetização e desratização da cozinha e estoque, limpeza de caixa de gordura, troca de elemento filtrante e o fornecimento de gás de cozinha. Os serviços necessários ao atendimento de alimentação escolar deverão ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas, atender aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes.

4.1.1 Quanto a contratação de serviços será com dedicação exclusiva de mão de obra durante o período letivo, com jornada de 44h ou 25h semanais. Os requisitos quanto à equipe de trabalho estão pormenorizados a seguir.

4.1.1.1. Manutenção de mão de obra qualificada, disponibilizando e orientando o uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI, além de assegurar demais benefícios previstos no Instrumento Coletivo de Trabalho da classe

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 61 / 567

e nos normativos trabalhistas vigentes.

4.1.1.2. Contratação de profissionais merendeiras em que o processo de seleção deverá exigir formação mínima de 5º ano do ensino fundamental, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de per captas, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

4.1.1.3. Manutenção, em caráter permanente, durante a execução dos serviços equipe de nutricionistas por contrato, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, para supervisão às escolas e um(a) coordenador(a) responsável nutricionista, também habilitada no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados, que poderá ser um para os contratos firmados com a Contratante.

4.1.1.4. Disponibilização, obrigatoriamente, de nutricionista para a realização de visita técnica, em todas as unidades escolares para acompanhamento e supervisão do serviço de alimentação, sendo:

4.1.1.4.1. Para as escolas uni e pluridocentes deverão ser supervisionadas, no mínimo, a cada 15 (quinze) dias, e quantas vezes se fizerem necessárias.

4.1.1.4.2. Para as escolas de ensino integral, fundamental, médio e técnico deverão ser supervisionadas, no mínimo, uma vez por semana, e quantas vezes se fizerem necessárias.

4.1.1.5. Durante o período de férias escolares, a contratada deverá manter pelo menos um responsável técnico, em regime de plantão para atendimento das demandas da Contratante, executando suas atividades, preferencialmente, em horário comercial.

4.1.1.6. Realização no início do contrato, e sempre que necessário, as suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à Contratante quando requisitado.

4.1.1.6.1. Em caso de afastamento de mão de obra por contaminação,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 62 / 567

deve-se realizar a substituição desta.

4.1.1.7. Oferecimento aos empregados de capacitações exigidas em conformidade com as normas vigentes: Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

4.1.1.8. Deverá registrar toda a visita de rotina, em conformidade com o Anexo V, encaminhando ao gestor do contrato os apontamentos das ações desenvolvidas para obter melhores resultados, sempre que solicitado.

4.1.1.9. Poderá ser sugerida diretamente à empresa contratada a substituição de seus empregados cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.

4.1.1.9.1. Essa sugestão também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador(a) responsável nutricionista.

4.1.1.9.2. Essas tratativas devem ser realizadas diretamente entre a contratante e a empresa contratada.

4.1.1.10. Manutenção da equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, bem como:

4.1.1.10.1. Fornecimento de todos os materiais de proteção e segurança (anticorte de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis e suficientes com o número de pessoas empregadas.

4.1.1.10.2. Especificamente, em relação ao uniforme, este deve ser renovado anualmente e sempre que se fizer necessário.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 63 / 567

4.1.1.10.3. Manutenção nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.

4.1.1.10.4. Manutenção do material de higiene como sabão, papel toalha, álcool 70% e máscara em emergência de saúde pública evitando agravar a situação.

4.1.1.11. O quantitativo de merendeiras e nutricionistas será definido conforme os critérios estabelecidos no Tópico 14.14.17.3 deste Termo de Referência.

4.2. Requisitos de Sustentabilidade: Os critérios de sustentabilidade foram descritos conforme a seguir.

4.2.1. Adoção, conforme art. 5º do Decreto Estadual nº 2.830-R, de 19 de agosto de 2011, das seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

4.2.1.1. Medidas para evitar o desperdício de água e energia elétrica.

4.2.1.2. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, visando à redução do consumo de energia elétrica e água, e separação de resíduos sólidos (coleta seletiva), observadas as normas ambientais vigentes, sem ônus para o Contratante.

4.2.1.3. Fazer com que o uso de produtos de limpeza e conservação obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA.

4.2.2. Adoção, conforme artigo 5º do Decreto Estadual nº 5.557-R, de 6 de dezembro de 2023, que estabelece as medidas administrativas necessárias para substituição dos Combustíveis Fósseis por Biocombustíveis.

4.3. Subcontratação

4.3.1. É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme justificado nas seguintes condições:

4.3.1.1. A subcontratação poderá ser admitida, conforme § 1º e 2º do art. 122 da

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 64 / 567

Lei Federal 14.133/2021, hipótese na qual deverá ser expressamente comunicada pela Contratada à Administração.

4.3.1.2. Além disso, conforme entendimento adotado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão 14193/2018 – Primeira Câmara), a subcontratação do objeto, obrigatoriamente parcial, somente é admitida quando houver motivação sob a ótica do interesse público e com os seus limites devidamente fixados pela contratante, não podendo a atuação da contratada transformar-se em mera intermediação ou administração de contrato.

4.3.1.3. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.3.1.4. Previamente à aprovação da subcontratação, a subcontratada deverá atender aos mesmos requisitos de habilitação fixadas em Edital, devendo a Gestão Contratual efetuar a análise.

4.3.1.5. A subcontratação deverá se cingir às parcelas tecnicamente complementares, sendo vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, limitado a 30% (trinta por cento) do objeto, sem prejuízo da responsabilidade do contratado, conforme Art. 61 da Lei Complementar Estadual nº 618/2012.

4.3.1.5.1. Entende-se por parcela principal do objeto da contratação, o fornecimento de serviços incluindo mão de obra, gêneros alimentícios e materiais de limpeza.

4.3.1.5.2. Além do escopo principal do contrato, a empresa deverá realizar serviços complementares fundamentais para a operação contínua da alimentação escolar. A exigência de que a contratada execute integralmente todas as atividades do contrato resultaria em custos elevados e ineficiência operacional, uma vez que a empresa precisaria internalizar serviços que, em regra, são desempenhados por prestadores especializados no mercado, impactando a competitividade e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 65 / 567

a economicidade da contratação. Dessa forma, a limitação imposta assegura o equilíbrio entre a responsabilidade direta da contratada pela parcela essencial do contrato e a possibilidade de subcontratação controlada para serviços específicos, garantindo a continuidade, a eficiência e a economicidade da prestação dos serviços públicos.

4.3.1.6. Não serão realizados pagamentos diretamente às subcontratadas.

4.3.1.7. Eventual subcontratação não exime a contratada de quaisquer obrigações decorrentes da contratação.

4.3.1.8. Entende-se como escopo principal do objeto o conjunto de itens para os quais, como requisito de habilitação técnico operacional, for exigida a apresentação de atestados que comprovem a execução dos serviços.

4.4. Da garantia de execução

4.4.1. Em conformidade com o art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, o contratado deverá prestar garantia de execução contratual correspondente a 5% (cinco por cento), aplicado sobre o valor anual do contrato.

4.4.1.1. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da vigência do contrato, comprovante de prestação de garantia, quando optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

4.4.1.1.1. Em caso de opção pelo seguro garantia, o particular deverá apresentá-la, no máximo, em até 1 (um) mês, contado da data de assinatura do contrato.

4.4.1.2. A validade da garantia, em qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá contemplar a vigência do contrato e 30 dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.1.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 66 / 567

referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.1.4. 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, ressalvado o disposto § 2º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021.

4.4.1.5. 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.

4.4.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sem prejuízo das demais hipóteses previstas no contrato e na regulamentação vigente, o pagamento de:

4.4.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

4.4.2.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

4.4.2.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

4.4.2.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber, observando o prazo de cobertura de 2 anos após o término da vigência contratual.

4.4.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item acima, observada a legislação que rege a matéria.

4.4.4. A garantia poderá ser prestada nas seguintes modalidades: caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária. A escolha da modalidade de garantia será do contratado, respeitando-se as condições estabelecidas no edital ou contrato.

4.4.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, aberta pela contratante, com correção monetária.

4.4.6. 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

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 67 / 567

liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

4.4.7. 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.

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

4.4.9. 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.

4.4.9.1. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, nas mesmas condições e parâmetros da contratação, evitando-se a interrupção da continuidade da cobertura pela garantia.

4.4.9.2. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 dias úteis, contados da data em que for notificada.

4.4.9.3. 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.

4.4.9.4. O Contratado autoriza o Contratante reter a garantia, a qualquer tempo, na forma prevista no Contrato.

4.4.10. 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.

4.4.11. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 68 / 567

acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

4.5. Da participação de sociedades cooperativas

4.5.1. A participação das sociedades cooperativas não será permitida na contratação emergencial em razão da natureza contínua e complexidade dos serviços, uma vez que a necessidade técnica e econômica de execução do objeto do contrato, exige uma gestão unificada e eficiente. O impedimento busca evitar dificuldades na fiscalização, garantir a responsabilidade integral da contratada e assegurar que a prestação ocorra sem descontinuidade, em conformidade com as exigências legais e operacionais do contrato.

4.6. Da participação de empresas em consórcio

4.6.1. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo.

4.6.1.1. A participação de empresas reunidas em consórcio não será permitida na contratação em razão da divisão dos serviços por lote e a necessidade técnica e econômica de execução do objeto do contrato e da natureza contínua do serviço que exige uma gestão unificada e eficiente. O impedimento busca evitar dificuldades na fiscalização, garantir a responsabilidade integral da contratada e assegurar que a prestação ocorra sem descontinuidade, em conformidade com as exigências legais e operacionais do contrato.

4.7. Do Tratamento diferenciado à Empresa de Pequeno Porte

4.7.1. Considerando o art. 4º, § 1°, inciso I da Lei Federal 14.133/2021, não se aplica os benefícios da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em virtude do valor estimado para a contratação.

4.8. Da visita técnica

4.8.1. A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada à empresa para verificação das condições locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 69 / 567

de quaisquer outros dados que julgar necessário para a formulação da proposta.

4.8.1.1. A visita técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto à Secretaria de Estado da Educação, pelo e-mail alimentacaoescolar@sedu.es.gov.br.

4.8.1.2. A empresa deve ser representada por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

4.8.1.2.1. A visitação será limitada a uma empresa por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

4.8.1.3. Realizada ou não a visita técnica, a empresa deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem conhecimento pleno dos locais e das condições em que deverão ser executados os serviços, nos moldes da declaração constante do Anexo XXV – Declaração de Conhecimento dos Locais e Condições.

4.8.1.4. Para todos os efeitos, considerar-se-á que a empresa tem pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

4.9. Comunicação com a contratante

4.9.1. Fica estabelecido que a comunicação entre contratante e contratada deverá ocorrer via E-Docs, devendo a contratante se cadastrar no sistema do E-Docs, bem como via correio eletrônico/e-mail.

4.9.2. É dever da contratante acompanhar os procedimentos de processos e encaminhamentos que ocorrem via E-Docs.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 70 / 567

5. MODELO DE EXECUÇÃO

5.1. Todas as unidades escolares da rede, descritas no Anexo I, deverão ser atendidas com todos os serviços, envolvendo insumos, gêneros, mão-de-obra (merendeiras e nutricionistas da empresa Contratada), manutenção preventiva, corretiva e reposição de utensílios e equipamentos, desenvolvimento de programas de educação nutricional, análise de potabilidade da água, dedetização e desratização da cozinha e estoque, limpeza de caixa de gordura, troca de elemento filtrante e o fornecimento de gás de cozinha.

5.2. Os serviços necessários ao atendimento de alimentação escolar deverão ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas, atendendo aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes.

5.3. Deve-se considerar como tipo de atendimento ofertado nas unidades de ensino estaduais, de acordo Anexo II e o cardápio exposto no Anexo VI, a descrição a seguir:

5.3.1. Lanche: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial ou situações específicas como obra, saída pedagógica, entre outros; consistindo no fornecimento de um atendimento por aluno composto por lanche.

5.3.2. Refeição: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno composto por refeição.

5.3.2.1. Os alunos matriculados no turno noturno também deverão ser atendidos com cardápio refeição.

5.3.3. Misto: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período parcial e consiste no fornecimento de um atendimento por aluno, com fornecimento de refeição ou lanche, alternadamente.

5.3.4. Integral I: Atendimento destinado aos estudantes que permanecem na escola em período integral (9h30min), sendo contemplados com o fornecimento de uma refeição e dois lanches por aluno.

5.3.4.1. Também serão contemplados com este tipo de atendimento, os estudantes do período parcial que permanecem em atividades

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 71 / 567

pedagógicas no contraturno.

5.3.5. Integral II: Atendimento destinado aos alunos que permanecem na escola em período integral (7h), sendo contemplados com o fornecimento de uma refeição e um lanche por aluno.

5.3.5.1. Também serão contemplados com este tipo de atendimento, os estudantes do período parcial que permanecem em atividades pedagógicas no contraturno, bem como os estudantes matriculados nas escolas indígena e quilombola.

5.4. As alterações do tipo de atendimento que se fizerem necessárias poderão ser solicitadas pela Contratante, com antecedência de até dois dias úteis para sua implantação, em caráter de exceção ou em casos de força maior.

5.5. Os modelos de cardápio do anexo VI e a tabela de especificação técnica dos alimentos no anexo VII, servirão de base para os tipos de preparações e gêneros alimentícios que serão utilizadas nos cardápios aprovados, devendo a Contratada planejá-las para atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações.

5.6. Os cardápios serão elaborados e validados pela Contratante, para um período mínimo de quatro semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às necessidades calóricas, de macro e micronutrientes dos estudantes da rede estadual de ensino.

5.6.1. Os cardápios serão encaminhados à Contratada no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes do mês de referência.

5.6.1.1. Excepcionalmente, no primeiro mês de atendimento, deverá ser utilizado, obrigatoriamente, o Cardápio disposto no Anexo VI.

5.6.2. Para a elaboração dos cardápios será observada a característica da região, sazonalidade dos gêneros alimentícios e gêneros/produtos adquiridos pela Agricultura Familiar.

5.6.2.1. Deverá ser utilizada pela Contratada as fichas técnicas das preparações (Anexo VIII), seguindo a composição de cada preparação, bem como as

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 72 / 567

quantidades *per capita*s dos ingredientes.

5.6.2.2. As escolas que possuem espaço de cultivo de horta pelos estudantes, poderão utilizar os gêneros como complemento na alimentação escolar.

5.6.3. A elaboração dos cardápios seguirá as seguintes orientações:

5.6.3.1. O pescado será ofertado no cardápio como fonte proteica principal, no mínimo, uma vez ao mês.

5.6.3.2. O uso do coentro será obrigatório quando a preparação for baseada em pescado.

5.6.3.3. A salada deve ser temperada em todos os cardápios, conforme ficha técnica.

5.6.3.4. Os gêneros sardinha e atum somente serão utilizados em preparações de patê e recheios.

5.6.3.5. Os gêneros carne moída e ovos não serão utilizados como prato principal nas refeições (tipo almoço) dos cardápios integral e Integral II, sendo admitidos apenas como complemento (ex.: feijão tropeiro) e recheio de lanches.

5.6.3.6. É vedado o uso de temperos industrializados prontos para consumo, contendo corantes, conservantes e realçadores de sabor artificiais. O uso de alho em pasta está autorizado, conforme especificação técnica - Anexo VII.

5.6.3.7. Nos casos das escolas situadas em regiões frias, as bebidas do lanche matutino poderão ser substituídas por café, leite com café ou leite com achocolatado quente.

5.6.3.8. Está autorizada a antecipação da oferta das frutas previstas na semana, considerando o estado de maturação.

5.6.3.9. Os itens carne de hambúrguer, milho para canjica e milho para pipoca só serão incluídos nos cardápios em datas comemorativas, conforme solicitação da Contratante.

5.6.3.10. A bebida láctea e suco industrializado só poderão ser servidos em ocasiões específicas, conforme solicitado pela Contratante.

5.6.4. A Contratada deverá atender os estudantes com necessidades alimentares

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 73 / 567

especiais, no prazo máximo de cinco dias úteis, após a solicitação da Contratante conforme laudo médico.

5.6.4.1. A Contratante irá elaborar o cardápio adaptado para atendimento aos estudantes com necessidades alimentares especiais, com base na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 (e posteriores alterações) e Resolução CD FNDE nº 003/2025, quanto à variedade dos gêneros, equiparando-o aos cardápios regulares, e encaminhá-lo a Contratada para execução.

5.6.4.2. As necessidades alimentares especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços estabelecido pela Contratada, decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

5.6.5. Será de responsabilidade da escola a organização dos estudantes durante o momento de distribuição das refeições, devendo o atendimento ocorrer, preferencialmente, em horário distinto entre os estudantes do ensino fundamental, anos iniciais, dos demais estudantes.

5.6.6. A Contratada deverá atender as solicitações da Contratante quanto à alteração de tipo de atendimento e/ou cardápio do dia em casos de situações imprevistas que impeçam a execução do cardápio validado, resguardando-se o prazo mínimo de dois dias úteis de antecedência, salvo em caso de situações imprevisíveis ou por motivo de força maior que demandem de alterações emergentes para solucionar o fornecimento da alimentação escolar imediatamente.

5.6.6.1. Em qualquer situação que seja necessária a alteração do cardápio, as preparações modificadas devem ser planejadas para atender as necessidades nutricionais estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e posteriores alterações.

5.6.7. A Contratada poderá solicitar alteração de cardápio aprovado com, no mínimo, 48h de sua execução, salvo em caso de situações emergenciais ou por motivo de força maior, e desde que a nova preparação proposta mantenha o padrão estabelecido no próprio cardápio e observe o valor nutricional.

5.6.7.1. A alteração de cardápio solicitada pela Contratada será implementada e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 74 / 567

faturada para pagamento somente mediante validação da Contratante na figura do Gestor Contratual ou Responsável Técnico.

5.6.8. A Contratada deverá disponibilizar o cardápio assinado pela Responsável Técnica da Contratante para as merendeiras, além de fixá-lo dentro da cozinha, conforme Resolução CD/FNDE nº. 006/2020 e atualizações.

5.7. A alimentação servida aos estudantes matriculados na rede estadual de ensino será produzida na própria unidade escolar, por turno, o mais próximo possível do horário de distribuição. Em casos de sobras limpas e sujas, deverão ser pesadas e registradas no Controle de solicitação da alimentação escolar (Anexo IX) e, posteriormente, descartadas conforme determinações da legislação vigente.

5.7.1. Deve ser disponibilizado à Contratante o registro de sobra limpa e/ou suja sempre que solicitado.

5.8. Cabe à Contratada realizar o porcionamento das preparações alimentícias, mantendo a padronização dos ingredientes e modo de preparo, conforme ficha técnica da preparação disposta no Anexo VIII deste Termo de Referência.

5.8.1. As fichas técnicas podem ser alteradas ao longo do contrato, conforme a necessidade e a aceitação dos estudantes. Tais alterações visam garantir a atualização e a melhoria contínua do material.

5.9. Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes devidamente higienizados, tampados e sob condições adequadas de tempo versus temperatura.

5.9.1. As *per capita*s estabelecidas na ficha técnica devem ser utilizadas como base para produção da alimentação. Considerando que o rendimento dos produtos pode sofrer variações, a porção deve ser ajustada para atender o peso do alimento ou atender a preparação estabelecida na ficha técnica.

5.10. Cabe a Contratada assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, conforme especificações do Anexo VII.

5.10.1. Deverá fornecer materiais necessários à prestação de serviços, tais como: fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 75 / 567

picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva antitérmica, luva anticorte, copo descartável (em casos excepcionais validados pela Contratante), guardanapos não reciclável (casos em que forem servidos alimentos que necessitem do contato direto das mãos dos estudantes) e demais itens necessários à distribuição da alimentação servida aos estudantes.

5.11. Os alimentos cujas embalagens originais foram abertas deverão ser armazenados e devidamente identificados, conforme preconiza a legislação vigente.

5.11.1. Alimentos, utensílios ou outro objeto/material de consumo pertencentes as merendeiras/nutricionistas (empresa Contratada), deverão ser acondicionados em ambiente próprio, devidamente identificado.

5.12. A Contratada deverá preparar a alimentação diariamente, em cada turno, considerando um acréscimo de 10% ao quantitativo requisitado pela unidade escolar em cada período de funcionamento da escola. O quantitativo requisitado se dá com base na coleta diária, por turno, realizado pela unidade escolar, aluno por aluno, individualmente, com a solicitação realizada de forma eletrônica, mediante leitura do *QR Code* da carteirinha estudantil ou em planilha manual, devendo, ao final desta coleta, informar o quantitativo a produzir por cada turno à cozinha, para que seja feita a preparação da alimentação com base no quantitativo solicitado para aquele turno.

5.12.1. O quantitativo correspondente aos 10% é uma margem razoável de produção, sem grandes prejuízos, para atendimento prioritário aos estudantes que não requisitaram a alimentação no início do turno e ainda, havendo sobra do quantitativo correspondente aos 10%, deverá ser destinado à repetição.

5.13. No caso de situações específicas, em que não seja possível a utilização da cozinha da unidade escolar para o preparo da alimentação, e for necessário o transporte da refeição, a Contratada deverá solicitar autorização à Suae e se autorizado, obedecer aos critérios exigidos pelas Resoluções RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 76 / 567

6. MODELO DE GESTÃO

6.1. Condições de Gestão

6.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.1.2. As comunicações com a contratada, devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.1.3. O Gestor e o fiscal designados poderão convocar o representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.4. Após o início da vigência do contrato, o gestor e o fiscal designados poderão convocar o representante da contratada, para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das futuras obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução dos serviços, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117, caput, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, mediante a execução das atribuições contidas no art. 10 e 11, do Decreto Estadual nº 5.545-R, de 2023.

6.2. Atribuições do Preposto

6.2.1. O contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.2.2. O contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o contratado designará outro para o exercício da atividade.

6.2.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do Decreto

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 77 / 567

Estadual nº 5.545-R, de 2023 e demais condições previstas para a contratação, conforme atribuições elencadas nos itens subsequentes.

6.3. Atribuições do(s) Fiscal(is)

6.3.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117, caput, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, mediante a execução das atribuições contidas no art. 11, do Decreto Estadual nº 5.545-R, de 2023, a seguir elencadas.

6.3.1.1. Acompanhar o cronograma de execução do contrato, monitorando os prazos e condições de entrega;

6.3.1.2. Acompanhar sistematicamente a execução do objeto da contratação;

6.3.1.3. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, apontando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.3.1.4. Aprovar a medição dos serviços efetivamente realizados em consonância com o previsto no contrato;

6.3.1.5. Apurar a importância a ser paga e a quem se deve pagar para extinguir a obrigação, com base no contrato e nos comprovantes de entrega do bem ou de efetiva prestação do serviço;

6.3.1.6. Comunicar formalmente o contratado, em caso de descumprimento de cláusulas contratuais, para que este tome as providências cabíveis à regularização de faltas ou defeitos;

6.3.1.7. Examinar e conferir notas fiscais, faturas ou documentos equivalentes, e formalizar o recebimento provisório do serviço;

6.3.1.8. Fazer diligências junto à empresa contratada, se for o caso, adotando controles adequados e suficientes para registro destas reuniões;

6.3.1.9. Informar ao gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;

6.3.1.10. Manifestar-se sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, observando-se o prazo de um mês, admitida a prorrogação motivada por igual período ou aquele estabelecido em

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 78 / 567

contrato para emissão de decisões pela Administração;

6.3.1.11. Receber provisoriamente os serviços sob sua responsabilidade;

6.3.1.12. Manifestar-se sobre o cumprimento das exigências de caráter técnico dos serviços, visando subsidiar o gestor do contrato no recebimento definitivo;

6.3.1.13. Solicitar a reparação, correção, remoção ou substituição, a expensas do contratado, no total ou em parte, de objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

6.3.2. A fiscalização do contrato será realizada pelos servidores da Secretaria de Estado da Educação, SREs e das unidades escolares, que observará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

6.3.2.1. A Portaria Sedu nº 119-R/2021 e posteriores alterações dispõe sobre as atribuições de Gestão, Supervisão, Fiscalização e Controle da execução dos contratos de Prestação de Serviços de Gestão da Alimentação Escolar estabelecidos no Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, e da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, delimitando, na medida de sua responsabilidade, as funções de fiscal da Unidade Central, SRE e Diretor Escolar.

6.3.2.2. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

6.3.2.3. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato e portaria de atribuições de cada esfera de acompanhamento (unidade escolar, SRE e SEDU Central), podendo:

6.3.2.3.1. Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo.

6.3.2.3.2. Verificar se as condições de higiene e de conservação das

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 79 / 567

dependências, equipamentos e utensílios está adequada e satisfatória para evitar a contaminação cruzada, bem como veículos utilizados para o transporte de gêneros e insumos, propondo ações corretivas, visando a segurança dos terceirizados, estudantes e da comunidade escolar.

6.3.2.3.3. Acompanhar e controlar, periodicamente, a execução dos serviços contratados prestados nas unidades escolares, elaborando relatórios, registros e levantamentos pertinentes.

6.3.2.3.4. Acompanhar, diariamente, as atividades desenvolvidas pela empresa Contratada, o cumprimento das cláusulas contratuais e deste Termo de Referência.

6.3.3. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Contratante tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no referido contrato e na Lei Federal n° 14.133/21 e posteriores alterações, e outras normativas cabíveis.

6.3.4. A fiscalização por parte da Administração Estadual não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa Contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

6.3.5. A fiscalização/gestão dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado - IMR ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos no item 13, sempre que a Contratada:

6.3.5.1. Não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar as atividades contratadas com a qualidade mínima exigida.

6.3.5.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.4. Gestor do Contrato

6.4.1. Competirá ao gestor o acompanhamento dos aspectos administrativos do

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 80 / 567

contrato, em conformidade com as condições previstas para a contratação e, em especial, aqueles estabelecidos no art. 10, do Decreto Estadual nº 5.545-R, de 2023 e a seguir elencados:

6.4.1.1. Acompanhar a manutenção, pelo contratado, das condições estabelecidas em instrumento convocatório e contrato e das exigências legais;

6.4.1.2. Conferir a importância a ser paga, constante no documento comprobatório da despesa, com base no contrato, na nota de empenho e no recebimento do serviço pelo fiscal do contrato;

6.4.1.3. Conferir a manutenção das condições de habilitação, em especial da regularidade fiscal, social e trabalhista, e analisar o cumprimento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato para fins de comprovação do cumprimento da obrigação contratual;

6.4.1.4. Receber definitivamente os serviços sob sua responsabilidade após o atendimento dos itens 6.4.1.2 e 6.4.1.3;

6.4.1.5. Manifestar-se sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, observando-se o prazo de um mês, admitida a prorrogação motivada por igual período, ou aquele estabelecido em contrato para emissão de decisões pela Administração;

6.4.1.6. Manter controle atualizado dos saldos de empenhos e dos pagamentos efetuados, evitando a realização de serviço sem prévio empenho;

6.4.1.7. Orientar os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições;

6.4.1.8. Promover, quando couber, reunião inicial para esclarecimento das obrigações contratuais, após a assinatura do contrato;

6.4.1.9. Providenciar, quando necessário, a formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais;

6.4.1.10. Realizar o controle do valor e atualização das garantias e informar a unidade de contabilidade e finanças para os devidos registros;

6.4.1.11. Subsidiar o ordenador de despesas na aplicação de penalidades advindas de inexecução parcial ou total do contrato, nos termos do regulamento estadual;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 81 / 567

6.4.1.12. Verificar o cumprimento das obrigações fiscais, sociais e trabalhistas;

6.4.1.13. Zelar pelo equilíbrio econômico-financeiro do contrato, avaliando e promovendo as solicitações conforme o caso.

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

6.4.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

6.4.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, a fim de apresentar o 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.4.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, na forma do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023 e demais condições previstas para a contratação.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Da avaliação:

7.1.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no item 13 deste Termo de Referência, assim como nos Anexos XVI – Formulário para Avaliação Semanal da Qualidade dos Serviços e Anexo XVII – Check List para avaliação dos Indicadores - IMR.

7.1.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 82 / 567

7.1.2.1. Não produziu os resultados acordados;

7.1.2.2. Deixou de executar ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.2.3. Deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços associados às condições e prazo de entrega, de logística e de montagem, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à necessária.

7.1.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.2. Da medição:

7.2.1. A Contratada será remunerada pela alimentação efetivamente servida.

7.2.2. A Contratada deverá preparar a alimentação diariamente, em cada turno, considerando um acréscimo de 10% ao quantitativo requisitado pela unidade escolar em cada período de funcionamento da escola.

7.2.3. A contratante utilizará de Sistema Informatizado de Alimentação Escolar para coleta diária de solicitação para a preparação da alimentação escolar com a utilização da leitura do *QR Code* da carteirinha estudantil.

7.2.3.1. A coleta diária será realizada por turno, realizado pela unidade escolar, aluno por aluno, individualmente, com a solicitação realizada de forma eletrônica, mediante leitura do *QR Code* da carteirinha estudantil ou em planilha manual, devendo, ao final desta coleta, informar o quantitativo a produzir por cada turno à cozinha, para que seja feita a preparação da alimentação com base no quantitativo solicitado para aquele turno.

7.2.3.2. A planilha manual será extraída do Sistema Informatizado de Alimentação Escolar e deverá ser utilizada em caso excepcionais quando o sistema apresentar falhas ou quando autorizada pela contratante.

7.2.4. Para fins de pagamento serão computados o número de estudantes que efetivamente consumiram a alimentação escolar, limitados até o acréscimo de 10% conforme descrito no item 7.2.2.

7.2.4.1. Havendo sobra mesmo após as repetições, a Contratada deverá realizar a

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 83 / 567

destinação adequada do excedente.

7.2.5. Para fins de controle de solicitação, alimentação servida, faturamento, pagamento dos serviços prestados mensalmente e quaisquer outros registros, a Contratada deverá considerar como informação oficial os dados extraídos do Sistema Informatizado de Alimentação Escolar da Contratante. Excepcionalmente, por ocasião de impossibilidade técnica de utilização do Sistema Informatizado de Alimentação Escolar, poderão ser utilizados outros instrumentos de controle validados pela Contratante.

7.2.5.1. Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pelo Fiscal do Contrato, ou seja, os descumprimentos contratuais observados na unidade educacional referentes à quantidade, qualidade e ao tipo de alimentação fornecida.

7.2.6. Em caso de erro de medição, erro no documento de cobrança ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa em função das obrigações contratuais, esta ficará pendente e o pagamento sustado, até que a Contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para o Contratante.

7.3. Do recebimento:

7.3.1. A Contratante pagará à Contratada o valor contratado e nele deverão estar inclusos todas as espécies de tributos diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, materiais e quais outras despesas inerentes ao contrato.

7.3.2. O controle dos serviços será realizado por meio do Sistema Informatizado de Alimentação Escolar, no qual serão registradas as quantidades, datas e demais informações relevantes para a comprovação da execução.

7.3.3. Caso haja irregularidade nos serviços prestados, a contratada será notificada e deverá providenciar a correção no prazo estipulado pela Administração. Durante esse período, os valores correspondentes aos serviços não conformes poderão ser retidos, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

7.3.4. O recebimento não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos serviços nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 84 / 567

contrato.

7.4. Da Nota Fiscal:

7.4.1. Para fins de exame da Nota Fiscal, o fiscal deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.4.1.1. O prazo de validade;

7.4.1.2. A data da emissão;

7.4.1.3. Os dados do instrumento de contratação e do órgão contratante;

7.4.1.4. O período respectivo de execução do instrumento de contratação;

7.4.1.5. O valor a pagar;

7.4.1.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.4.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.4.3. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal.

7.4.4. Atendidos os itens 7.1 e 7.2, deverá a contratada apresentar as seguintes Notas Fiscais:

7.4.4.1. Três Notas Fiscais, devidamente atestadas, relativas à parcela mensal do contrato de fornecimento de alimentação, acompanhada dos comprovantes, relativos ao mês anterior, de recolhimento do FGTS e Previdência Social, Folha de Pagamento das categorias, vale-transporte, vale-refeição, conforme determina legislação.

7.4.4.2. Serão emitidas duas Notas Fiscais para gêneros alimentícios, sendo utilizado o recurso do tesouro e o recurso federal – FNDE, e uma Nota Fiscal para os demais serviços sendo utilizado o recurso do tesouro.

7.4.4.3. Na nota fiscal de serviços a ser emitida deverá constar: o valor total dos serviços prestados, o desconto referente ao redimensionamento do IMR e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 85 / 567

o valor líquido final, que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Contratante com base na avaliação do IMR.

7.4.4.4. Na nota fiscal de fornecimento de alimentação deverá ainda ser destacado no quadro de informações o valor referente a retenção para a Previdência Social de 11% sobre o valor bruto para que a Contratante realize a retenção e recolhimento.

7.4.4.5. Na nota fiscal de gêneros alimentícios a ser emitida deverá constar: gêneros alimentícios utilizados nos cardápios, as respectivas quantidades fornecidas no mês e o desconto referente aos gêneros alimentícios fornecidos pela Agricultura Familiar.

7.4.4.6. Do valor total de cada nota fiscal, deverá constar a dedução de ICMS (17%) conforme estabelece a legislação do Estado do Espírito Santo.

7.4.4.7. Cabe à Contratante providenciar a retenção do Imposto de Renda - IR na Fonte, em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, ou a que vier a substitui-la e com o Decreto Estadual nº 5.460-R, de 28 de julho de 2023.

7.5. Das condições de habilitação no curso da execução contratual:

7.5.1. A Administração deverá verificar a manutenção das condições de habilitação na forma do inciso III do art. 10 do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023.

7.5.2. Em caso de irregularidade fiscal ou trabalhista, o contratado será notificado para, no prazo de 10 dias úteis, regularizar tal situação ou apresentar defesa, observando se o procedimento de aplicação de sanções.

7.5.3. Transcorrido esse prazo, caso não comprovada a regularidade ou não aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções em que será imposta multa de 2% sobre o saldo contratual não executado.

7.5.4. Não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo Contratado, será imposta multa de 2% sobre o saldo contratual não executado.

7.5.5. Depois de transcorridos 30 dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Administração decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 86 / 567

reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

7.5.6. Em se tratando de irregularidade fiscal decorrente de crédito estadual, o Contratante informará à Procuradoria Fiscal da Procuradoria Geral do Estado sobre os créditos em favor da empresa, antes mesmo da notificação à empresa.

7.6. Do prazo de pagamento:

7.6.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da nota fiscal e do recebimento definitivo pelo gestor, nos termos do art. 34 do Decreto Estadual nº 5.545-R, de 2023.

7.6.2. Ao enviar a solicitação de pagamento, o gestor do contrato deve especificar a data de vencimento da obrigação.

7.6.3. Decorrido o prazo indicado no item anterior, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF\ X\ \frac{12}{100}\ X\ \frac{ND}{360}$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira.

VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso.

ND = Número de dias em atraso.

7.6.4. Incumbirá à Contratante a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso da fatura devida, a ser revisto e aprovado pela contratada, juntando-se o cálculo da fatura.

7.6.5. A liquidação das despesas obedecerá rigorosamente ao estabelecido na Lei Federal 4.320, de 1964, assim como na Lei Estadual 2.583, de 1971.

7.6.6. Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, esta será devolvida ao contratado para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova Nota Fiscal, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pelo contratante.

7.7. Do faturamento:

7.7.1. Os valores por atendimento foram balizados conforme atualização da Tabela de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 87 / 567

Preço Referencial da Alimentação Escolar Terceirizada, a partir da Portaria Seger nº 018-R de 26 de março de 2024. Após a publicação do novo preço referencial os valores serão corrigidos e repactuados para realização da contratação emergencial.

7.7.2. Os valores finais da alimentação ofertada em cada faixa de atendimento indicarão o custo de atendimento com previsão de mão de obra (merendeira e nutricionista), os gêneros alimentícios e demais insumos necessários a preparação e distribuição da alimentação escolar.

7.7.2.1. Para o cálculo do faturamento será considerado somente o total de atendimentos por dia da faixa. Para isto, é necessário observar o quantitativo mensal total e dividi-lo pelos dias letivos. A sua média determinará a faixa do atendimento/dia e o valor unitário a ser pago. Vejamos o exemplo:

Total da medição de atendimento do Lote 01 em fevereiro, sem insalubridade:

Misto: 10 mil + Integral I: 5 mil + Intermediário (manhã e/ou tarde): 5 mil = 20 mil atendimentos/mês

Dias Letivos: 18

Cálculo: 20.000/18 = 1.111 atendimentos/dia – Corresponde a faixa 04 – 1 a 2.000 (25%)

O valor unitário da faixa 04 por tipo de atendimento é de: misto (R$ 10,56), integral I (R$ 19,86), Intermediário (manhã e/ou tarde) (R$ 15,57).

Sendo assim, o faturamento de cada tipo de atendimento será calculado sob esses valores, sendo: Misto: 10 mil x R$ 10,56 + Integral I: 5 mil x R$ 19,86 + Intermediário (manhã e/ou tarde): 5 mil x R$ 15,57. O faturamento mensal bruto será de R$ 282.750,00 (duzentos e oitenta e dois mil e setecentos e cinquenta reais).

7.7.3. O pagamento do último faturamento somente será liberado após o fechamento e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 88 / 567

reposição do inventário (Item 14.11).

7.7.4. O cálculo do faturamento deverá ser considerado o calendário escolar oficial do ensino regular diurno disponível no site da Contratante.

7.7.5. Atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

7.7.6. Na ocorrência de fatos que alterem a medição e resultem em mudança da faixa de atendimento, os valores a serem acrescidos ou suprimidos serão ajustados na fatura imediatamente posterior à identificação dos fatos.

7.7.7. A Contratada deverá apresentar em Tabela de Preços (Anexo X) o valor praticado no mercado atacadista de cada produto fornecido pela Agricultura Familiar.

7.7.7.1. A tabela de preços do Anexo X deverá ser encaminhada em até 15 dias corridos após assinatura do contrato. Posteriormente, a Contratada deve enviar trimestralmente, caso haja alteração dos produtos, contendo na tabela de preço os valores dos novos produtos no prazo de 5 dias úteis, a contar da ciência pela Contratante.

7.7.7.1.1. A tabela de preços do Anexo X será faturada juntamente com as notas fiscais que comprovem o valor dos gêneros descritos na tabela, desde que compatíveis com os valores praticados no mercado atacadista, sendo que os produtos listados podem sofrer alterações de acordo com a Chamada Pública para compra de produtos da Agricultura Familiar.

7.7.7.1.2. A Tabela do Anexo X deve ser atualizada quando solicitado pelo Contratante.

7.7.7.1.3. A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo X.

7.7.7.1.4. A tabela será encaminhada, anualmente, no primeiro faturamento e, caso haja alteração dos produtos, a Contratada deverá apresentar nova tabela de preço com os valores dos novos produtos no prazo de 5 dias úteis, a contar da ciência pela Contratante.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 89 / 567

7.7.7.1.5. Serão descontados integralmente os valores dos produtos fornecidos pela Agricultura Familiar, nos moldes do Anexo X.

7.7.7.1.5.1. O desconto dos produtos da Agricultura Familiar será feito com base nos recibos enviados pela cooperativa ou associação, devidamente assinados pelo gestor da unidade escolar, representante do Contratado, representante da cooperativa/associação e atestada pelo gestor no contrato.

7.7.7.1.6. Os produtos descritos no Anexo XI são exemplos de produtos que poderão ser fornecidos pelo programa da agricultura familiar e modificados conforme Chamada Pública.

7.8. Da forma de pagamento:

7.8.1. A Contratante efetuará o pagamento por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado, mensalmente, em até dez dias úteis.

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

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

7.8.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.8.4. Os pagamentos devidos pela Contratante só poderão ser efetuados após a Contratada apresentar relatório especificado a ser anexado à nota de empenho, contendo comprovantes de quitação pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, bem como declaração formal da Contratada, sob as penas da lei, de que se encontra em regularidade quanto a essas despesas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 90 / 567

7.8.4.1. Em caso de contratação de empresa matriz de outro estado, que não seja o do Espírito Santo, a execução se dará obrigatoriamente por filial aqui constituída, conforme item 14.5, sendo necessário, para tanto, a alteração do instrumento, com indicação do CNPJ da filial, bem como a emissão de notas fiscais neste estado.

7.8.4.1.1. A exigência de emissão de nota fiscal no Estado do Espírito Santo justifica-se pela necessidade de garantir o correto recolhimento dos tributos estaduais, assegurando a retenção e arrecadação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) e demais encargos no próprio estado. Essa medida contribui para a transparência fiscal, facilita o controle e a fiscalização por parte dos órgãos competentes e assegura a conformidade tributária da execução contratual. Além disso, a exigência visa evitar possíveis conflitos fiscais entre entes federativos, garantindo maior segurança jurídica na relação contratual.

7.8.4.2. Poderão ser deduzidos/retidos do montante a pagar, os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela empresa.

7.8.5. A Contratada poderá requerer a extinção do contrato sem aplicação de penalidades caso a Administração atrase os pagamentos devidos por período superior a dois meses, conforme previsto no art. 137, § 2º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.8.6. A Contratada deverá comprovar, no ato da entrega do segundo faturamento e assim sucessivamente até o último, o recolhimento do Tributo incidente, relativo ao faturamento do mês imediatamente anterior, ao do faturamento que estiver sendo apresentado, ficando a liberação deste vinculada à apresentação do citado documento, devidamente autenticado.

7.8.6.1. A Contratada deve apresentar o documento por meio do E-Docs, juntamente com os documentos do Recae.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 91 / 567

7.8.7. Nas guias de recolhimento do tributo deve constar o número da nota fiscal correspondente, em cumprimento ao disposto na Lei Estadual nº. 5.383/1997, Decreto Estadual nº. 1.938-R de 16 de outubro de 2007, posteriores alterações e com o Decreto Estadual nº 5.460-R, de 28 de julho de 2023.

7.8.8. Quanto as obrigações trabalhistas terão que ser de recolhimento individualizado para o contrato advindo do objeto da presente contratação e estar acompanhado da relação dos empregados envolvidos nos trabalhos no mês de referência.

7.8.9. Quanto ao INSS, na GRPS, deverá constar do campo outras informações, os seguintes dados:

7.8.9.1. Nome e CNPJ da empresa tomadora.

7.8.9.2. Número, data e valor total das Notas Fiscais de serviços às quais se vincularem.

7.8.9.3. Número do contrato.

7.8.9.4. Número efetivo de empregados.

7.8.10. A Contratante solicitará folha de pagamento, individualizada, dos empregados envolvidos nos trabalhos.

7.8.11. Para efeito do recebimento deverá a Contratada apresentar a Certidão Negativa dos Órgãos competentes, relativas ao INSS, FGTS, não dispensando a apresentação dos demais documentos exigidos.

7.8.12. Na ocorrência de fatos que alterem a medição e resultem em mudança da faixa de atendimento, os valores a serem acrescidos ou suprimidos serão ajustados na fatura imediatamente posterior à identificação dos fatos.

7.8.13. Caberá à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada fatura devida, a ser conferida e aprovada pela Contratante, juntando-se à respectiva discriminação dos serviços efetuados, o memorial de cálculo da fatura.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DO REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. O procedimento licitatório será realizado por dispensa de licitação nos termos do art. 75, VIII e §6º, da Lei Federal nº 14.133/2021, com disputa eletrônica nos termos do art. 75 §3º da referida lei, observando ainda os critérios do art. 72.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 92 / 567

8.2. Os valores constantes para a contratação foram balizados por meio de Preço Referencial, buscando melhor custo-benefício do valor final de atendimento sem a incidência de Imposto sobre circulação de mercadoria e serviços - ICMS, Portaria Estadual nº 014-R, de 28 de março de 2025, publicada no DIOES de 31 de março de 2025.

8.2.1. O recebimento das propostas será por meio de cotação eletrônica no Portal de Compras do Governo Federal- "Compras.gov" e será considerada a vencedora proposta que tiver menor preço por lote, com base no valor limite estabelecido no Preço Referencial de cada faixa.

8.2.1.1. As propostas deverão ser apresentadas no "Compras.gov" em até 3 dias úteis após a publicação da dispensa no Portal Nacional de Contratações Públicas.

8.2.1.2. O código dos itens no "Compras.gov" é 3697 – "Fornecimento de Refeições/Lanches/Salgados/Doces".

8.2.1.3. Para fins de aceitação da proposta, o valor máximo do lote será definido pela soma do total das faixas de atendimento que o compõem sem ICMS, com e sem insalubridade, conforme especificado no Anexo III - Resumo dos Custos e Tabela 5 do item 8.2.1.5.1 deste Termo de Referência.

8.2.1.4. Para fins de formalização do contrato, o valor total do lote será aquele definido na proposta comercial pela empresa para a faixa de maior quantidade de atendimentos (faixa 01) contemplando os quantitativos e valores das unidades escolares com e sem insalubridade, observadas todas as condições de aceitação da proposta.

8.2.1.4.1. A empresa vencedora deverá apresentar junto com a proposta comercial, as planilhas de formação de custo (Anexo XII) do referido lote, demonstrando o valor bruto proposto e o valor com a incidência da dedução do ICMS, conforme orientações a seguir:

8.2.1.4.2. Para fins de definição do valor unitário para cada tipo de atendimento nos Anexos XII – escolas sem insalubridade e Anexo XII – escolas com insalubridade, deve ser considerado a totalidade dos atendimentos estimados para cada faixa de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 93 / 567

atendimento, do lote como um todo, ou seja, o somatório das quantidades estimadas para as escolas com e sem insalubridade, em cada tipo de atendimento. Em seguida, os valores unitários obtidos no Anexo XII - planilha D-J irão embasar a definição dos valores da planilha D-K, com e sem insalubridade.

8.2.1.5. Os valores apurados nessas duas planilhas no Anexo XII - D-K serão somados e apresentados os valores totais por faixa com e sem insalubridade na Proposta Comercial – Anexo XII, do referido lote.

8.2.1.6. A metodologia para a elaboração dessas planilhas foi definida da seguinte forma:

8.2.1.6.1. Os valores referenciais dos atendimentos das escolas com e sem insalubridade foram elaborados por meio de duas planilhas distintas, utilizando-se como base a relação total de escolas e atendimentos, bem como a quantidade de mão de obra estimada para merendeiras e nutricionistas cada lote e faixa (Anexo III). A relação e os quantitativos das escolas com insalubridade e outra sem insalubridade estão detalhados no Anexo III. A determinação do valor total em cada lote, foi definido a partir do somatório dos valores finais obtidos nas planilhas nas quais foram estabelecidos o valor dos atendimentos para o grupo de escolas com insalubridade e sem insalubridade, conforme demonstrado a seguir:

Tabela 1 - Valores por lote e faixa das escolas sem insalubridade e sem ICMS

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO SEM ICMS					
LOTES	**FAIXA 1**	**FAIXA 2**	**FAIXA 3**	**FAIXA 4**	**TOTAL**
1	R$ 15.042.233,00	R$ 11.872.537,88	R$ 8.669.217,84	R$ 5.410.473,04	R$ 40.994.461,76
2	R$ 18.595.362,50	R$ 14.575.312,02	R$ 10.682.260,96	R$ 6.572.433,60	R$ 50.425.369,08
3	R$ 10.338.822,58	R$ 8.418.210,62	R$ 6.145.876,26	R$ 3.923.211,68	R$ 28.826.121,14
4	R$ 14.060.395,84	R$ 11.441.980,94	R$ 8.419.911,46	R$ 5.303.229,22	R$ 39.225.517,46
5	R$ 13.846.279,88	R$ 11.202.966,46	R$ 8.316.380,40	R$ 5.524.174,80	R$ 38.889.801,54
TOTAL	R$ 71.883.093,80	R$ 57.511.007,92	R$ 42.233.646,92	R$ 26.733.522,34	R$ 198.361.270,98

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 94 / 567

Tabela 2 - Valores por lote e faixa das escolas com insalubridade e sem ICMS

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO SEM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R$ 28.713.809,14	R$ 22.831.694,38	R$ 16.943.982,20	R$ 10.906.998,08	R$ 79.396.483,80
2	R$ 32.361.270,62	R$ 25.488.796,32	R$ 18.864.535,58	R$ 11.809.119,98	R$ 88.523.722,50
3	R$ 27.554.850,30	R$ 22.411.061,70	R$ 16.329.027,54	R$ 10.356.572,32	R$ 76.651.511,86
4	R$ 41.296.722,44	R$ 33.581.922,28	R$ 24.695.552,42	R$ 15.540.266,02	R$ 115.114.463,16
5	R$ 48.712.380,80	R$ 39.741.073,98	R$ 29.887.049,38	R$ 20.373.384,68	R$ 138.713.888,84
TOTAL	R$ 178.639.033,30	R$ 144.054.548,66	R$ 106.720.147,12	R$ 68.986.341,08	R$ 498.400.070,16

Tabela 3 - Valores por lote e faixa das escolas sem insalubridade e com ICMS

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO COM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R$ 18.122.615,84	R$ 14.306.765,14	R$ 10.444.525,14	R$ 6.517.998,64	R$ 49.391.904,76
2	R$ 22.410.799,10	R$ 17.563.914,14	R$ 12.866.254,66	R$ 7.919.240,32	R$ 60.760.208,22
3	R$ 12.452.877,82	R$ 10.141.238,30	R$ 7.406.271,42	R$ 4.725.868,78	R$ 34.726.256,32
4	R$ 16.941.826,86	R$ 13.787.439,30	R$ 10.142.718,96	R$ 6.390.389,18	R$ 47.262.374,30
5	R$ 16.682.507,34	R$ 13.497.741,00	R$ 10.020.593,80	R$ 6.656.827,18	R$ 46.857.669,32
TOTAL	R$ 86.610.626,96	R$ 69.297.097,88	R$ 50.880.363,98	R$ 32.210.324,10	R$ 238.998.412,92

Tabela 4 - Valores por lote e faixa das escolas com insalubridade e com ICMS

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - VALOR LÍQUIDO COM ICMS					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R$ 34.592.689,88	R$ 27.511.256,68	R$ 20.423.106,98	R$ 13.143.136,06	R$ 95.670.189,60
2	R$ 39.003.959,82	R$ 30.698.855,06	R$ 22.729.088,48	R$ 14.228.166,94	R$ 106.660.070,30
3	R$ 33.202.249,14	R$ 27.002.499,48	R$ 19.672.941,60	R$ 12.475.750,28	R$ 92.353.440,50
4	R$ 49.760.843,62	R$ 40.452.534,14	R$ 29.748.982,38	R$ 18.723.937,52	R$ 138.686.297,66
5	R$ 58.691.251,50	R$ 47.873.335,42	R$ 36.018.288,72	R$ 24.546.244,12	R$ 167.129.119,76
TOTAL	R$ 215.250.993,96	R$ 173.538.480,78	R$ 128.592.408,16	R$ 83.117.234,92	R$ 600.499.117,82

Tabela 5 - Valores totais sem ICMS

VALOR TOTAL DOS LOTES SEM ICMS - ESCOLAS SEM E COM INSALUBRIDADE					
LOTES	FAIXA 1	FAIXA 2	FAIXA 3	FAIXA 4	TOTAL
1	R$ 43.756.042,14	R$ 34.704.232,26	R$ 25.613.200,04	R$ 16.317.471,12	R$ 120.390.945,56
2	R$ 50.956.633,12	R$ 40.064.108,34	R$ 29.546.796,54	R$ 18.381.553,58	R$ 138.949.091,58
3	R$ 37.893.672,88	R$ 30.829.272,32	R$ 22.474.903,80	R$ 14.279.784,00	R$ 105.477.633,00
4	R$ 55.357.118,28	R$ 45.023.903,22	R$ 33.115.463,88	R$ 20.843.495,24	R$ 154.339.980,62
5	R$ 62.558.660,68	R$ 50.944.040,44	R$ 38.203.429,78	R$ 25.897.559,48	R$ 177.603.690,38
TOTAL	R$ 250.522.127,10	R$ 201.565.556,58	R$ 148.953.794,04	R$ 95.719.863,42	R$ 696.761.341,14

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 95 / 567

Tabela 6 - Valores totais com ICMS

VALOR TOTAL DOS LOTES COM ICMS - ESCOLAS SEM E COM INSALUBRIDADE					
LOTES	**FAIXA 1**	**FAIXA 2**	**FAIXA 3**	**FAIXA 4**	**TOTAL**
1	R$ 52.715.305,72	R$ 41.818.021,82	R$ 30.867.632,12	R$ 19.661.134,70	R$ 145.062.094,36
2	R$ 61.414.758,92	R$ 48.262.769,20	R$ 35.595.343,14	R$ 22.147.407,26	R$ 167.420.278,52
3	R$ 45.655.126,96	R$ 37.143.737,78	R$ 27.079.213,02	R$ 17.201.619,06	R$ 127.079.696,82
4	R$ 66.702.670,48	R$ 54.239.973,44	R$ 39.891.701,34	R$ 25.114.326,70	R$ 185.948.671,96
5	R$ 75.373.758,84	R$ 61.371.076,42	R$ 46.038.882,52	R$ 31.203.071,30	R$ 213.986.789,08
TOTAL	R$ 301.861.620,92	R$ 242.835.578,66	R$ 179.472.772,14	R$ 115.327.559,02	R$ 839.497.530,74

Observação: 12 meses, compreendendo 202 dias letivos.

8.2.1.7. Soma total das faixas para o lote 01 sem ICMS (com e sem insalubridade): R$ 120.390.945,56 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 01: R$ 43.756.042,14 (valor da faixa 01).

8.2.1.8. Soma total das faixas para o lote 02 sem ICMS (com e sem insalubridade): R$ 138.949.091,58 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 02: R$ 50.956.633,12 (valor da faixa 01).

8.2.1.9. Soma total das faixas para o lote 03 sem ICMS (com e sem insalubridade): R$ 105.477.633,00 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 03: R$ 37.893.672,88 (valor da faixa 01).

8.2.1.10. Soma total das faixas para o lote 04 sem ICMS (com e sem insalubridade): R$ 154.339.980,62 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 04: R$ 55.357.118,28 (valor da faixa 01).

8.2.1.11. Soma total das faixas para o lote 05 sem ICMS (com e sem insalubridade): R$ 177.603.690,38 = este será o valor inicial da disputa de preço. Valor total máximo admitido para Contratação no lote 05: R$ 62.558.660,68 (valor da faixa 01).

8.2.1.12. O valor máximo admitido para cada faixa de atendimento em cada lote deverá respeitar o valor balizado admitido para cada faixa, não podendo

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 96 / 567

ser superior ao estipulado.

8.2.2. A Proposta Comercial apresentada deverá ainda observar os seguintes critérios: O valor total da faixa de menor quantidade de atendimentos não pode ser superior ao valor total da faixa imediatamente posterior com maior quantidade de atendimentos.

8.2.3. A empresa interessada deverá apresentar as duas planilhas de formação de custo com base no Anexo XII, correspondente a cada lote e aplicar na Planilha - DK os valores apurados na Planilha – DJ, respeitando-se o total de atendimentos estimado em cada faixa das escolas com insalubridade e sem insalubridade, conforme Base de Cálculo - Anexo III por lote e faixa.

8.2.4. A disputa dar-se-á pelo valor obtido da soma total das duas planilhas sem ICMS, com insalubridade e sem insalubridade, com o número de atendimentos estimados por lote e faixa, conforme Anexo XII – Proposta Comercial de cada lote.

8.2.5. Nos preços estão inclusos todos os custos e despesas da produção dos lanches/refeições para atendimento pelos estudantes, transportes, cargas e descargas, embalagens, taxas, impostos, laudos laboratoriais, seguros, licenças e outros relacionados à prestação dos serviços, bem como garantia da troca dos insumos, manutenção e reposição de utensílios e equipamentos, quando for o caso.

8.3. Do Regime de Execução e da Forma de Fornecimento

8.3.1. O fornecimento do objeto será continuado.

8.3.2. A execução será na forma de empreitada por preço unitário, sendo por aluno atendido e tipo de atendimento, com base no art. 6º, inciso XXVIII da Lei Federal nº 14.133/21, assim como cumprimento do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023 e nº 5.545-R/2023.

8.3.2.1. O modelo em forma de empreitada garante flexibilidade na execução, permitindo ajustes conforme o número de alunos atendidos, assegurando melhor controle financeiro e eficiência no uso dos recursos públicos. Além disso, evita desperdícios e assegura a continuidade do serviço essencial, atendendo às necessidades da Administração de forma transparente e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 97 / 567

economicamente vantajosa.

8.3.3. O fornecimento do objeto será contrato de execução continuada, tendo em vista se tratar de alimentação escolar e que não deve ser interrompida a oferta de alimentação nas unidades escolares, amparado, inclusive, pela Lei Federal nº 11.947/2009 que trata do atendimento da alimentação escolar e está regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações.

9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

9.1. As exigências da Habilitação do presente Termo de Referência estão pormenorizadas no Anexo XIII deste Termo de Referência.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Para a definição das escolas com ou sem insalubridade foram adotados os Pareceres da Procuradoria do Trabalho – PTR Nº 045/2022 e 071/2022, com base nos laudos de insalubridade realizados nas cozinhas das unidades escolares, que são atualizados sempre que a unidade escolar realizar modificações no ambiente da cozinha. Quanto ao ICMS, a proposição foi baseada no entendimento da Procuradoria Geral do Estado – PGE, em sua Manifestação Processo 58867689 ICMS.

10.2. O custo estimado total da contratação, conforme demostrado no item 8.2.1.5.1 deste termo de referência, para os 5 lotes, na faixa 01, é de R$ 301.861.620,92 com incidência de alíquota de 17% do ICMS, sendo para o ano letivo de 2025 o valor de R$ 201.241.080,61 e para o ano letivo de 2026 o valor de R$ 100.620.540,31. Entretanto, por ocasião do pagamento, a referida alíquota deverá ser descontada no documento fiscal, de modo a gerar o valor total líquido de R$ 250.522.127,10, sendo para o ano letivo de 2025 o valor de R$ 167.014.751,40 e para o ano letivo de 2026 o valor de R$ 83.507.375,70.

10.3. Para fins de formalização do contrato, o valor total do lote será aquele obtido com a soma dos valores da proposta comercial, com o total de atendimentos das escolas com

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 98 / 567

e sem insalubridade referente a faixa 1, entretanto o pagamento será com base nos valores por atendimento apurado na planilha Proposta Comercial no Anexo XII deste Termo de Referência C–D-K, conforme o seguintes procedimentos: i) apuração do total de atendimentos realizados no mês de referência; ii) enquadramento e definição da faixa de atendimento; iii) identificação do valor do tipo de atendimento, conforme proposta comercial; iv) multiplicação do total de cada tipo de atendimento pelo valor identificado.

10.3.1. A Contratante pagará à Contratada o valor contratado e nele deverão estar inclusos todas as espécies de tributos diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, materiais e quais outras despesas inerentes ao contrato.

10.3.2. O valor total informado no item 10.2 corresponde à quantidade total de atendimentos estimados e a serem servidos aos estudantes por dia, multiplicado pelo valor unitário de cada tipo de atendimento, referente somente à faixa 01. Entretanto, deve ser especificado o valor a ser proposto para cada tipo de atendimento, em todas as faixas de atendimento, conforme planilha do Anexo XII deste Termo de Referência.

10.4. Para a definição dos valores de mão de obra serão considerados a Convenção Coletiva de Trabalho -CCT 2024 e Acordo Coletivo das categorias de merendeiras e nutricionistas, que será reajustado sempre no mês de data base do salário das categorias.

10.5. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

10.6. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

10.7. O reequilíbrio econômico e financeiro, em qualquer de suas espécies, em especial o reajuste e a repactuação, observará, conforme a natureza do objeto contratual, as regras previstas nos arts. 45 a 47 do Decreto Estadual nº 5545-R/2023 e na Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive quanto à renúncia irretratável por ausência de requerimento formal durante a vigência do contrato.

10.8. Para a primeira repactuação/reajuste será contado:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 99 / 567

10.8.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a repactuação observará a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

10.8.2. Para os custos decorrentes do mercado: o reajuste deve ter como data-base a data do orçamento, nesse caso, o preço referencial.

10.9. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

10.9.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente do momento de sua implementação.

10.10. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei Federal n.º 14.133/2021).

10.11. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei Federal n.º 14.133/2021).

10.12. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

10.13. Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 100 / 567

os insumos relacionados ao exercício da atividade.(art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei Federal n.º 14.133/2021).

10.14. Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

10.15. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

10.16. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

10.17. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

10.18. Após o interregno de um ano, mediante pedido do contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC – IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

VR = V (I – Iº) / Iº, onde:
VR = Valor do reajuste;
V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;
Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;
I = Índice relativo ao mês de reajuste.

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

10.20. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Administração Estadual na contratação de serviços semelhantes.

10.21. A repactuação e o reajuste de preços serão formalizados por apostilamento.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 101 / 567

10.22. As repactuações e os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.23. O contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

10.24. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

11.2.1. Programa de Trabalho: 12.306. 0032. 6684 Alimentação Escolar/ 12.361. 0032. 2354 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino fundamental/ 12.362. 0032. 2356 Manutenção e modernização dos serviços nas escolas de ensino médio, natureza da despesa 3.3.90.30/3.3.90.39, subelemento 64 e 41, fonte de recursos 1500/2500/1552/2552.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. ANÁLISE DE RISCOS E MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

12.1. A Análise de Riscos e a Matriz de Alocação de Riscos estão descritas a seguir:

12.1.1. A Matriz de Alocação de Riscos é essencial para gerenciar potenciais problemas na contratação pretendida. Ao identificar e planejar a mitigação dos riscos, é possível assegurar uma contratação bem-sucedida e satisfatória. No âmbito da

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 102 / 567

Secretaria de Estado da Educação (Sedu), o escopo da análise de riscos da aquisição abrangerá três fases: a preparatória, a de seleção de fornecedores e a de execução contratual.

12.1.2. Considerando o disposto no art. 27 do Decreto Estadual 5.352-R/2023, bem como nos termos dos arts. 22 e 103 da Lei Federal Nº 14.133/2021, que traz como obrigatória a matriz de alocação de riscos nos editais destinados à contratação de obras e serviços de grande vulto, assim entendidos aqueles com valor superior a 200 milhões de reais conforme estabelecido no Decreto Federal nº 12.343/2024, não adotaremos a Matriz de Alocação de Riscos. No entanto, ressaltamos que foram identificados os principais riscos que podem afetar a contratação, durante a fase preparatória, de seleção e de execução contratual.

12.1.3. Nesse sentido, os riscos relacionados às fases preparatória e de seleção dos fornecedores serão assumidos pela Sedu, considerando as consequências de ocorrência do evento e formas de mitigá-las, além da respectiva alocação, identificando não somente o responsável pela assunção do risco apontado, bem como as ações de prevenção e formas de mitigação dos riscos.

12.1.4. Quanto à fase de execução contratual, dada a especificidade das ocorrências dos eventos, serão assumidos de forma compartilhada, observando-se as obrigações da Sedu e da contratada, considerando a ocorrência do evento, a forma de mitigá-las, além da respectiva alocação, com a identificação dos responsáveis, a ações de prevenção e as ações de contingenciamento para solução, caso ocorram.

12.1.5. Neste contexto, afirmamos que todos os riscos foram contemplados no Mapa de Gerenciamento de Riscos, Anexo XV, permitindo ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados às ameaças que podem comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

12.1.6. A identificação e a análise dos principais riscos, permitiram a compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que correspondem à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com abrangência nas fases preparatória, de seleção de fornecedores e a de execução contratual,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 103 / 567

encontram-se devidamente relatadas no Anexo XV deste Termo de Referência.

12.2. O Mapa de Gerenciamento de Riscos se encontra detalhado no Anexo XV deste Termo de Referência.

13. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

13.1. O IMR é o mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação de serviço e respectivas adequações de pagamento.

13.2. A fiscalização do contrato deve avaliar constantemente a execução do objeto e deverá utilizar o IMR, para aferição da qualidade da prestação de serviço, devendo providenciar, se for o caso, o redimensionamento do pagamento com base nos indicadores estabelecidos, e a aplicação de sanções contratuais cabíveis, sempre que a contratada:

13.2.1. Não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

13.2.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

13.3. A análise dos resultados destas avaliações pelo contratante poderá resultar em penalidades, caso o contratado não cumpra com os seus compromissos de pontualidade, disponibilidade e de prestação de serviço, conforme estabelecido pelos indicadores.

13.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços, bem como abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

13.5. O IMR deve ser considerado e entendido pelo contratado como um compromisso de qualidade que assumirá com o contratante. Assim, para o recebimento integral do valor, o contratado deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.

13.6. O IMR será implementado a partir do início da execução de serviços, cabendo ao fiscal do instrumento de contratação avaliar cada etapa dos serviços prestados.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 104 / 567

13.7. Os critérios definidos no IMR não poderão ser alterados sem anuência da CONTRATADA e deverão somente ser considerados na avaliação após decorrido pelo menos um mês da concordância entre as partes.

13.8. Caso não haja possibilidade de avaliação dos serviços prestados, desde que devidamente justificado, o fator de qualidade considerado será 100%.

13.9. O instrumento avaliativo deve ser claro e objetivo, apresentando os pontos considerados e incluindo as provas produzidas (documentos, fotos, laudos e outros).

13.10. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise do IMR, em consonância com as diretrizes da IN/MPDG 05/2017 e posteriores alterações/revogações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

13.10.1. O procedimento de avaliação será realizado em duas partes:

13.10.1.1. O Anexo XVI deste Termo de Referência, deverá ser preenchido pelo fiscal do contrato, devendo haver verificação pelo menos duas vezes por semana de cada item, conforme os critérios apresentados no item 13.10.4.1.

13.10.1.2. Após o preenchimento do Anexo XVI deste Termo de Referência de verificação semanal, o fiscal deverá registrar anomalia, para fins de comprovação dos itens inadequados.

13.10.1.3. O Fiscal do Contrato, com base na avaliação da qualidade dos serviços, classificará os itens com “A” para adequado ou “I” para inadequado, preenchendo o Anexo XVI deste Termo de Referência, que deverá ser enviado a Superintendência/SUAE em até cinco dias uteis após o fechamento do mês anterior.

13.10.1.4. Com base nas avaliações realizadas pelos fiscais de contrato de cada escola, será preenchido um check-list no qual o gestor do contrato contabilizará o quantitativo de respostas de acordo com a classificação “adequado” ou “inadequado”, que resultará no índice percentual de avaliação positiva por item de eficiência no cumprimento total dos serviços, objeto do contrato, conforme Anexo XVII deste Termo de Referência.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 105 / 567

13.10.2. A medição da eficiência no cumprimento do contrato se dará sobre a pontuação total obtida pela soma de cada item da avaliação do anexo XVII deste Termo de Referência. O total de pontos determinará o percentual de desconto, de acordo com a tabela do item 13.10.5.1.

13.10.3. Para mensuração da eficiência da empresa no cumprimento do contrato serão avaliados os seguintes itens: armazenamento e conservação dos alimentos e materiais de consumo, higiene do ambiente, uso de Equipamento de Proteção Individual - EPI pelos funcionários, suporte logístico e quantidade de mão de obra, que são itens essenciais para garantir a segurança sanitária para realização do objeto desse contrato.

13.10.3.1. Os itens de avaliação constantes no check-list poderão sofrer alteração por critério unilateral da Contratante.

13.10.4. A prestação dos serviços será definida conforme critérios a seguir:

13.10.4.1. Qualidade dos serviços prestados, será aferido por meio do somatório dos seguintes itens:

1 - ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS E MATERIAIS DE CONSUMO	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir que a estocagem de alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza) seja adequada conforme legislação vigente; temperatura adequada;
Meta a cumprir	Evitar a contaminação dos alimentos.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVI deste Termo de Referência.
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	A partir da implantação dos serviços
Periodicidade da verificação	Duas vezes por semana (média de oito vezes ao mês)
Limite máximo de ocorrências inadequadas por mês	Até uma ocorrência

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 106 / 567

2 - HIGIENE DO AMBIENTE	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir a preservação, cuidados e limpeza das condições sanitárias do ambiente com o objetivo de evitar possíveis danos à saúde humana e também aos bens materiais.
Meta a cumprir	Evitar a contaminação dos alimentos.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII deste Termo de Referência.
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	A partir da implantação dos serviços
Periodicidade da verificação	Duas vezes por semana (média de oito vezes ao mês)
Limite máximo de ocorrências inadequadas por mês	Até uma ocorrência

3 - USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir a segurança e proteção do colaborador contra riscos que ameacem a sua saúde e segurança.
Meta a cumprir	Evitar a ocorrência de acidentes de trabalho ocasionados pela não utilização e/ou mau uso do(s) EPI e/ou minimizar os danos causados ao colaborador caso ocorra algum acidente.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII deste Termo de Referência.
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	A partir da implantação dos serviços
Periodicidade da verificação	Duas vezes por semana (média de oito vezes ao mês)
Limite máximo de ocorrências inadequadas por mês	Até duas ocorrências

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 107 / 567

4 - SUPORTE LOGÍSTICO	
Item	**Descrição**
Finalidade	Garantir o abastecimento de produtos, desde os pontos de fornecimento até os pontos de consumo.
Meta a cumprir	Evitar desperdício ou falta de insumos para produção da alimentação, atraso na produção e distribuição da alimentação escolar e prejuízos na qualidade dos alimentos.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme Anexo XVIII deste Termo de Referência.
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	A partir da implantação dos serviços
Periodicidade da verificação	Duas vezes por semana (média de oito vezes ao mês)
Limite máximo de ocorrências inadequadas por mês	Até duas ocorrências

5 - QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	
Item	**Descrição**
Finalidade	Manter empregados especializados em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação de serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade, sobrecarga de atividades.
Meta a cumprir	Garantir a prestação de serviço satisfatória em todas as etapas do processo da alimentação escolar de modo a evitar sobrecarga de atividade à mão de obra existente, prejuízos a rotina de horários da unidade escolar, atrasos e intercorrências na produção da alimentação escolar.
Instrumento de medição	Formulário de avaliação dos serviços conforme a Anexo XVI deste Termo de Referência.
Mecanismos de cálculo	100 a 85% das escolas realizaram a avaliação positiva: 20 pontos
	84 a 60% das escolas realizaram a avaliação positiva: 10 pontos
	59 a 0% das escolas realizaram a avaliação positiva: 0 pontos
Início de vigência	A partir da implantação dos serviços
Periodicidade da verificação	Duas vezes por semana (média de oito vezes ao mês)
Limite máximo de	Até uma ocorrênciaa.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 108 / 567

ocorrências inadequadas por mês	

13.10.5. Quanto ao ajuste de pagamento, as pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência do faturamento, conforme métodos apresentados na tabela acima (item 13.10.4.1). A soma da pontuação resultará em um percentual que será debitado do faturamento total subsequente à execução dos serviços prestados pela Contratada, em função do não cumprimento de IMR, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei e neste Termo de Referência.

13.10.5.1. Para a aferição do dimensionamento do IMR ao ajuste do pagamento, o desconto será proporcional a faixa de pontuação:

Aferição do redimencionamento do IMR para desconto no faturamento	
DESCONTO	**PONTUAÇÃO**
0%	100
0,5%	90 a 99
1%	80 a 89
1,5%	70 a 79
2%	60 a 69
2,5%	50 a 59
3%	40 a 49
3,5%	30 a 39
4%	20 a 29
4,5%	10 a 19
5%	0 a 9

13.10.6. O Anexo XVII deste Termo de Referência será preenchido e enviado à empresa apenas para fins de ciência e providência quanto ao desconto no faturamento e na respectiva nota fiscal.

13.10.7. Na nota fiscal de serviços a ser emitida deverá constar: o valor total dos serviços prestados, o desconto referente ao redimensionamento do IMR aplicado no mês anterior e o valor líquido final, que esteja em conformidade com relatório encaminhado pela Contratante com base na avaliação do IMR.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 109 / 567

13.10.8. O valor total dos abatimentos aplicados limitar-se-á a 5% (cinco por cento) do valor total mensal a ser faturado.

13.10.9. A aplicação dos descontos previstos pelo efeito das avaliações não eximirá a Contratada de outras sanções previstas no edital do qual faz parte o presente Termo de Referência, inclusive nos casos de Suspensão temporária e Impedimento de participar de licitação, conforme seus prazos expostos na Lei Federal n° 14.133/2021.

13.10.9.1. Para não incorrer em *bis in* idem, será avaliado pela administração se aplicação do desconto ocorrerá por incidência do IMR ou por multa em descumprimento de contrato.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Responsabilizar-se-á, integralmente, pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, prezando pela qualidade dos alimentos ofertados, realizando todos os procedimentos relacionados ao armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC, de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Resolução CD/FNDE nº. 006/2020, bem como suas atualizações e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

14.2. Responsabilizar-se-á, integralmente, pelo descarte correto das sobras limpas e sujas em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

14.3. Executar os serviços com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança em todas as etapas de produção da alimentação.

14.4. Contratar pessoal qualificado e capacitado e, tratando-se de mão de obra de nutricionista deve, obrigatoriamente, estar regularmente inscrita no Conselho Regional

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 110 / 567

de Nutrição 4ª Região, nomeando ainda uma Nutricionista Coordenadora do Contrato e representante legal.

14.5. A contratada deverá constituir filial regional no Estado do Espírito Santo, em até 30 dias corridos após assinatura do contrato e manter durante a prestação do serviço.

14.5.1. Manter filial no Estado do Espírito Santo com vistas ao funcionamento de escritório, central de abastecimento, equipe volante para substituição, logística e execução de demais serviços, bem como assegurar o atendimento diário às escolas durante o período de funcionamento em horário comercial, de segunda-feira a sexta-feira.

14.5.1.1. Considerando a natureza contínua e essencial do serviço de alimentação escolar, a exigência de manutenção de uma filial no Estado do Espírito Santo se justifica pela necessidade de garantir a imediata reposição de mão de obra, resolução ágil de imprevistos operacionais e fiscalização efetiva da execução contratual. A filial possibilita a supervisão direta dos serviços, assegurando o cumprimento das normas higiênico-sanitárias, nutricionais e logísticas estabelecidas, além de proporcionar maior segurança jurídica e eficiência na gestão contratual. Ademais, a exigência contribui para o desenvolvimento econômico local, garantindo a retenção de tributos no estado e incentivando a geração de empregos regionais.

14.5.2. Caso a Contratada possua registro em CRN de outra jurisdição que não a 4ª Região RJ/ES (CRN-4), deverá apresentar no prazo de até 30 dias corridos a contar da instituição de filial no estado, comprovação do registro secundário no CRN-4, bem como, providenciar todos os procedimentos para a correta emissão do Atestado de Responsabilidade Técnica - ART, em conformidade com a legislação do CRN-4.

14.5.2.1. A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pelo CRN-4.

14.5.2.2. O não cumprimento dos prazos estabelecidos poderá resultar em sanções administrativas conforme previsto neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 111 / 567

14.6. Utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria Estadual 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde - Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/revogações.

14.6.1. Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que deverá apresentar em até 30 dias corridos, a contar da assinatura do contrato, a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

14.6.1.1. A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pela vigilância sanitária.

14.7. A Contratada deverá responsabilizar-se, totalmente, pelo abastecimento do gás de cozinha, sendo responsabilidade da escola a aquisição do vasilhame.

14.8. Quanto à legislação:

14.8.1. Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo.

14.8.2. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

14.8.3. Cumprir todas as normas e procedimentos federais e estaduais, bem como observar as orientações da Organização Mundial de Saúde - OMS e da Secretaria de Estado da Educação do Espírito Santo - Sedu.

14.8.4. Atender as normas do PNAE, Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução RDC/FNDE nº 006/2020 e respectivas atualizações.

14.9. Quanto as dependências e instalações físicas das unidades escolares:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 112 / 567

14.9.1. Manter as instalações físicas em perfeitas condições, devendo ser compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, efetuando adequações necessárias para sua manutenção, conforme Anexo XVIII, sem ônus para Contratante.

14.9.2. Providenciar a adequação dos ambientes de armazenamento, preparo e distribuição da alimentação escolar nas unidades escolares, conforme Anexo XVIII, quando não apresentarem as condições necessárias ao bom funcionamento.

14.9.3. Apresentar um plano de ação com alternativas para o preparo e distribuição da alimentação escolar, em parceria com a escola para validação da Sedu Central, quando houver necessidade de adequação ou reforma dos espaços cedidos, bem como das instalações, a fim de evitar a descontinuidade da execução contratual.

14.9.4. Deverá devolver as instalações físicas em perfeitas condições de conservação e de higiene.

14.9.4.1. Em caso de dano na edificação, causado por mau uso ou dolo de seus empregados contratados, terceirizados e demais prestadores de serviços, a Contratada deverá providenciar as adequações necessárias, no prazo máximo de 30 dias corridos, a contar da notificação da Contratante.

14.9.5. A Contratante pode autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos por terceiros, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria Sedu nº 072/2019 e posteriores alterações.

14.9.5.1. Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos itens em estoque, equipamentos e utensílios, antes e depois do evento, bem como observar os procedimentos internos da Contratante. Em caso de constatação de prejuízo à Contratante, esta notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

14.9.5.2. É vedada a utilização dos serviços da contratada em caso de cessão das unidades escolares, bem como utilização dos insumos da cozinha que fazem parte desta contratação.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 113 / 567

14.9.6. Em casos de emergência ou calamidade pública, os espaços das unidades escolares (cozinha, estoque, refeitório) poderão ser utilizados como apoio à comunidade pelo tempo necessário para reestabelecimento da situação.

14.10. Quanto ao mobiliário, equipamento e utensílios:

14.10.1. A Contratante deverá adquirir os utensílios e equipamentos necessários, de acordo com o enxoval mínimo – Anexo XIX, para o fornecimento da alimentação escolar, em que a Contratada deverá manter em uso e em bom estado de conservação, durante a vigência do contrato, os equipamentos e utensílios necessários para execução dos serviços, realizando as reposições, aquisições e instalações que se fizerem necessárias, conforme Anexo XIX, visando a garantia do atendimento aos estudantes conforme a necessidade de cada unidade escolar.

14.10.1.1. A Contratante deverá disponibilizar os utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, de acordo com o Anexo XIX.

14.10.1.2. Deverá preencher e assinar o Anexo XX deste Termo de Referência, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da entrega de qualquer item de cozinha adquirido pela Contratante para uso pela Contratada na alimentação escolar, devendo a Contratada, enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

14.10.1.3. Deverá preencher e assinar o Anexo XXI deste Termo de Referência, a ser assinado também pelo fiscal de contrato e pela Contratada, por ocasião da reposição de qualquer item de cozinha, bem como enviar uma cópia legível, por e-mail, à Subgerência de Alimentação Escolar- Suae.

14.10.1.4. A Contratada deverá substituir as canecas de policarbonato e as tigelas de melamina que contenham avarias como arranhões, lascas e partes quebradas, ou mediante solicitação da Contratante ou, obrigatoriamente a cada 6 meses considerando a higiene e qualidade do material, devendo entregar os comprovantes junto com o inventário intermediário e/ ou final.

14.10.1.5. A Contratada deverá realizar as instalações dos equipamentos das dependências da cozinha, e realizar o teste de estanqueidade naqueles que utilizam gás com os materiais adequados.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 114 / 567

14.10.2. Disponibilizar termômetro doméstico para aferição da temperatura dos alimentos produzidos e dos equipamentos, efetuando a troca sempre que se fizer necessário. Além disso, o comprovante digitalizado de que a cozinha possui o item em funcionamento, deve ser enviado à Contratante em até 15 dias corridos, após o início do ano letivo ou Contrato.

14.10.3. Poderá ser avaliada pela Contratante a real necessidade de reposição de equipamentos e utensílios ou de manutenção dos equipamentos, devendo ser levado em consideração o desgaste natural pelo uso durante o período contratual.

14.10.4. É de responsabilidade da Contratada comunicar imediatamente a Contratante as eventuais trocas e reposições de utensílios e equipamentos.

14.10.5. É de responsabilidade da contratada comunicar à Contratante todas as ocorrências de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso realizado pela Contratante), ingresso e/ou extravio ou dano, para as providências junto ao Setor de Almoxarifado, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio, devendo observar o item 14.10.1.

14.10.6. Para os casos de substituição, reposição e reingresso deverão ser entregues Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica- DANFE e Termo de Doação do equipamento para a direção da unidade escolar, que encaminhará via E-Docs para a Subgerência de Almoxarifado - Salmox, que adotará as providências cabíveis.

14.10.7. A reposição dos equipamentos deverá ser feita à medida que haja a constatação de necessidade, a fim de não comprometer a prestação dos serviços, de modo que ao final do contrato todos os equipamentos e utensílios estejam em boas condições de uso, de acordo com o inventário inicial, devendo observar o item 14.11.

14.10.7.1. Os equipamentos e utensílios a serem repostos deverão ser providenciados pela Contratada em até 7 dias úteis após identificação de necessidade pela Contratante.

14.11. Quanto aos inventários:

14.11.1. Os utensílios e os equipamentos deverão ser inventariados (Anexo XXII deste Termo de Referência), conjuntamente pela Contratada e pela Direção de cada unidade escolar, devendo conter, obrigatoriamente, a assinatura e carimbo da

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 115 / 567

escola, da direção e do representante da empresa, bem como o envio do inventário original digitalizado a GAE/Suae.

14.11.2. Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos inventários a serem realizados, em 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

14.11.2.1. Inicial: A Contratada deve apresentar em até 30 dias corridos, a contar do primeiro dia de execução do serviço (assinatura do contrato).

14.11.2.2. Intermediário: Deve ser apresentado em até 30 dias corridos, a contar do último dia letivo realizado, anualmente, contendo a atualização nos casos de aquisição ou retirada de equipamentos, bem como reposições e manutenções necessárias.

14.11.2.3. Final: Deve ser apresentado em até 15 dias corridos, antes do término do contrato, já com as devidas reposições realizadas e com os equipamentos e utensílios no mesmo estado de conservação do início do contrato.

14.11.3. A Contratada deverá disponibilizar uma cópia à unidade escolar após a finalização dos inventários.

14.11.4. Caso a execução do serviço não seja iniciada por motivo de força maior ou circunstâncias alheias, fica suspensa a elaboração do item 14.11 enquanto perdurar a situação, devendo a Contratante comunicar à Contratada o prazo para a realização do inventário quando já estiver regularizada a situação que suspendeu a sua execução.

14.11.5. Deverá ser preenchido exclusivamente no modelo disposto no Anexo XXII deste Termo de Referência.

14.11.6. Deverá ser realizado em conjunto com o Diretor Escolar e, na sua ausência, deverá ser realizado com o Superintendente Regional, Assessor Administrativo ou por um servidor indicado por estes, o qual esteja vinculado à sua Superintendência, para que possa representar a Contratante.

14.11.7. Deverá conter assinatura e carimbo de identificação da escola, do Diretor Escolar ou dos servidores acima permitidos, e do nutricionista responsável por sua elaboração.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 116 / 567

14.11.8. Deve ser inserido no inventário a condição do bem, número de utensílios/equipamentos e quando couber, o número do patrimônio, descrevendo na observação os itens que não estiverem contidos no modelo de inventário, devendo constar na listagem de itens extras.

14.11.9. As condições dos utensílios e equipamentos deverão ser classificadas de acordo com as condições a seguir:

14.11.9.1. Bom (B): Equipamentos, panelas de pressão e utensílios íntegros, em perfeito funcionamento, com todas as peças, alças, tampas, bom fio de corte, sem corrosão, fissuras, furos, escoras e ferrugem, borracha íntegra no caso de geladeira, freezer e panelas de pressão.

14.11.9.2. Necessita manutenção (M): Apenas equipamentos e panelas de pressão em perfeito funcionamento que podem apresentem pequenos arranhões, indícios de ferrugem, comprometimento na borracha de vedação que necessite de manutenção ou alguma reposição de peça.

14.11.9.3. Ruim (R): Equipamentos, panelas de pressão e demais utensílios funcionando ou não, que apresentem corrosões, escoras, ferrugens, lâminas sem corte, falta de peças (puxador, cabo, tampa, grades de apoio, borracha de vedação, queimadores, etc.), fios expostos, partes retorcidas ou amassadas, quebrados e com desempenho comprometido, conforme citado nos exemplos deste item.

14.11.9.4. Os demais utensílios não serão passíveis de manutenção, devendo ser classificados apenas como “B” (bom) ou “R” (ruim).

14.11.9.5. Quando um item for classificado como “M” ou “R”, deverá ser especificado no campo de observação do Anexo XXII deste Termo de Referência o motivo pelo qual foi dada a condição.

14.11.10. Os equipamentos e utensílios repostos pela empresa Contratada, constantes no inventário, serão incorporados ao patrimônio da escola, com o devido aval e inserção do sistema do Setor de Almoxarifado e no sistema contábil.

14.11.10.1. À medida que a reposição for realizada, a Contratada deverá apresentar a Contratante o comprovante de reposição assinado em conjunto com a direção escolar, sobre os itens repostos que serão

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 117 / 567

incorporados ao enxoval da unidade escolar.

14.11.11. Os equipamentos e utensílios disponibilizados e utilizados pela Contratada que visam otimizar o atendimento, além dos exigidos no Enxoval Mínimo – Anexo XIX, não serão incorporados ao inventário.

14.11.12. A reposição dos utensílios deverá ocorrer dentro dos padrões descritos no enxoval mínimo – Anexo XIX.

14.11.13. A Contratada deverá comunicar à GAE/Suae e efetuar a manutenção preventiva e corretiva da panela de pressão e equipamentos, durante toda vigência do contrato, conforme demandado pela Contratante e ainda deve manter constante limpeza das instalações, utensílios e equipamentos utilizados.

14.11.13.1. Excepcionalmente, para fins de manutenção, os equipamentos e panelas de pressão poderão ser retirados de sua unidade escolar com autorização do diretor escolar (Anexo XXIII do Termo de Referência). O translado e o armazenamento desses bens durante a manutenção é de responsabilidade da Contratada e sua perda, extravio ou dano permanente incorrerá na aquisição de um equipamento novo.

14.11.13.1.1. Deverá ainda, providenciar equipamentos e panelas de pressão em substituição temporária àqueles que estão em manutenção até a devolução do bem, conforme prazo estabelecido no item 14.10.7.1.

14.11.14. A Contratada deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Secretaria de Estado da Educação, por culpa ou dolo de seus empregados ou prestadores de serviço, integrando-os ao inventário da unidade.

14.11.14.1. Os comprovantes de suprimento e reposição deverão estar disponíveis em arquivo próprio, em cada Unidade de Ensino, para eventuais consultas, constando, inclusive, no inventário a ser entregue à GAE/Suae.

14.11.15. Durante a execução do contrato, a Contratada deverá disponibilizar equipamentos e utensílios necessários para não causar prejuízos à execução e otimização dos serviços, quer seja por tipo ou por quantidade, correspondendo ao

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 118 / 567

Anexo XIX.

14.11.16. O pagamento do último faturamento somente será liberado após a reposição do inventário, a entrega do inventário final e seus respectivos comprovantes.

14.11.16.1. A referida retenção justifica-se considerando que a Contratada deverá elaborar o inventário dos bens constantes na cozinha do lote arrematado, indicando a quantidade e a classificação da condição, visto que, durante a vigência do contrato será sua responsabilidade realizar as reposições, manutenções e instalações que se fizerem necessárias, condicionando-se assim, a entrega do lote (fim do contrato) nas mesmas condições que o recebeu. As despesas relativas a este item já estão incluídas na composição de custo, evitando-se o enriquecimento ilícito da Contratada. O não cumprimento ensejará a retenção do pagamento para a regularização, conforme, a fim de evitar prejuízos e potencializar a ocorrência de riscos na execução dos serviços à Contratante.

14.11.17. Quanto a limpeza e desinfecção:

14.11.17.1. Deverá atender o que dispõe a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (e posteriores alterações), bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

14.11.17.2. Deverá fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização dos ambientes, dos utensílios, equipamentos e alimentos.

14.11.17.3. Deverá controlar e manter a higienização completa das dependências, inclusive quanto às mesas do refeitório, equipamentos, instalações e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização.

14.11.17.4. Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 119 / 567

utensílios e equipamentos, com foco no controle eficiente de todas as etapas da produção da alimentação como: recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação escolar, visando reduzir ao máximo os casos de contaminação (física, química e biológica), dentre outros agravos.

14.11.17.5. Manter higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

14.11.17.6. A Contratada deverá manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação das unidades escolares em bom estado de higiene e conservação, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, a fim de garantir a segurança dos estudantes e da comunidade escolar.

14.11.17.7. A Contratada deverá submeter os alimentos, a serem consumidos crus, ao processo de higienização adequado, a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, devendo ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

14.11.17.8. A Contratada deverá manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente, em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser encaminhados para local apropriado para coleta pelo serviço de saneamento básico do respectivo município.

14.11.17.8.1. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos locais de manipulação de alimentos e devem ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

14.11.17.9. Em casos de utilização dos conjuntos de refeitórios para outros fins que não sejam a alimentação escolar, a escola deverá se responsabilizar pela limpeza.

14.11.17.10. A Contratada deverá realizar a limpeza das caixas vazadas, bem como

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 120 / 567

de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

14.12. Quanto à execução dos serviços:

14.12.1. A Contratada deverá realizar em até 30 dias úteis, a contar do primeiro dia da execução do Contrato, em cada unidade de ensino, os seguintes serviços:

14.12.1.1. Limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos, análise de potabilidade da água, troca do elemento filtrante da cozinha e elaboração e disponibilização do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - MBPF;

14.12.1.1.1. Os serviços descritos no item 14.12.1.1, deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, devendo observar o art. 122 §1º da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser orientado conforme manuais e determinações da Contratante, exceto a troca do elemento filtrante e a elaboração do MBPF, que poderá ser realizado pela própria Contratada.

14.12.1.2. Deverá a Contratada encaminhar à GAE/Suae o cronograma de execução dos serviços a serem realizados no prazo de 5 dias úteis, a contar do primeiro dia de execução do contrato.

14.12.1.3. Deverá providenciar o comprovante dos serviços descritos no item 14.12.1.1 que deverão conter obrigatoriamente:

14.12.1.3.1. Carimbo da escola.

14.12.1.3.2. Nome completo do servidor da escola que acompanhou o serviço (ou o diretor escolar), seu cargo e número de CPF.

14.12.1.3.3. Nome completo do funcionário da prestadora de serviço.

14.12.1.3.4. Data da realização do serviço.

14.12.1.4. Os serviços citados no item 14.12.1.1, deverão seguir os seguintes prazos, com o devido encaminhamento dos comprovantes de realização,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 121 / 567

digitalizados para Contratante:

14.12.1.4.1. Semestralmente: A limpeza de caixa de gordura, procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas, depósitos de alimentos, troca do elemento filtrante da cozinha e sempre que se fizer necessário.

14.12.1.4.2. Anualmente: Análise de potabilidade da água e sempre que se fizer necessário.

14.13. Quanto à Educação Alimentar e Nutricional – EAN:

14.13.1. Propiciar aos estudantes da rede escolar estadual um Programa de EAN com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os estudantes a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar, bem como atividades interativas com os estudantes e/ou de forma interdisciplinar, juntamente com a equipe pedagógica da escola, dentro do tema do Programa.

14.13.1.1. Realizar o Programa de EAN, anualmente, com temas diversos sobre alimentação, devendo a programação conter: local (escola), cronograma, horário, público-alvo, materiais a serem utilizados e o tipo de atividade.

14.13.1.1.1. Apresentar em até 30 dias úteis, a partir do início do contrato, o programa (item 14.13.1) a ser desenvolvido nas unidades escolares sob forma de projeto, em formato digital, para apreciação e aprovação da Contratante.

14.13.1.1.2. Após aprovação pela Contratante, as atividades do Programa de EAN deverão iniciar em até 30 dias em todas as unidades escolares atendidas.

14.13.1.1.3. Em até 30 dias após o término da execução das atividades do Programa de EAN, enviar à Contratante um relatório final de execução do Programa, em formato digital, contendo o número de estudantes partícipes em cada unidade escolar, fotografia do evento e outros meios/documentos utilizados.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 122 / 567

14.14. Quanto a equipe de trabalho:

14.14.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, merendeiras e nutricionistas, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

14.14.2. Fornecimento de mão de obra de merendeira, especializada e qualificada em preparação e distribuição de alimentação, bem como controle, limpeza, higienização de cozinhas e estoques das unidades escolares.

14.14.3. Realizar a contratação de profissionais (merendeiras), em que o processo de seleção exija formação mínima de 5º ano do ensino fundamental, devendo, no decorrer do contrato, estimular ações que visem à conclusão do ensino fundamental, tais como matrículas em cursos de educação de jovens e adultos, flexibilizar horários para estudos, considerando que o trabalho a ser executado irá requerer conhecimentos de medidas, controle de estoque, cálculo de *per capitas*, leitura e aplicação de cardápios e receitas.

14.14.4. Supervisionar, treinar e qualificar o pessoal contratado, bem como fornecer uniformes e observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada, nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria de Estado da Educação.

14.14.5. Manter, em caráter permanente, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais de supervisão, por contrato e durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas- CRN da região, e um(a) coordenador(a) responsável técnico nutricionista, também habilitado(a) no CRN, com atribuições/autoridade legal por procuração, suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados, que poderá ser um para os contratos firmados com a Contratante.

14.14.5.1. A Contratada deverá encaminhar à Contratante, mensalmente ou sempre que houver alteração, a relação de profissionais de supervisão por escola.

14.14.5.2. Viabilizar um representante da empresa contratada que deverá permanecer de plantão durante o horário de funcionamento das escolas, para atendimento das demandas da Contratante durante o período de férias escolares.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 123 / 567

14.14.5.3. Durante o período de férias escolares, o representante da Contratada (coordenador responsável) deverá permanecer de plantão para atendimento das demandas da Contratante ou poderá designar outro funcionário devidamente habilitado.

14.14.5.4. O(a) coordenador(a) responsável nutricionista deverá executar suas atividades, no mínimo, em horário comercial durante o horário de funcionamento das escolas para atender as demandas da Contratante.

14.14.6. Realizar no início do contrato, e sempre que necessário, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à Contratante quando requisitado.

14.14.6.1. Em caso de afastamento de mão de obra por contaminação relacionadas por doenças infectocontagiosas, deve-se realizar o devido acompanhamento do atestado de saúde, comunicar imediatamente à Contratante, e promover a substituição da mão de obra.

14.14.7. A Contratada deverá oferecer aos empregados que forem remanejados ou repostos, inclusive aqueles que ingressarem posteriormente em razão de reposições, as capacitações exigidas pela Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações) e direcionadas a prevenção de acidentes, previamente e assim que assumirem a função, bem como as de orientar quanto as formas de higienização e disseminação de contaminação.

14.14.8. Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (e posteriores alterações), Técnicas Dietéticas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio.

14.14.8.1. O cronograma dos treinamentos e os registros destes deverão ser mantidos em arquivo no escritório da Contratada e disponibilizados para a

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 124 / 567

Contratante quando solicitado.

14.14.8.2. A capacitação, treinamento e qualificação deverão englobar, obrigatoriamente, os temas: ética profissional (e sobre qualquer tipo de discriminação), corrupção e crimes, inclusão social, procedimentos de higienização e segurança, saúde dos profissionais (ex.: sobre câncer de mama, câncer de próstata).

14.14.8.3. Os treinamentos deverão ser realizados durante o período de férias escolares e sempre que necessário, permitindo a reciclagem de conhecimentos sem comprometer a rotina das unidades de ensino, assegurando que a equipe esteja plenamente capacitada para o início de cada período letivo e para atender eventuais mudanças nos protocolos de alimentação.

14.14.9. Desenvolver boas relações com os servidores da Contratante, acatando instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

14.14.10. O nutricionista da Contratada deverá realizar no mínimo uma visita semanal em cada escola, a fim de monitorar os seguintes pontos essenciais: higiene alimentar e dos manipuladores, qualidade dos alimentos, processo de preparo, conformidade com as normativas, treinamento da equipe, além de verificar documentações e registros.

14.14.10.1. É necessário registrar a visita conforme Anexo V deste Termo de Referência e enviar ao gestor do contrato os detalhes das ações implementadas na cozinha para melhorar os resultados. Os relatórios de visita devem ser entregues à contratante sempre que solicitados.

14.14.11. Comunicar a Contratante, imediatamente, e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

14.14.12. Deverá substituir, imediatamente, seus empregados cuja conduta comprometa a prestação do serviço, crie obstáculos à fiscalização ou que não corresponda às exigências de segurança da escola.

14.14.12.1. A substituição também se estende a equipe de profissionais de supervisão e do coordenador(a) responsável nutricionista, ocorrendo no

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 125 / 567

prazo máximo de 5 dias corridos, a sua substituição efetiva, a contar da notificação, por meios eletrônicos formais.

14.14.13. Manter a equipe de trabalho dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, e fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, bem como:

14.14.13.1. Deverá fornecer todos os materiais de proteção individual e segurança (luvas anticorte de aço, luvas térmicas, máscara descartável individual, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, mangotes, fita autoadesiva sem cola para proteção das mãos, entre outros) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis e suficientes com o número de pessoas empregadas.

14.14.13.2. Especificamente, em relação ao uniforme, este deve ser renovado sempre que se fizer necessário.

14.14.13.3. Deverá manter nas cozinhas e as suas expensas, toucas descartáveis para disponibilizar aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.

14.14.13.4. Manter material de higiene como sabão, papel toalha, álcool 70% e máscara disponível na cozinha em situação de emergência em saúde pública evitando agravar a situação.

14.14.13.5. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente, atentando-se as normas de saúde pela OMS e orientações da Secretaria de Estado da Educação.

14.14.13.6. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria de Estado da Educação, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

14.14.13.7. Disponibilizar em cada cozinha escolar uma pasta organizada com as rotinas operacionais como controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de refrigeração, manual de boas práticas, cartão de ponto,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 126 / 567

atestado de saúde ocupacional, dentre outros.

14.14.13.8. Deverá disponibilizar em cada cozinha escolar, afixado em local visível, uma cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, limpeza de caixa de gordura, troca do elemento filtrante do filtro e procedimentos operacionais padronizados.

14.14.13.9. Deverá registrar, por escrito, junto ao gestor do contrato todas as visitas realizadas às unidades seguindo o modelo do Anexo V deste Termo de Referência, bem como quaisquer ocorrências e comunicar a Contratante, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

14.14.14. Comparecer às reuniões convocadas pela Contratante.

14.14.15. Apresentar à Contratante plano de ação para ocorrências identificadas no decorrer da execução do contrato.

14.14.16. Manter o profissional nutricionista para exercer a supervisão total do serviço de alimentação escolar nas escolas, bem como as demais atividades de responsabilidade do cargo, considerando todos os turnos de funcionamento da unidade.

14.14.16.1. Em caso de licenças ou qualquer outro afastamento do quadro fixo de merendeira de cada escola, bem como de nutricionista, a fim de não haver descontinuidade do serviço, deverá a Contratada repor a mão de obra imediatamente.

14.14.17. Providenciar o quantitativo de merendeiras e nutricionistas, em conformidade com os parâmetros a seguir:

14.14.17.1. A Contratada deve disponibilizar merendeiras em número suficiente para o serviço de preparo e distribuição da alimentação escolar, de modo a não causar sobrecarga de atividades e atrasos no atendimento.

14.14.17.2. O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo, considerando os atendimentos por turno de cada unidade escolar de ensino:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 127 / 567

Função	Quantidade
Nutricionista	01- Para no máximo 12 escolas + 01 Coordenadora (RT)
Merendeira	01 - Para o intervalo de 1 a 90 atendimentos 02 - Para o intervalo de 91 a 250 atendimentos 03 - Para o intervalo de 251 a 400 atendimentos 04 - Para o intervalo de 401 a 550 atendimentos 05 - Para o intervalo de 551 a 700 atendimentos Acima de 701 atendimentos por turno a empresa deverá disponibilizar merendeiras em números suficientes para a preparação, distribuição e organização.

14.14.17.3. Providenciar para que a previsão de mão de obra obedeça aos critérios a seguir estipulados:

14.14.17.3.1. A aferição da previsão do quantitativo de merendeiras visa a contratação de mão de obra de 44h e 25h semanais. Para aproximar-se da dinâmica escolar, o cálculo obteve base nos turnos e horários de recreio, em que as modalidades diferentes fazem uso do mesmo recreio, seriam agregados para contabilizar uma única vez a mão de obra. Como por exemplo, na modalidade integral 9h30min e integral 7h concomitante, é possível ajustar a demanda para merendeiras com carga horária de trabalho que totalizem 44 horas semanais, considerando que mesmo sendo atendimentos diferentes, possibilita que a merendeira que atende o turno integral 9h30min, irá atender também parte do turno integral 7h e vice-versa.

14.14.17.3.2. Situação 1- Escolas com apenas modalidade parcial: Seguir a tabela do item 14.14.17.2, por turno (matutino, vespertino e noturno);

14.14.17.3.3. Situação 2- Escolas com apenas a modalidade integral 9h30min: Dobrar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min;

14.14.17.3.4. Situação 3- Escolas com integral 9h30min e parcial

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 128 / 567

concomitante (matutino ou vespertino): Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9h30min + média de atendimentos dos estudantes do parcial;

14.14.17.3.5. Situação 4- Escolas com integral 9h30min e integral 7h concomitante: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 9:30h + média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;

14.14.17.3.5.1. Caso haja concomitância também de turno parcial na situação 4, soma-se também a média de atendimentos dos estudantes do parcial (no matutino e/ou vespertino, adicionando-se merendeira(s) apenas para aquele turno, caso o somatório indique a necessidade).

14.14.17.3.6. Situação 5- Escolas com Integral 7h matutino ou vespertino: Dobrar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;

14.14.17.3.7. Situação 6- Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no matutino: Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da manhã: somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino. Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde, seguir a tabela do item 14.14.17.2 para a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h;

14.14.17.3.8. Situação 7- Escolas com Integral 7h matutino + parcial no matutino: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino;

14.14.17.3.9. Situação 8- Escolas com Integral 7h vespertino + parcial no vespertino + parcial no matutino: Para dimensionar o número

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 129 / 567

de merendeiras necessárias para o período da manhã: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial matutino. Para dimensionar o número de merendeiras necessárias para o período da tarde: Somar a média de atendimentos dos estudantes do integral 7h + média de atendimentos dos estudantes do parcial vespertino.

14.14.17.4. A previsão de atendimentos do Anexo III deste Termo de Referência e o cálculo de dimensionamento disposto no item 14.14.17.2, dispõe da previsão estimada de mão de obra abaixo listada, podendo sofrer alteração conforme o tipo de atendimento ou adesão da alimentação diária:

Previsão de Mão de Obra															
	LOTE 1			LOTE 2			LOTE 3			LOTE 4			LOTE 5		
Previsão de Mão de Obra	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista	Merendeira		Nutricionista
	44h	25h		44h	25h		44h	25h		44h	25h		44h	25h	
Faixa 01	105	92	6 +1RT	147	108	7 +1RT	108	55	5 +1RT	172	86	7 +1RT	158	158	11+1RT
Faixa 02	96	76		126	87		94	44		144	75		137	140	
Faixa 03	79	65		105	68		76	41		121	66		115	125	
Faixa 04	65	46		84	47		54	33		80	60		92	106	

14.14.17.4.1. Disponibilizar, obrigatoriamente, nutricionista de quadro técnico para a realização de visita técnica, em todas as unidades escolares para acompanhamento e supervisão do serviço de alimentação, sendo:

14.14.17.4.2. Para as escolas uni e pluridocentes deverão ser supervisionadas, no mínimo, a cada 15 dias, e quantas vezes se fizerem necessárias.

14.14.17.4.3. Para as escolas de ensino integral, fundamental, médio e técnico deverão ser supervisionadas, no mínimo, uma vez por semana, e quantas vezes se fizerem necessárias.

14.14.18. Quanto à documentação:

14.14.18.1. Apresentar, quando solicitado pela Contratante, a seguinte documentação:

14.14.18.1.1. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 130 / 567

na prestação do serviço.

14.14.18.1.2. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.

14.14.18.1.3. Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos).

14.14.18.1.4. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP.

14.14.18.1.5. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.

14.14.18.1.6. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo.

14.14.18.1.7. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado ou, conforme o artigo 464 da Consolidação das Leis do Trabalho- CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador.

14.14.18.1.8. Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso.

14.14.18.1.9. Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, quando for o caso, na época própria.

14.14.18.1.10. Comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais- Rais, de que o trabalhador dela fez parte.

14.14.18.1.11. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, quando o serviço assim o exigir.

14.14.18.1.12. Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 131 / 567

para esse fim.

14.14.18.1.13. Controle de movimentação de funcionários (admissão, demissão, afastamento e etc).

14.14.18.2. Caso haja rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela Contratada em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pela Contratante, os seguintes documentos:

14.14.18.2.1. Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado.

14.14.18.2.2. Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado.

14.14.18.2.3. Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro-desemprego.

14.14.18.2.4. Cópia da guia de recolhimento rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço- FGTS e da contribuição social.

14.14.18.2.5. Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

14.14.18.3. Deverá apresentar ainda, quando solicitado pela Contratante, ao término do contrato os seguintes documentos:

14.14.18.3.1. Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato.

14.14.18.3.2. Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados.

14.14.18.3.3. Cópia da página da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

14.14.18.4. Apresentar mensalmente a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social - GEFIP da empresa referente ao contrato firmado com a Contratante.

14.14.18.5. Apresentar o mapa de rota de supervisão da equipe técnica de nutrição

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 132 / 567

em até 15 dias do início da execução do contrato, e sempre que houver alteração.

14.15. Quanto ao padrão de Alimentação:

14.15.1. Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes.

14.15.2. Priorizar, quanto aos produtos, os alimentos frescos, *in natura* e, sempre que possível, utilizar alimentos orgânicos, preferencialmente, com sua aquisição no comércio local, dentro do prazo de validade e de boa qualidade de acordo com a Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, bem como suas posteriores alterações, e utilizar os gêneros da Agricultura Familiar adquiridos pela Contratante.

14.15.3. Zelar pela alimentação fornecida, preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou reposição, as suas expensas no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) produzida, em que se verificar incorreções resultantes da má execução ou que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas na legislação vigente.

14.15.4. A Contratada é obrigada a produzir todas as preparações da alimentação escolar na cozinha da escola, diariamente e em cada turno, sendo vedado o transporte e a produção no dia anterior de qualquer tipo de alimentação a ser servida aos estudantes.

14.15.4.1. Com exceção ao item 14.15.4, a preparação Bolo Simples, conforme descrito em ficha técnica, Anexo VIII, pode ser realizada no dia anterior para consumo do turno matutino, desde que respeitadas as normas de armazenamento, a fim de evitar contaminações, bem como as alimentações a serem transportadas que forem autorizadas pela Contratante.

14.15.4.2. Preparar as refeições e lanches de modo a ficarem prontos o mais próximo possível do horário de servir.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 133 / 567

14.15.4.3. Disponibilizar ao Fiscal do Contrato uma porção para prova da alimentação produzida.

14.15.4.4. Providenciar para que a execução dos serviços pela Contratada em escolas estaduais, que compartilham o espaço físico de escolas municipais, sejam realizadas de acordo com as regras acordadas entre as entidades executoras.

14.15.4.5. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

14.15.5. Coletar uma amostra de cada alimento pronto e servido aos estudantes, de água do filtro e da água utilizada para o preparo da alimentação escolar, bem como dispor dos materiais necessários para a realização dessa coleta, conforme preconizado na legislação vigente.

14.15.5.1. Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100g, sob refrigeração de até 4°C (alimentos servidos refrigerados) ou sob congelamento a –18ºC (alimentos servidos quentes).

14.15.5.2. Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração de até 4°C.

14.15.5.3. A identificação da amostra deve ser legível, contendo as seguintes informações: data, horário, turno, nome da preparação e nome de quem coletou.

14.15.5.4. Deve ser evitado que a vedação da embalagem apague ou esconda as informações.

14.15.5.5. A coleta deve ser mantida por 72 horas obrigatoriamente, para eventuais análises laboratoriais, devidamente identificada, observando os seguintes procedimentos que estão em conformidade com a legislação vigente de referência.

14.15.5.6. A Contratada deverá efetuar análise microbiológica da alimentação servida, apresentando os resultados obtidos à Contratante sempre que solicitado, respeitando o padrão definido em legislação para cada grupo de alimento e realizado em laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 134 / 567

14.15.6. Em caso de suspeita de doença transmitida por alimento (DTA) a Contratada deve recolher, imediatamente, após a ciência do fato, a amostra da alimentação de todas as preparações produzidas e da água utilizada no turno da ocorrência, na presença do Diretor, seguindo os procedimentos descritos na legislação sanitária e submeter a análise microbiológica em laboratórios credenciados na Anvisa.

14.15.7. Caso o surto alimentar seja confirmado, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos estudantes afetados, inclusive de medicamentos.

14.15.8. Em casos de acidentes comprovadamente causados por contaminantes físicos presentes na alimentação fornecida, a Contratada será responsabilizada pelos custos com tratamento de saúde dos estudantes afetados, inclusive de medicamentos.

14.15.9. Considerar o horário dos intervalos das unidades escolares para a distribuição da alimentação escolar.

14.15.9.1. O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

14.15.9.2. Preparar os sucos de frutas a serem servidos aos estudantes com polpa de fruta congelada e pasteurizada.

14.15.9.3. Somente nos casos em que a capacidade de utilização da cozinha estiver comprometida por motivo de obras da rede física, falta de água, em situações inesperadas ou de força maior, poderá ser utilizado o suco industrializado, conforme especificação no Anexo VII.

14.16. Quanto ao Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

14.16.1. Elaborar e implantar o MBPF e POPs, de acordo com a Portaria Federal nº. 1.428/93 do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados, bem como os POPs, conforme a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e posteriores alterações.

14.16.2. Encaminhar o MBPF e os POPs para validação da Contratante a versão digital e, após autorização, deverá ser disponibilizado em versão impressa em cada unidade

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 135 / 567

escolar, dentro do prazo descrito no item 14.12.1.

14.16.3. O MBPF e os POPs deverão ser atualizados anualmente e sempre que necessário, dispondo de um novo exemplar em todas as unidades escolares, devendo a Contratada apresentar cópia digital à Contratante.

14.17. Quanto aos testes de aceitabilidade:

14.17.1. Realizar com a Contratante teste de aceitabilidade em conjunto, sempre que houver novas preparações no cardápio de acordo com o determinado pelo FNDE e encaminhar relatório com o resultado para validação da Contratante. E quando realizado somente pela Contratada deverá ser submetido à aprovação da Contratante.

14.17.1.1. Agendar, previamente, os testes de aceitabilidade de modo a viabilizar o acompanhamento de um representante da Contratante.

14.18. Quanto aos atendimentos excepcionais:

14.18.1. Garantir a oferta de alimentação para atender à necessidade alimentar e nutricional dos estudantes, durante sua participação em eventos dentro ou fora da unidade escolar (projetos, atividades culturais/pedagógicas), ou em situações excepcionais que deverá ser realizado da seguinte forma:

14.18.1.1. A unidade escolar deverá solicitar autorização da saída à Superintendência Regional de Educação, no prazo de 10 dias úteis antecedentes ao evento, momento este em que a empresa Contratada deverá ser comunicada pela GAE/Suae. A empresa deverá retornar em até 48h com o parecer do atendimento. Após a comunicação da empresa para a Suae, será efetuado o retorno para a Superintendência, com a possibilidade ou não do atendimento solicitado.

14.18.1.1.1. Em casos de saídas pedagógicas, os atendimentos serão realizados, prioritariamente, em unidade escolar mais próxima ao local do evento ou da rota programada, determinada pela Suae. Este atendimento corresponderá ao que for servido na escola de destino, com o cardápio do dia.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 136 / 567

14.18.1.1.2. Caso a escola destino não pertença ao mesmo lote da escola de origem, o controle será conduzido pela escola destino utilizando os dados enviados pela escola de origem. O faturamento será baseado na planilha de controle manual registrada através do E-Docs, em benefício da empresa responsável pela gestão do lote da escola de destino.

14.18.1.1.3. Em relação à quantidade, o tipo de atendimento será definido da seguinte forma:

14.18.1.1.3.1. Se a saída pedagógica tiver abrangência de até 5 horas diárias, o estudante será contemplado com um atendimento, conforme cardápio estipulado na escola onde será realizado o atendimento (lanche ou refeição), perfazendo um atendimento de turno parcial.

14.18.1.1.3.2. Se a saída pedagógica tiver abrangência entre 5 e 7 horas diárias, o estudante será contemplado com um lanche e uma refeição, perfazendo um atendimento de turno Integral II, conforme item 5.3 deste termo de referência.

14.18.1.1.3.3. Se a saída pedagógica tiver abrangência acima de 7 horas diárias, o estudante será contemplado com dois lanches e uma refeição, perfazendo um atendimento de Turno Integral I, conforme disposto no item 5.3 deste termo de referência.

14.18.1.1.4. Excepcionalmente, caso não seja possível realizar o atendimento em alguma unidade escolar, será feito o fornecimento de um kit lanche por aluno, mediante autorização da Suae, conforme detalhamento abaixo:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 137 / 567

14.18.1.1.4.1. Os alimentos para o “kit lanche” deverão ser embalados individualmente, em pacotes apropriados, que protejam o alimento do contato direto com as mãos, e ainda deverá ser disponibilizado um guardanapo por aluno.

14.18.1.1.4.2. As frutas inteiras devem ser envolvidas em plástico Policloreto de vinilo- PVC filme ou outra embalagem apropriada.

14.18.1.1.4.3. As bebidas deverão ser do tipo bebida láctea UHT ou suco néctar de fruta industrializado, ambos envasados em embalagens cartonadas, sabores e demais especificações conforme Anexo VII.

14.18.1.1.4.4. Todos os alimentos componentes do lanche deverão ser armazenados em uma única embalagem secundária para distribuição aos estudantes.

14.18.1.2. Em relação aos projetos, o tipo de atendimento será realizado em conformidade com o período de permanência do estudante na escola, conforme disposto no item 5.3 deste termo de referência.

14.18.1.3. Os estudantes que participarão do “Jogos na Rede”, serão contemplados com o atendimento da alimentação escolar, conforme disposto no item 5.3 deste termo de referência, com base na carga horária do evento.

14.18.1.4. Os valores a serem faturados serão baseados nos quantitativos e tipo de atendimento efetivamente servidos, validados pelo diretor da unidade educacional em que o atendimento excepcional for fornecido.

14.18.1.5. Os atendimentos realizados sem autorização pela Contratada não serão computados para fins de pagamento.

14.19. Quanto à Agricultura Familiar:

14.19.1. Em atendimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 138 / 567

006/2020 e posteriores alterações, 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação- FNDE e utilizados pela Entidade Executora, no âmbito do PNAE deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Contratante diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, e também de grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei Federal nº 14.660/2023 através de Chamada Pública realizada pela SEDU.

14.19.2. A Sedu fornecerá os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas/Associações, conforme exemplificado na tabela dos produtos da Agricultura Familiar - Anexo XI, a serem utilizados nos cardápios das escolas, conforme modelo disposto no Anexo VI. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

14.19.3. A Contratada deverá utilizar com prioridade os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares, credenciados pela Contratante na execução dos cardápios, conforme Anexo VI. Cabe ressaltar que a lista de produtos pode sofrer alterações, conforme resultado da Chamada Pública.

14.19.4. A Contratada junto com o representante da unidade escolar, deverá observar a quantidade e a qualidade de gêneros entregues pela agricultura familiar, especificados conforme o Edital da Chamada Pública.

14.19.5. A Contratada deverá atestar, juntamente com o representante de cada unidade escolar e da cooperativa/associação, o Termo de Recebimento dos Gêneros da Agricultura Familiar no ato do recebimento dos produtos, cujo documento está elencado no Edital de Chamada Pública, bem como no Anexo XXIV deste Termo de Referência.

14.19.6. A Contratada deverá ainda, imediatamente, após a finalização da entrega, realizar a higienização de cada produto e do ambiente, com o devido armazenamento para preparo e distribuição.

14.19.7. Na ocorrência de não entrega ou entrega parcial dos produtos por parte do produtor rural credenciado, a Contratada deverá suprir o cardápio do dia e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 139 / 567

comunicar a Contratante.

14.19.8. Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a Contratada deverá utilizar como complemento no cardápio da semana, nos casos de verduras e hortaliças e os gêneros estocáveis deverão ser utilizados durante o mês, com prévia autorização da Contratante para as alterações necessárias no cardápio.

14.19.9. Quando necessário a Contratada deverá realizar o remanejamento do saldo remanescente dos produtos da Agricultura Familiar.

14.19.10. As entrega dos produtos nas unidades escolares devem obedecer ao horário de funcionamento da unidade, não ultrapassando o período de 7h às 17h.

14.19.11. O abastecimento da cozinha escolar não deve ser concomitante com o horário de distribuição da alimentação, devendo o entregador aguardar a finalização dos serviços.

14.19.12. A quantidade de gêneros fornecida pela Agricultura Familiar será descontada integralmente da Contratada, com base na Tabela de Preços apresentada nos moldes do Anexo X.

14.20. Quanto à sustentabilidade:

14.20.1. Quanto à sustentabilidade os critérios estão pormenorizados no item 4.2 deste Termo de Referência.

14.21. Quanto à Subcontratação:

14.21.1. É admitida a subcontratação parcial do objeto, conforme justificado no item 4.3 deste Termo de Referência.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1. Providenciar, em conjunto com a Contratada, cada qual na medida de suas respectivas responsabilidades, a adequação das instalações, conforme Anexo XVIII, caso o local de preparo e distribuição da alimentação nas unidades escolares, não apresente as condições estruturais necessárias ao bom funcionamento das cozinhas.

15.2. Encaminhar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no prazo mínimo de 30 dias corridos, antes do mês de referência, os cardápios de cada tipo de atendimento.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 140 / 567

15.2.1. Solicitar à Contratada, por meios eletrônicos formais, a alteração de tipo de atendimento e alteração de cardápio sempre que necessário, respeitando o prazo de dois dias úteis, salvo em situações emergenciais.

15.2.2. Determinar à Contratada a reorganização dos serviços de alimentação escolar, em caso de situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

15.2.3. Validar novas receitas com ficha técnica proposta pela Contratada para compor o cardápio que será disponibilizado às unidades escolares.

15.2.4. Acompanhar e validar a aplicação dos testes de aceitabilidade junto com a Contratada.

15.2.5. Validar o Programa de Educação Nutricional a ser desenvolvido pela Contratada nas escolas da rede, buscando interação na ação de educação alimentar e nutricional, contribuindo com o Programa de Educação Nutricional, bem como viabilizar a execução.

15.2.5.1. Interagir com a Contratada na ação de educação alimentar e nutricional, buscando contribuir com o Programa de Educação Nutricional e viabilizar a execução.

15.3. Disponibilizar à Contratada, por meios eletrônicos formais, no início da execução do contrato, os equipamentos e utensílios de sua propriedade constantes no Enxoval Mínimo, descrito no Anexo XIX, que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

15.4. Convocar a Contratada, por meios eletrônicos formais, para reuniões com o gestor do contrato e nutricionista responsável técnico e demais membros da equipe, Superintendências Regionais de Educação - SRE ou direção das unidades escolares, sempre que julgar necessário.

15.5. Comunicar à Contratada, por meios eletrônicos formais:

15.5.1. Sobre a necessidade de atendimento aos estudantes aos sábados, domingos ou feriados pelo prazo de dois dias úteis, salvo em situações excepcionais.

15.5.2. Sobre a abertura ou fechamento de escolas da rede estadual para que as providências quanto ao início ou encerramento do atendimento da alimentação escolar sejam adotadas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 141 / 567

15.5.3. Sobre as escolas que atendem estudantes com necessidades alimentares especiais que fazem o Atendimento Educacional Especializado – AEE, bem como estudantes com restrições alimentares, apresentando o laudo médico dos estudantes, quando cabível.

15.5.4. Diariamente, no início de cada turno, o número de refeições a serem produzidas, acrescido de uma margem de produção igual a 10% do solicitado. Salienta-se que as informações de cada turno relativas ao quantitativo de atendimentos a produzir - servidos e extraídos do Sistema de Alimentação Escolar, devem ser registradas na planilha de solicitações diárias, conforme Anexo IX deste Termo de Referência.

15.5.5. A empresa Contratada poderá digitalizar ou efetuar cópia do Anexo IX deste Termo de Referência para fins de controle.

15.6. Quanto à Agricultura Familiar:

15.6.1. Realizar Chamada Pública para credenciamento e seleção de produtores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, os grupos formais, formados por mulheres, conforme Lei Federal nº 14.660/2023, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para compor o cardápio da alimentação escolar, conforme Lei Federal 11.947/2009.

15.6.2. Encaminhar as ordens de fornecimento para as unidades escolares e contratada com a programação das entregas do mês seguinte, contendo quantidade, itens e período de entrega.

15.6.3. Receber os gêneros alimentícios entregues pelas Cooperativas e Associações, juntamente com o profissional da Contratada e representante indicado pelo diretor de cada unidade escolar.

15.6.4. Realizar controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela agricultura familiar e registrar as inconformidades em todas as vias dos termos de recebimentos.

15.6.5. Atestar os termos de recebimentos dos gêneros da agricultura familiar, desde que esteja de acordo com os produtos recebidos na escola e arquivar por cinco anos na unidade escolar.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 142 / 567

15.7. Fornecer sem ônus para a Contratada, água e luz nas unidades escolares e realizar limpeza da caixa d'água sempre que necessário, considerando que o abastecimento de água e energia é único para todo o prédio escolar.

15.8. Desenvolver boas relações com os funcionários da empresa, mantendo o foco na solução dos eventuais problemas e na melhoria contínua dos serviços.

15.9. Organizar os estudantes durante a distribuição da alimentação escolar, preferencialmente em horários distintos, quando houver ensino fundamental anos iniciais dos demais estudantes.

15.9.1. Ajustar com a Contratada o horário dos intervalos para que a alimentação escolar esteja disponível aos estudantes no tempo adequado.

15.10. Adquirir água mineral para suprir a demanda da alimentação escolar nos dias em que não houver água, ou se constatada que a água está imprópria para consumo, até que o abastecimento e/ou qualidade da água se restabeleça.

15.11. É responsabilidade da Contratante, na figura do Diretor Escolar, comunicar à GAE/Suae e à Salmox, a necessidade de substituição, reposição, remanejamento, baixa (recolhimento equipamento em desuso), reingresso, ocorrência de extravio ou dano, para a tomada de providências, bem como aos procedimentos de identificação via patrimônio.

15.11.1. A Contratante irá inventariar todos os bens patrimoniados de propriedade da Secretaria de Estado da Educação disponíveis na cozinha e providenciará o tombamento daqueles sem identificação.

15.12. Solicitar à Contratada:

15.12.1. A manutenção corretiva e/ou preventiva dos equipamentos e utensílios da cozinha sempre que se fizer necessário.

15.12.2. A reposição dos materiais descartáveis por escrito sempre que notar necessidade, que deverá atender à solicitação no prazo de 24 horas.

15.12.3. O Plano de Ação sob as demandas levantadas na cozinha com finalidade de solucionar os problemas.

15.13. Comunicar à Superintendência Regional de Educação a necessidade de suspensão ou reorganização dos serviços de alimentação e da distribuição das refeições em caso de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 143 / 567

situações emergenciais como: reformas urgentes, desastres e agravos ambientais, problemas no abastecimento de gás, água e luz, a fim de atender o interesse público.

15.14. Implantar, em conjunto com a Contratada, pesquisa de satisfação nas unidades atendidas, quando a Contratante julgar necessário, seja por painel eletrônico ou caderno de sugestões, e apresentar relatórios, indicando o percentual de aceitação da alimentação escolar e controle de sobra limpa e sobra suja em cada unidade escolar e em todo o lote.

15.15. Preencher a Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela SEDU/Unidade escolar (Anexo XX deste Termo de Referência) e encaminhar à GAE/Suae, sempre que a unidade escolar realizar a entrega de algum item do enxoval da cozinha.

15.16. Poderá autorizar o uso de espaços de unidades escolares da rede pública estadual de ensino, inclusive a cozinha, nos dias disponíveis, para a realização de eventos fechados ou abertos ao público em geral, com curta duração, que não atentem contra a ordem e os bons costumes, observando os procedimentos da Portaria SEDU nº 072/2019 e posteriores alterações/revogações.

15.16.1. Para a utilização dos espaços, a Contratada em conjunto com a unidade escolar, deverá elaborar o inventário dos bens antes e depois do evento, e, sendo constatado prejuízo, a Contratante notificará os responsáveis para a devida reposição ao erário.

16. TRATAMENTO DE DADOS PELA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

16.1. Proteção de dados, coleta e tratamento. Sempre que tiverem acesso ou realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais, as partes comprometem-se a envidar todos os esforços para resguardar e proteger a intimidade, vida privada, honra e imagem dos respectivos titulares, observando as normas e políticas internas relacionadas a coleta, guarda, tratamento, transmissão e eliminação de dados pessoais, especialmente as previstas na Lei Federal nº 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais”), no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 144 / 567

16.2. Caso o objeto envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular, a Contratada deverá observar, ao longo de toda a vigência do Contrato, todas as obrigações legais e regulamentares específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento.

16.3. Ao receber o requerimento de um titular de dados, na forma prevista nos artigos 16 e 18 da Lei Federal nº 13.709/2018, a Contratada deverá:

16.3.1. Notificar imediatamente a Contratante;

16.3.2. Auxiliá-la, quando for o caso, na elaboração da resposta ao requerimento; e

16.3.3. Eliminar todos os dados pessoais tratados com base no consentimento em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do requerimento do titular.

16.4. Necessidade. As partes armazenarão dados pessoais apenas pelo período necessário ao cumprimento da finalidade para a qual foram originalmente coletados e em conformidade com as hipóteses legais que autorizam o tratamento.

16.5. As partes devem assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores e eventuais subcontratados que necessitem acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para o cumprimento deste Contrato e da legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a obrigações de sigilo e confidencialidade.

16.6. A Contratada deve, enquanto operadora de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações da Contratante previstas na Lei Federal nº 13.709/2018.

16.7. Proteção de dados e incidentes de segurança. Considerando as características específicas do tratamento de dados pessoais e o estado atual da tecnologia, a Contratada deverá adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.8. A Contratada deverá notificar a Contratante imediatamente sobre a ocorrência de incidentes de segurança relacionados a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que a Contratante cumpra quaisquer deveres de comunicação, dirigidos

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 145 / 567

à Autoridade Nacional de Proteção de Dados e/ou aos titulares dos dados, acerca do incidente de segurança.

16.9. As partes deverão adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação e na mitigação das consequências de cada incidente de segurança.

16.10. Transferência internacional: É vedada a transferência de dados pessoais pela Contratada para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, da Contratante, e demonstração da observância da adequada proteção desses dados, cabendo à Contratada a responsabilidade pelo cumprimento da legislação de proteção de dados ou de privacidade de outro(s) país(es) que for aplicável.

16.11. Responsabilidade: A Contratada responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados a Contratante ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei Federal nº 13.709/2018, no Decreto Estadual nº 4922-R, de 09 de julho de 2021 e outras normas legais ou regulamentares relacionadas a este Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da Contratante em seu acompanhamento.

16.12. Eventual subcontratação, mesmo quando autorizada pela Contratante, não exime a Contratada das obrigações decorrentes deste Contrato, permanecendo integralmente responsável perante a Contratante mesmo na hipótese de descumprimento dessas obrigações por subcontratada.

16.13. A Contratada deve colocar à disposição da Contratante, quando solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nestas cláusulas, permitindo a realização de auditorias e inspeções, diretamente pela Contratante ou por terceiros por ela indicados, com relação ao tratamento de dados pessoais.

16.14. A Contratada deve auxiliar a Contratante na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei Federal nº 13.709/2018, relativo ao objeto deste Contrato.

16.15. Se a Contratante constatar que dados pessoais foram utilizados pela Contratada para fins ilegais, ilícitos, contrários à moralidade ou mesmo para fins diversos daqueles necessários ao cumprimento deste Contrato, a Contratada será notificada para promover a cessação imediata desse uso, sem prejuízo da rescisão do Contrato e de sua responsabilização pela integralidade dos danos causados.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 146 / 567

16.16. Eliminação: Extinto o Contrato, independentemente do motivo, a Contratada deverá em, até 10 (dez) dias úteis, contados da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais a Contratante ou eliminá-los, inclusive eventuais cópias, certificando a Contratante, por escrito, do cumprimento desta obrigação.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. As falhas de execução, a inexecução parcial ou total da presente contratação está sujeita às sanções administrativas estabelecidas nos arts. 155 a 163, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

17.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o contratado que:

17.2.1. der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação;

17.2.2. der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.2.3. der causa à inexecução total do instrumento de contratação;

17.2.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

17.2.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do instrumento de contratação;

17.2.6. praticar ato fraudulento na execução do instrumento de contratação;

17.2.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.2.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.3. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

17.3.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021);

17.3.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 147 / 567

subitens 17.2.2, 17.2.3 e 17.2.4 deste Termo de Referência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021);

17.3.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 17.2.5, 17.2.6, 17.2.7 e 17.2.8, bem como nos subitens 17.2.2, 17.2.3 e 17.2.4 deste Termo de Referência, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021);

17.3.4. Em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a Contratante à aplicação de multa de mora nas seguintes condições:

17.3.4.1. Multa de mora diária de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

17.3.4.2. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

17.3.4.3. O atraso superior a 21 (vinte e um) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.4. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções a Contratada:

17.4.1. Multa, nos seguintes termos e com graduação de porcentagem para casos de reincidência ou gravidade do caso:

17.4.1.1. Aplicação de multa sobre o faturamento diário, obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

17.4.1.1.1. Multa no montante de até 5%, quando:

17.4.1.1.1.1. Faltar materiais descartáveis.

17.4.1.1.1.2. Estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou em recintos

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 148 / 567

impróprios, sendo contabilizados todos os dias em mora.

17.4.1.1.1.3. Utilizar alimentos em desacordo com a especificação técnica e/ou legislação vigente.

17.4.1.1.2. Multa no montante de até 10%, quando:

17.4.1.1.2.1. Deixar de apresentar no prazo o cronograma de execução dos serviços.

17.4.1.1.2.2. Quando distribuir alimentação transportada sem autorização da Contratante.

17.4.1.1.2.3. Deixar de apresentar plano de ação no prazo solicitado pelo gestor do contrato.

17.4.1.1.2.4. Quando a logística e colaboradores da Contratada realizar entrega dos gêneros, produtos ou outros no horário de distribuição da alimentação e/ou fora do horário de funcionamento da escola.

17.4.1.1.2.5. Quando houver alteração de cardápio sem autorização prévia da Contratante.

17.4.1.1.2.6. Quando deixar de informar à Contratante sobre situação inesperada ou caso de força maior em que foi necessário a alteração do cardápio.

17.4.1.1.2.7. Servir alimentação diferente do cardápio aprovado para parte dos estudantes do período.

17.4.1.1.2.8. Deixar de cumprir os prazos estabelecidos em contrato para entrega dos cronogramas de execução dos serviços, conforme prazos estabelecidos em cláusulas

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 149 / 567

correspondentes, sendo contabilizados todos os dias em mora.

17.4.1.1.2.9. Deixar de prestar o devido suporte logístico às escolas, de modo que impacte no preparo e distribuição de alimentação, em condições higiênico-sanitárias adequadas e no atendimento aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes.

17.4.1.1.3. Multa no montante de até 15%, quando:

17.4.1.1.3.1. Não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade.

17.4.1.1.3.2. Não realizar controle de temperatura, bem como não registrar o controle de temperatura adequadamente.

17.4.1.1.3.3. Deixar de realizar coleta de amostra.

17.4.1.1.3.4. Não iniciar o atendimento de restrição alimentar no prazo contratual, sendo contabilizados todos os dias em mora.

17.4.1.1.3.5. Deixar de atender e/ou interromper o atendimento ao aluno de restrição alimentar, sem autorização da Contratante.

17.4.1.1.3.6. Deixar de atender ou interromper o atendimento de qualquer solicitação da Contratante quanto à oferta de alimentação escolar.

17.4.1.1.3.7. Não fornecimento de lanche para saída pedagógica ou outros eventos quando solicitado no prazo estabelecido ou fora dos padrões determinados pela Contratante.

17.4.1.1.3.8. Der causa ao atraso na distribuição da

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 150 / 567

alimentação.

17.4.1.1.3.9. Não disponibilizar mão de obra especializada em número suficiente para atender a demanda da alimentação escolar.

17.4.1.1.3.10. Para qualquer tipo de alimentação servida faltando um componente do cardápio do dia e quando faltar dois componentes ou mais do cardápio não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade.

17.4.1.1.3.11. Quando faltar qualquer componente do cardápio aprovado para parte dos estudantes do período.

17.4.1.1.3.12. Quando distribuir a alimentação com qualquer uma das características a seguir:

17.4.1.1.3.12.1. Temperatura inadequada.

17.4.1.1.3.12.2. Utensílio em que foi acondicionada em más condições de uso.

17.4.1.1.3.12.3. Talheres e canecas a serem utilizados para o seu consumo em más condições de uso.

17.4.1.1.3.12.4. Preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos estudantes.

17.4.1.1.3.12.5. *Per capita* inadequado.

17.4.1.1.3.12.6. Sem proteção com luvas descartáveis nos casos de alimentos que são distribuídos sem ajuda de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 151 / 567

um talher, toucas e uniformização incompleta.

17.4.1.1.3.12.7. Em desacordo com a ficha técnica de preparação.

17.4.1.1.4. Não será contabilizado o faturamento diário daquela unidade escolar, quando a Contratada deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados.

17.4.1.2. Poderá ser aplicada, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, multa calculada sobre o faturamento quinzenal obtido no período de cometimento da irregularidade, junto a cada uma das unidades atendidas, nos seguintes casos:

17.4.1.2.1. Multa no montante de até 10% quando não atender a qualquer um dos seguintes procedimentos nos prazos determinados:

17.4.1.2.1.1. Não elaborar o MBPF.

17.4.1.2.1.2. Não distribuir o MBPF às unidades escolares.

17.4.1.2.1.3. Não atualizar anualmente ou sempre que se fizer necessário o MBPF.

17.4.1.2.1.4. Não disponibilizar EPI para seus funcionários.

17.4.1.2.1.5. Não encaminhar documentação solicitada pelo gestor (ex.: movimentação de funcionários, comprovante de entrega de EPI, comprovante de distribuição do MBPF).

17.4.1.2.1.6. Deixar de cumprir o que determina o Anexo XVIII no que diz respeito aos reparos de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 152 / 567

responsabilidade da Contratada.

17.4.1.2.1.7. Não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço mencionado no MBPF, pelo método APPCC, em qualquer das unidades em que prestar serviços.

17.4.1.2.1.8. Deixar de nomear um Nutricionista Responsável Técnico – RT.

17.4.1.2.1.9. Deixar de encaminhar relação nominal de todos os outros nutricionistas do Quadro Técnico - QT, por unidade escolar em que prestar serviço.

17.4.1.2.1.10. Deixar de encaminhar relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade escolar em que prestar serviço.

17.4.1.2.2. Multa no montante de até 15%:

17.4.1.2.2.1. Quando os membros da comunidade escolar, servidores da Contratada bem como agentes fiscalizadores, sofrerem violência física ou verbal, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo, a fim de ocultar o sinistro praticado por fornecedor ou funcionário da Contratada.

17.4.1.2.2.2. Quando faltar alimentação para total ou parte dos estudantes do turno.

17.4.1.2.2.3. Quando a Contratada não produzir a alimentação diariamente, e em cada turno, exceto preparação de bolo simples.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 153 / 567

17.4.1.2.3. A consolidação do valor do faturamento quinzenal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, para efeito do disposto neste item 17.4.1.2, considerará dois períodos de apuração dos serviços prestados pela Contratada, devendo considerar para aplicação da multa o período do registro da ocorrência ou fato gerador:

17.4.1.2.3.1. O primeiro, compreendendo o 1º dia do mês até o dia 15.

17.4.1.2.3.2. O segundo, compreendendo os restantes dos dias do mesmo mês.

17.4.1.3. Multa sobre o faturamento mensal obtido pela Contratada junto à unidade na qual ocorreu a irregularidade, considerando-o nos seguintes casos de descumprimento das obrigações contratuais:

17.4.1.3.1. Multa no montante de até 5%, quando deixar de realizar qualquer um dos seguintes procedimentos:

17.4.1.3.1.1. Não realizar a limpeza da caixa de gordura.

17.4.1.3.1.2. Não realizar análise da potabilidade da água.

17.4.1.3.1.3. Não realizar a troca do(s) elemento(s) filtrante(s) do(s) filtro(s) da cozinha.

17.4.1.3.1.4. Não disponibilizar termômetro doméstico ou não efetuar a troca do equipamento sempre que se fizer necessário.

17.4.1.3.1.5. Não realizar procedimentos de dedetização e desratização das cozinhas e depósitos de alimentos.

17.4.1.3.1.6. Não realizar a reposição de equipamentos e utensílios no prazo estabelecido pela Contratante.

17.4.1.3.1.7. Deixar de entregar o inventário inicial,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 154 / 567

intermediário e/ou final no prazo estabelecido pela Contratante.

17.4.1.3.1.8. Deixar de entregar os comprovantes da realização da atividade de educação nutricional nas unidades escolares.

17.4.1.3.1.9. Quando utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, para atender outros fins que não seja o objeto do contrato.

17.4.1.3.1.10. Quando estocar os alimentos e/ou materiais de consumo, higiene e limpeza vencidos.

17.4.1.3.1.11. Quando deixar de produzir a alimentação acrescida dos 10%.

17.4.1.3.1.12. Quando não devolver qualquer equipamento e panela de pressão retirados da unidade escolar para manutenção.

17.4.1.3.1.13. Quando remanejar quaisquer equipamentos entre as unidades escolares sem prévia autorização da Contratante.

17.4.1.3.2. Multa no montante de até 10% sobre o último mês de faturamento do contrato:

17.4.1.3.2.1. Quando transcorrido o prazo de 30 dias corridos da retenção, exposto ao item 14.11.16 quanto a reposição do inventário final.

17.4.1.3.2.2. Quando for comprovado a contaminação por qualquer agente biológico, físico ou químico, em qualquer alimento servido aos estudantes.

17.4.1.3.3. Multa no montante de até 20% quando for comprovado caso(s) de Doença Transmitida por Alimentos - DTA ou

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 155 / 567

qualquer outro agravo por qualquer agente biológico, físico e químico, exceto a água, em qualquer alimento servido aos estudantes e que tenha provocado mal-estar ou outros agravos à saúde.

17.4.2. Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, pelo prazo de até 3 anos, sem prejuízo das multas previstas nesta contratação e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que a licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

17.4.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, conforme parágrafo quinto do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos.

17.4.3.1. Comportar-se de modo inidôneo: Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

17.5. A empresa que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil, às seguintes sanções:

17.5.1. Advertência.

17.5.2. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou a empresa.

17.5.3. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 3 (três) anos, conforme o art. 156º da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 156 / 567

17.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal o disposto no termo de contrato ou no termo de referência quanto ao procedimento e outras condições.

17.8. As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no termo de contrato ou no termo de referência.

17.9. Para a aplicação das sanções relativas ao contrato, a administração poderá se comunicar com a empresa através do e-mail utilizado para o seu credenciamento ou acesso ao sistema, ou, ainda, aquele que constar do contrato.

17.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo, mediante motivação do órgão ou entidade licitante.

17.11. As sanções previstas nos subitens 17.4.2, 17.4.3 e 17.5.1 não são cumulativas entre si e poderão ser aplicadas juntamente com a multa prevista no item 17.4.1.

17.12. Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pelo Secretário de Estado de Gestão e Recursos Humanos - SEGER, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

17.13. Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da ocorrência no Certificado de Registro Cadastral - CRC e a Seger, no Sistema De Cadastramento Unificado De Fornecedores - Sicaf, em campo apropriado. No caso da aplicação da sanção prevista no subitem 17.4.2, deverá ainda ser solicitado o descredenciamento da Contratada no Sicaf e no CRC/ES.

17.14. As sanções administrativas serão glosadas após a decisão administrativa final, mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:

17.14.1. Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar a Contratada, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia.

17.14.2. A notificação poderá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, por correio eletrônico, E-Docs ou outro sistema, indicando, no

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 157 / 567

mínimo: a conduta do Contratada reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

17.14.3. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 15 dias úteis, a contar da intimação, exceto na hipótese de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 15 dias úteis, devendo em ambos os casos, ser observada a regra do art. 157 e 158 da Lei Federal 14.133/21 e posteriores alterações.

17.14.4. A Contratada comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo de contratação e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação.

17.14.5. Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso da Contratada que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal 14.133/21.

17.14.6. O recurso administrativo a que se refere ao item anterior poderá ser submetido à análise da Procuradoria Geral do Estado - PGE do Espírito Santo.

17.15. Os montantes relativos à multa moratória e cláusula penal aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos à Contratada, relativos às parcelas efetivamente executadas do contrato.

17.16. Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela Contratada.

17.17. Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor da Contratada, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

17.18. Poderão ser deduzidos ou retidos do montante a pagar, os valores correspondentes a eventuais multas ou indenizações devidas pela empresa Contratada.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 158 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo I - Endereço das Unidades Escolares - LOTE 1

S.R.E	Município	Localização	Escola	Endereço	Nº	Bairro	CEP
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ATILIO VIVACQUA	URBANA	EEEFM FERNANDO DE ABREU	RUA GENERAL DUTRA	15	CENTRO	29490000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEM CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	AVENIDA NOSSA SENHORA DA CONSOLACAO	176	VILA RICA	29301080
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEF CAROLINA PASSOS GAIGHER	RUA JOSE REBELLO	50	SANTA HELENA	29300020
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEF INAH WERNECK	RUA CARIRI	SN	AQUIDABAN	29308210
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEF SANTA CECILIA	RUA CABO TAVEIRA	S/N	SANTA CECILIA	29307530
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	RUA FRANCISCO RODRIGUES ALMAGO	1	JARDIM AMERICA	29310775
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM BERNARDINO MONTEIRO	RUA FRANCISCO MARTINS	41	AMARELO	293044615
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	CEEFMTI FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	RUA PEDRO SILVAN	S/N	CORONEL BORGES	29306240
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	RUA JOAO SANTANA	S/N	SUMARE	29304540
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM LICEU MUNIZ FREIRE	RUA MOREIRA	171	INDEPENDÊNCIA	29306320
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM LIONS SEBASTIAO PAIVA VIDAURRE	PRAÇA ADRIÃO COELHO FILHO	18	DR. LUIZ TINOCO DA FONSECA	29313280
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	RUA AGUILAR FERREIRA ATHAYDE	83	MONTE BELO	29314775
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	RUA JOAO FRANKLIN MACHADO	40	ABELARDO FERREIRA MACHADO	29309274
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	RUA BERNARDO DE ALMEIDA	S/N	MARIA ORTIZ	29301470
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PROF HOSANA SALLES	RUA HUMBERTO TIRELLO	2	AEROPORTO	29314110
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM PROF PETRONILHA VIDIGAL	RUA BRAZ VIVACQUA	40	ITAOCA	29325000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM QUINTILIANO DE AZEVEDO	RUA SAMUEL DUARTE	S/N	SANTO ANTONIO	29300550
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM WILSON RESENDE	RUA PRAÇA JOSE GAVA	S/N	BURARAMA	29327000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	RURAL	EEEFM ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	RUA JOELMAR DAROS	S/N	ZONA RURAL	29321000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	CASTELO	URBANA	EEEFM JOAO BLEY	RUA MACHADO DE ASSIS	694	SAO MIGUEL	29360000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ICONHA	URBANA	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	AVENIDA DANILO MONTEIRO DE CASTRO	229	CENTRO	29280000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	RURAL	EEEF GRAUNA	RODOVIA SAFRA X MARATAIZES KM 25	S/N	GRAUNA	29330000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM ANTONIO JACQUES SOARES	RUA PRINCIPAL	S/N	GARRAFAO	29330000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM LEOPOLDINO ROCHA	RUA MAURICIO DE SOUZA SILVA	S/N	ITAIPAVA	29338000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	ITAPEMIRIM	URBANA	EEEFM WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	AVENIDA CRISTIANO DIAS LOPES	S/N	CENTRO	29330000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	JERONIMO MONTEIRO	URBANA	EEEFM JERONIMO MONTEIRO	RUA DANIEL COMBONI	200	CENTRO	29550000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MARATAIZES	URBANA	EEEFM DOMINGOS JOSE MARTINS	AVENIDA SIMAO SOARES	S/N	BARRA DE ITAPEMIRIM	29345000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MARATAIZES	RURAL	EEEM PROF JOSE VEIGA DA SILVA	RUA PAULO ROCHA	S/N	JACARANDA	29345000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MIMOSO DO SUL	URBANA	EEEFM ANTONIO ACHA	RUA JOAQUIM LEITE GUIMARAES	S/N	SANTA TEREZINHA	29400000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MIMOSO DO SUL	URBANA	EEEFM MONSENHOR ELIAS TOMASI	PRACA DEP EVALDO RIBEIRO CASTRO	S/N	CENTRO	29400000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MIMOSO DO SUL	RURAL	EEEM ANTÔNIO SABATINI SIMONI	RUA PRINCIPAL	S/N	CONCEICAO DE MUQUI	29400000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MUQUI	URBANA	EEEF MARCONDES DE SOUZA	RUA JOSE GALDINO COIMBRA	S/N	BOA ESPERANCA	29480000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	MUQUI	URBANA	EEEFM SENADOR DIRCEU CARDOSO	RUA HUMBERTO BERTASSONI	S/N	SÃO PEDRO	29480000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	PRESIDENTE KENNEDY	URBANA	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	RUA MANOEL LUCIO GOMES	20	CENTRO	29350000

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 159 / 567

SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	RIO NOVO DO SUL	RURAL	EEEFM VIRGINIA NOVA	ESTRADA DE VIRGÍNIA NOVA	S/N	VIRGINIA NOVA	29290000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	RIO NOVO DO SUL	URBANA	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	RUA CAPITAO BLEY	19	CENTRO	29290000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	VARGEM ALTA	URBANA	EEEFM AGOSTINHO AGRIZZI	RUA PRAÇA PADRE OLIVIO	S/N	CENTRO	29297000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	VARGEM ALTA	URBANA	EEEFM PRESIDENTE LUEBKE	RUA ALBERTO DO CARMO	70	CENTRO	29295000
SRE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM	VARGEM ALTA	URBANA	EEEM GUILHERME MILANEZE	RUA CAETANO VANINI	S/N	SAO JOSE DE FRUTEIRAS	29295000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM ANA MONTEIRO DE PAIVA	RUA SEBASTIÃO JOSE VIAL	320	ANUTIBA	29530000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	CEEFMTI ARISTEU AGUIAR	AVENIDA DR WANDERLEY	S/N	CENTRO	29500000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM JOSE CORRENTE	RUA LUCINDO RODRIGUES PINTO	183	CAFE	29515000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM OSCAR DE ALMEIDA GAMA	RUA HUGO FURTADO	S/N	ARARAI	29535000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM PROF CELIA TEIXEIRA DO CARMO	RUA THEODORO PINTO DE SOUZA	S/N	RIVE	29520000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	RUA CARMOSINA DIAS DO NASCIMENTO	S/N	CLERIO MOULIN	29500000
SER GUAÇUÍ	ALEGRE	URBANA	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	RUA JOSE LOUREIRO PRATA	190	CELINA	29510000
SER GUAÇUÍ	APIACA	URBANA	EEEFM CANDIDA POVOA	RUA LAD MARECHAL CANDIDO RONDON	S/N	CENTRO	29450000
SER GUAÇUÍ	BOM JESUS DO NORTE	URBANA	EEEFM HORACIO PLINIO	RUA ATAULPHO LOBO	70	CENTRO	29460000
SER GUAÇUÍ	DIVINO DE SAO LOURENCO	URBANA	EEEFM JUVENAL NOLASCO	RUA ADOLFO BATISTA	83	CENTRO	29590000
SER GUAÇUÍ	DORES DO RIO PRETO	URBANA	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	AVENIDA FIRMINO DIAS	360	CENTRO	29580000
SER GUAÇUÍ	DORES DO RIO PRETO	URBANA	EEEFM SAO JOSE - DORES DO RIO PRETO	RUA PRINCIPAL	S/N	PEDRA MENINA	29580000
SER GUAÇUÍ	GUACUI	URBANA	EEEF ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	RUA JOSE VIEIRA DE SOUZA	S/N	QUINCAS MACHADO	29560000
SER GUAÇUÍ	GUACUI	URBANA	CEEMTI MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	RODOVIA PREF NORIVAL COUZI - KM 96	KM 96	MORADA DAS PALMEIRAS	29560000
SER GUAÇUÍ	IBATIBA	URBANA	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	AVENIDA AFONSO CLAUDIO	440	CENTRO	29395000
SER GUAÇUÍ	IBITIRAMA	URBANA	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	RUA CONCEIÇÃO MIRANDA VAILANT	21	CENTRO	29540000
SER GUAÇUÍ	IBITIRAMA	URBANA	EEEFM OLAVO RODRIGUES DA COSTA	RUA GERALDO DE OLIVEIRA BARBOSA	S/N	CENTRO	29545000
SER GUAÇUÍ	IRUPI	URBANA	EEEFM BERNARDO HORTA	RUA JOAO MARIANO	27	CENTRO	29398000
SER GUAÇUÍ	IUNA	URBANA	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	RUA DES EPAMINONDAS AMARAL	190	CENTRO	29390000
SER GUAÇUÍ	IUNA	URBANA	EEEFM P AFONSO BRAZ	AVENIDA PREFEITO JOSE RAPOSO	84	PEQUIA	29392000
SER GUAÇUÍ	IUNA	URBANA	EEEM SANTISSIMA TRINDADE	RUA TERPINHA LACERDA	S/N	GUANABARA	29393000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	EEEFM ARQUIMIMO MATTOS	RUA NOSSA SENHORA DA CONCEICAO	S/N	PIACU	29386000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	RUA CAPITAO JOAO ALVES	60	CENTRO	29380000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	EEEM MENINO JESUS	RUA FRANCELINO GOULART	76	MENINO JESUS	29380000
SER GUAÇUÍ	MUNIZ FREIRE	URBANA	EEEM PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	RUA MARIA ASCENSAO SOARES	134	VIEIRA MACHADO	29383000
SER GUAÇUÍ	SAO JOSE DO CALCADO	URBANA	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	AVENIDA RUI BARBOSA	146	CENTRO	29470000

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 160 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II - Tipo de atendimento por escola

TIPO DE ATENDIMENTO POR ESCOLA - LOTE 1						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
AGOSTINHO AGRIZZI	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
AGOSTINHO AGRIZZI	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
AGOSTINHO SIMONATO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
AGOSTINHO SIMONATO	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
ANA MONTEIRO DE PAIVA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
ANTÔNIO ACHA	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
ANTÔNIO ACHA	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANTÔNIO CARNEIRO RIBEIRO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	x	X		
ANTÔNIO CARNEIRO RIBEIRO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANTÔNIO JACQUES SOARES	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X			
ANTÔNIO JACQUES SOARES	CACHOEIRO	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
ANTÔNIO LEMOS JUNIOR	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ANTÔNIO LEMOS JUNIOR	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO		X		
ANTÔNIO LEMOS JUNIOR	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
ANTÔNIO SABATINI SIMONI	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
ARISTEU AGUIAR	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
ARISTEU AGUIAR	GUAÇUI	INTEGRAL I SEM FORNO				X
ARQUIMIMO MATTOS	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
BERNARDINO MONTEIRO	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
BERNARDINO MONTEIRO	CACHOEIRO	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
BERNARDO HORTA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
BERNARDO HORTA	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
BERNARDO HORTA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
BRÁULIO FRANCO	GUAÇUI	INTEGRAL I COM FORNO				X
CÂNDIDA POVOA	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO		X		
CÂNDIDA POVOA	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
CÂNDIDA POVOA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
CAROLINA PASSOS GAIGHER	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
CEL ANTONIO DUARTE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
CEL ANTONIO DUARTE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
DOMINGOS JOSÉ MARTINS	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
DOMINGOS JOSÉ MARTINS	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 161 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II - Tipo de atendimento por escola

TIPO DE ATENDIMENTO POR ESCOLA - LOTE 1						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
FERNANDO DE ABREU	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
FERNANDO DE ABREU	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
FERNANDO DE ABREU	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
FRATERNIDADE E LUZ	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
FRATERNIDADE E LUZ	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
GRAUNA (QUILOMBOLA)	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO	X	X		
GUILHERME MILANEZE	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO		X		
GUILHERME MILANEZE	CACHOEIRO	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
HENRIQUE COUTINHO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
HENRIQUE COUTINHO	GUAÇUI	INTEGRAL I SEM FORNO				X
HENRIQUE COUTINHO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
HORÁCIO PLINIO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
HORÁCIO PLINIO	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
INAH WERNECK	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
INAH WERNECK	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
JERONIMO MONTEIRO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
JERONIMO MONTEIRO	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
JERONIMO MONTEIRO	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
JOÃO BLEY	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
JOSÉ CORRENTE	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
JUVENAL NOLASCO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
JUVENAL NOLASCO	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
JUVENAL NOLASCO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
LEOPOLDINO ROCHA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
LEOPOLDINO ROCHA	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
LICEU MUNIZ FREIRE	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
LICEU MUNIZ FREIRE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
LIONS SEBASTIÃO PAIVA VIDAURRE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
LIONS SEBASTIÃO PAIVA VIDAURRE	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
LIONS SEBASTIÃO PAIVA VIDAURRE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
MARCONDES DE SOUZA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
MARCONDES DE SOUZA	CACHOEIRO	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
MENINO JESUS	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO	.	.	X	
MERCÊS GARCIA VIEIRA	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO	-	X		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 162 / 567

TIPO DE ATENDIMENTO POR ESCOLA - LOTE 1						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
MERCÊS GARCIA VIEIRA	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
MERCES GARCIA VIEIRA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
MONSENHOR ELIAS TOMASI	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
MONSENHOR ELIAS TOMASI	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	GUAÇUI	INTEGRAL I COM FORNO				X
NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X			
NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
OLAVO RODRIGUES DA COSTA	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO	X	X		
OSCAR DE ALMEIDA GAMA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PADRE AFONSO BRAZ	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PADRE AFONSO BRAZ	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PEDRO DE ALCÂNTARA GALVEAS	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
PEDRO DE ALCÂNTARA GALVEAS	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PEDRO DE ALCÂNTARA GÁLVEAS	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PRESIDENTE GETÚLIO VARGAS	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
PRESIDENTE GETULIO VARGAS	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PRESIDENTE KENNEDY	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
PRESIDENTE KENNEDY	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PRESIDENTE KENNEDY	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PRESIDENTE LUEBKE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
PRESIDENTE LUEBKE	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PRESIDENTE LUEBKE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF CÉLIA TEIXEIRA DO CARMO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF HOSANA SALLES	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF HOSANA SALLES	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PROF HOSANA SALLES	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF JOSÉ VEIGA DA SILVA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X			
PROF JOSE VEIGA DA SILVA	CACHOEIRO	INTEGRAL II COM FORNO		X		
PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
PROF MARIA TRINDADE DE OLIVEIRA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
PROF MARIA TRINDADE DE OLIVEIRA	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PROF MARIA TRINDADE DE OLIVEIRA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
PROF PEDRO SIMÃO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X	X		
PROF PEDRO SIMÃO	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 163 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo II - Tipo de atendimento por escola

TIPO DE ATENDIMENTO POR ESCOLA - LOTE 1						
ESCOLAS	SRE	TIPO DE ATENDIMENTO	MAT	VESP	NOT	INT
PROF PETRONILHA VIDIGAL	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
PROF PETRONILHA VIDIGAL	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
PROF PETRONILHA VIDIGAL	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
QUINTILIANO DE AZEVEDO	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X		
QUINTILIANO DE AZEVEDO	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
SANTA CECILIA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
SANTISSIMA TRINDADE	GUAÇUI	MISTO SEM FORNO		X		
SANTISSIMA TRINDADE	GUAÇUI	REFEIÇÃO SEM FORNO			X	
SANTÍSSIMA TRINDADE	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
SÃO JOSÉ- DORES DO RIO PRETO	GUAÇUI	MISTO COM FORNO	X			
SENADOR DIRCEU CARDOSO	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
SENADOR DIRCEU CARDOSO	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
SENADOR DIRCEU CARDOSO	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
SIRENA RESENDE FONSECA	GUAÇUI	MISTO COM FORNO		X		
SIRENA RESENDE FONSECA	GUAÇUI	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
SIRENA RESENDE FONSECA	GUAÇUI	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
VIRGÍNIA NOVA	CACHOEIRO	MISTO SEM FORNO	X	X		
WALDEMIRO HEMERLY	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
WALDEMIRO HEMERLY	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
WALDEMIRO HEMERLY	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	
WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	CACHOEIRO	INTEGRAL I COM FORNO				X
WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
WILSON RESENDE	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO		X		
WILSON RESENDE	CACHOEIRO	INTEGRAL II SEM FORNO	X			
ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	CACHOEIRO	MISTO COM FORNO	X	X	X	
ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	CACHOEIRO	REFEIÇÃO COM FORNO			X	

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 164 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Lote	Item	SRE	Município	Localização	Escola	Ensino Fundamental				Ensino Médio						Educação Profissional						EJA						AEE (1 refeição + 2 lanches)		TEMPO INTEGRAL (1 refeição + 2 lanches) FUNDAMENTAL		TEMPO INTEGRAL (1 refeição + 2 lanches) ENSINO MÉDIO		INTEGRAL II (1 refeição + 1 lanche) FUNDAMENTAL		INTEGRAL II (1 refeição + 1 lanche) ENSINO MÉDIO		Total de Alunos Matriculados				Total de Matriculados por Escola	Total de Atendimentos por Turno			Total de Atendimentos por Escola / Dia	Tipo de atendimento Diurno	Total de atendimentos por Escola / Noite	Tipo de atendimento Noturno	100%		75%							50%							25%						
						Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Noite	Previsão de atendimento Noite	Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Noite	Previsão de atendimento Noite	Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Noite	Previsão de atendimento Noite	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Manhã	Tarde	Noite	Integral		Manhã	Tarde	Integral					Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais	M	T	N	I	Total de Atendimentos por Escola/Dia	Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais	M	T	N	I	Total de Atendimentos por Escola/Dia	Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais	M	T	N	I	Total de Atendimentos por Escola/Dia	Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais
1	1	Cachoeiro De Itapemirim	Atilio Vivacqua	Urbana	EEEFM FERNANDO DE ABREU	0	0	0	0	162	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	162	0	71	0	233	81	0	0	81	Misto	36	Refeição	2	1	61	0	27	0	88	2	1	41	0	18	0	59	1	2	21	0	9	0	30	1	1
1	1	Cachoeiro De Itapemirim	Atilio Vivacqua	Urbana	EEEFM FERNANDO DE ABREU	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	6	6	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	1	Cachoeiro De Itapemirim	Atilio Vivacqua	Urbana	EEEFM FERNANDO DE ABREU	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	192	134	0	0	0	192	192	0	0	134	134	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	101	101	0	0	0	0	0	67	67	0	0	0	0	0	34	34	0	0
1	2	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Rural	EEEFM ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	84	42	259	130	203	102	0	0	0	0	0	0	0	0	40	20	0	0	0	0	83	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	287	259	123	0	669	144	130	0	274	Misto	62	Refeição	2	1	108	98	47	0	253	2	1	72	65	31	0	168	1	1	36	33	16	0	85	1	1
1	2	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Rural	EEEFM ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13	0	0	9	9	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	3	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEM CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	0	0	0	0	713	357	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	713	25	0	0	738	357	13	0	370	Misto	0	Sem atendimento	3	2	268	10	0	0	278	2	2	179	7	0	0	186	2	1	90	4	0	0	94	1	1
1	3	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEM CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11	0	0	8	8	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	3	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEM CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	411	288	0	0	0	411	411	0	0	288	288	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	216	216	0	0	0	0	0	144	144	0	0	0	0	0	72	72	0	0
1	4	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	318	159	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	318	0	0	0	318	159	0	0	159	Misto	0	Sem atendimento	2	1	120	0	0	0	120	2	1	80	0	0	0	80	2	0	40	0	0	0	40	1	0
1	4	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	4	4	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	4	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	265	186	0	0	0	265	265	0	0	186	186	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	140	140	0	0	0	0	0	93	93	0	0	0	0	0	47	47	0	0
1	5	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM BERNARDINO MONTEIRO	185	93	114	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	61	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	185	114	61	0	360	93	57	0	150	Misto	31	Refeição	1	2	70	43	24	0	137	1	1	47	29	16	0	92	1	1	24	15	8	0	47	1	1
1	5	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM BERNARDINO MONTEIRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	8	8	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	6	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM CAROLINA PASSOS GAIGHER	181	91	126	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	181	126	0	0	307	91	63	0	154	Misto	0	Sem atendimento	1	1	69	48	0	0	117	1	0	46	32	0	0	78	1	0	23	16	0	0	39	1	0
1	7	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	CEEFMTI FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	329	230	0	0	0	0	0	0	0	0	0	329	329	0	0	230	230	Integral I	0	Sem atendimento	2	1	0	0	0	173	173	2	1	0	0	0	115	115	2	0	0	0	0	58	58	1	1
1	7	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	CEEFMTI FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	148	0	0	0	212	212	0	0	148	148	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	111	111	0	0	0	0	0	74	74	0	0	0	0	0	37	37	0	0
1	8	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	0	0	0	0	0	0	71	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71	0	0	71	0	36	0	36	Misto	0	Sem atendimento	1	2	0	27	0	0	27	1	1	0	18	0	0	18	1	1	0	9	0	0	9	1	0
1	8	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0	13	13	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0	4	4	0	0
1	8	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	98	69	247	173	0	0	0	345	345	0	0	242	242	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	182	182	0	0	0	0	0	121	121	0	0	0	0	0	61	61	0	0
1	9	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROFESSORA INAH WERNECK	333	167	282	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43	22	78	39	298	149	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	376	360	298	0	1.034	189	180	0	369	Misto	149	Refeição	2	2	142	135	112	0	389	2	2	95	90	75	0	260	2	1	48	45	38	0	131	1	1
1	9	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROFESSORA INAH WERNECK	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17	0	0	12	12	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	10	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM LIONS SEBASTIAO PAIVA VIDAURRE	0	0	0	0	113	57	101	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	159	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	113	101	159	0	373	57	51	0	108	Misto	80	Refeição	1	2	43	39	60	0	142	1	2	29	26	40	0	95	1	1	15	13	20	0	48	1	1
1	10	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM LIONS SEBASTIAO PAIVA VIDAURRE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	109	0	0	0	156	156	0	0	109	109	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	82	82	0	0	0	0	0	55	55	0	0	0	0	0	28	28	0	0
1	11	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	0	0	0	0	86	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	86	0	0	0	86	43	0	0	43	Misto	0	Sem atendimento	1	1	33	0	0	0	33	1	0	22	0	0	0	22	1	0	11	0	0	0	11	1	0
1	11	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	6	6	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	11	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	79	55	0	0	0	0	0	79	79	0	0	55	55	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	42	42	0	0	0	0	0	28	28	0	0	0	0	0	14	14	0	0
1	12	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	0	0	0	0	633	317	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	633	0	0	0	633	317	0	0	317	Misto	0	Sem atendimento	3	2	238	0	0	0	238	2	2	159	0	0	0	159	2	1	80	0	0	0	80	1	1
1	12	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	8	8	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	12	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	361	253	0	0	0	361	361	0	0	253	253	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	190	190	0	0	0	0	0	127	127	0	0	0	0	0	64	64	0	0
1	13	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	267	134	0	0	101	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	418	0	0	0	418	210	0	0	210	Misto	0	Sem atendimento	2	1	158	0	0	0	158	2	1	105	0	0	0	105	1	1	53	0	0	0	53	1	0
1	13	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11	0	0	8	8	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	13	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF CLAUDIONOR RIBEIRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	177	124	0	0	0	177	177	0	0	124	124	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	93	93	0	0	0	0	0	62	62	0	0	0	0	0	31	31	0	0
1	14	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF HOSANA SALLES	0	0	0	0	166	83	101	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	121	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	166	101	121	0	388	83	51	0	134	Misto	61	Refeição	1	2	63	39	46	0	148	1	2	42	26	31	0	99	1	2	21	13	16	0	50	1	1
1	14	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF HOSANA SALLES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	61	43	82	57	0	0	0	143	143	0	0	100	100	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	75	75	0	0	0	0	0	50	50	0	0	0	0	0	25	25	0	0
1	15	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM QUINTILIANO DE AZEVEDO	392	196	399	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	93	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	392	399	186	0	977	196	200	0	396	Misto	93	Refeição	2	2	147	150	70	0	367	2	1	98	100	47	0	245	2	1	49	50	24	0	123	1	1
1	15	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM QUINTILIANO DE AZEVEDO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15	0	0	11	11	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	16	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEF SANTA CECILIA	131	66	118	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	131	118	0	0	249	66	59	0	125	Misto	0	Sem atendimento	1	0	50	45	0	0	95	1	0	33	30	0	0	63	1	0	17	15	0	0	32	1	0
1	16	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEF SANTA CECILIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	2	2	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	17	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM WILSON RESENDE	0	0	0	0	0	0	117	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	117	0	0	117	0	59	0	59	Misto	0	Sem atendimento	1	1	0	45	0	0	45	1	1	0	30	0	0	30	1	0	0	15	0	0	15	1	0
1	17	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM WILSON RESENDE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	2	2	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	17	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM WILSON RESENDE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	119	83	0	0	0	0	0	119	119	0	0	83	83	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	63	63	0	0	0	0	0	42	42	0	0	0	0	0	21	21	0	0
1	18	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	CEEFMTI LICEU MUNIZ FREIRE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	18	333	233	0	0	0	0	0	0	0	0	0	359	359	0	0	251	251	Integral I	0	Sem atendimento	3	0	0	0	0	189	189	2	1	0	0	0	126	126	2	0	0	0	0	63	63	1	0
1	18	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	CEEFMTI LICEU MUNIZ FREIRE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	139	97	0	0	0	139	139	0	0	97	97	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	73	73	0	0	0	0	0	49	49	0	0	0	0	0	25	25	0	0
1	19	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF PETRONILHA VIDIGAL	0	0	0	0	0	0	145	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	10	68	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	164	68	0	232	0	83	0	83	Misto	34	Refeição	1	2	0	63	26	0	89	1	2	0	42	17	0	59	1	2	0	21	9	0	30	1	1
1	19	Cachoeiro De Itapemirim	Cachoeiro De Itapemirim	Urbana	EEEFM PROF PETRONILHA VIDIGAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	304	213	0	0	0	0	0	304	304	0	0	213	213	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	160	160	0	0	0	0	0	107	107	0	0	0	0	0	54	54	0	0
1	20	Cachoeiro De Itapemirim	Castelo	Urbana	EEEFM JOAO BLEY	0	0	0	0	497	249	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	140	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	497	0	140	0	637	249	0	0	249	Misto	70	Refeição	3	3	187	0	53	0	240	3	2	125	0	35	0	160	2	2	63	0	18	0	81	1	2
1	20	Cachoeiro De Itapemirim	Castelo	Urbana	EEEFM JOAO BLEY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	11	146	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	161	161	0	0	113	113	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	85	85	0	0	0	0	0	57	57	0	0	0	0	0	29	29	0	0
1	20	Cachoeiro De Itapemirim	Castelo	Urbana	EEEFM JOAO BLEY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	344	241	0	0	0	344	344	0	0	241	241	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	181	181	0	0	0	0	0	121	121	0	0	0	0	0	61	61	0	0
1	21	Cachoeiro De Itapemirim	Iconha	Urbana	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	0	0	0	0	0	0	240	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	253	0	0	253	0	127	0	127	Misto	0	Sem atendimento	2	1	0	96	0	0	96	2	1	0	64	0	0	64	1	1	0	32	0	0	32	1	0
1	21	Cachoeiro De Itapemirim	Iconha	Urbana	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	31	0	0	22	22	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	17	17	0	0	0	0	0	11	11	0	0	0	0	0	6	6	0	0
1	21	Cachoeiro De Itapemirim	Iconha	Urbana	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	391	274	56	39	0	0	0	447	447	0	0	313	313	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	235	235	0	0	0	0	0	157	157	0	0	0	0	0	79	79	0	0
1	22	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Rural	EEEF GRAUNA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	290	203	0	0	0	0	0	290	290	0	0	203	203	Integral II	0	Sem atendimento	2	0	0	0	0	153	153	2	0	0	0	0	102	102	2	0	0	0	0	51	51	1	0
1	22	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Rural	EEEF GRAUNA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	6	6	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	23	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Urbana	EEEFM LEOPOLDINO	0	0	212	106	399	200	132	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	399	344	106	0	849	200	172	0	372	Misto	53	Refeição	2	1	150	129	40	0	319	2	1	100	86	27	0	213	1	2	50	43	14	0	107	1	1
1	24	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Urbana	EEEFM ANTONIO JACQUES SOARES	0	0	0	0	186	93	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	0	55	0	241	93	0	0	93	Misto	28	Refeição	1	2	70	0	21	0	91	1	1	47	0	14	0	61	1	1	24	0	7	0	31	1	1
1	24	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Urbana	EEEFM ANTONIO JACQUES SOARES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	4	4	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	25	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Urbana	CEEFMTI WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	206	144	60	42	0	0	0	0	0	0	0	267	267	0	0	187	187	Integral I	0	Sem atendimento	2	2	0	0	0	141	141	2	1	0	0	0	94	94	2	1	0	0	0	47	47	1	1
1	25	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Urbana	CEEFMTI WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	0	118	0	0	0	0	Sem atendimento	59	Refeição	0	0	0	0	45	0	45	0	0	0	0	30	0	30	0	0	0	0	15	0	15	0	0
1	25	Cachoeiro De Itapemirim	Itapemirim	Urbana	CEEFMTI WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	158	111	0	0	0	158	158	0	0	111	111	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	84	84	0	0	0	0	0	56	56	0	0	0	0	0	28	28	0	0
1	26	Cachoeiro De Itapemirim	Jeronimo Monteiro	Urbana	EEEFM JERONIMO MONTEIRO	0	0	0	0	0	0	172	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	117	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	172	117	0	289	0	86	0	86	Misto	59	Refeição	1	3	0	65	45	0	110	1	2	0	43	30	0	73	1	2	0	22	15	0	37	1	1
1	26	Cachoeiro De Itapemirim	Jeronimo Monteiro	Urbana	EEEFM JERONIMO MONTEIRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	338	237	84	59	0	0	0	422	422	0	0	296	296	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	222	222	0	0	0	0	0	148	148	0	0	0	0	0	74	74	0	0
1	27	Cachoeiro De Itapemirim	Marataizes	Rural	EEEM PROF JOSE VEIGA DA SILVA	0	0	0	0	421	211	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	421	0	0	0	421	211	0	0	211	Misto	0	Sem atendimento	3	1	159	0	0	0	159	2	1	106	0	0	0	106	2	0	53	0	0	0	53	1	1
1	27	Cachoeiro De Itapemirim	Marataizes	Rural	EEEM PROF JOSE VEIGA DA SILVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	0	0	10	10	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	8	8	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	27	Cachoeiro De Itapemirim	Marataizes	Rural	EEEM PROF JOSE VEIGA DA SILVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	380	266	0	0	0	380	380	0	0	266	266	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	200	200	0	0	0	0	0	133	133	0	0	0	0	0	67	67	0	0
1	28	Cachoeiro De Itapemirim	Marataizes	Urbana	EEEFM DOMINGOS JOSE MARTINS	0	0	173	87	522	261	191	96	0	0	0	0	0	0	0	0	17	9	17	9	222	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	539	381	222	0	1.142	270	192	0	462	Misto	111	Refeição	2	3	203	144	84	0	431	2	1	135	96	56	0	287	2	1	68	48	28	0	144	1	1
1	28	Cachoeiro De Itapemirim	Marataizes	Urbana	EEEFM DOMINGOS JOSE MARTINS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	0	0	5	5	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	29	Cachoeiro De Itapemirim	Mimoso Do Sul	Rural	EEEFM ANTÔNIO SABATINI SIMONI	129	65	22	11	0	0	115	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	129	137	0	0	266	65	69	0	134	Misto	0	Sem atendimento	1	0	49	52	0	0	101	1	0	33	35	0	0	68	1	0	17	18	0	0	35	1	0
1	29	Cachoeiro De Itapemirim	Mimoso Do Sul	Rural	EEEFM ANTÔNIO SABATINI SIMONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	0	0	6	6	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	30	Cachoeiro De Itapemirim	Mimoso Do Sul	Urbana	EEEFM MONSENHOR ELIAS TOMASI	288	144	184	92	217	109	205	103	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	239	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	505	389	239	0	1.133	253	195	0	448	Misto	120	Refeição	2	3	190	147	90	0	427	2	1	127	98	60	0	285	2	1	64	49	30	0	143	1	1
1	30	Cachoeiro De Itapemirim	Mimoso Do Sul	Urbana	EEEFM MONSENHOR ELIAS TOMASI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35	0	0	25	25	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	19	19	0	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0	7	7	0	0
1	31	Cachoeiro De Itapemirim	Mimoso Do Sul	Urbana	CEEFMTI ANTONIO ACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	0	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	16	16	0	0	12	12	Integral I	0	Sem atendimento	1	1	0	0	0	9	9	1	1	0	0	0	6	6	1	1	0	0	0	3	3	1	0
1	31	Cachoeiro De Itapemirim	Mimoso Do Sul	Urbana	CEEFMTI ANTONIO ACHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	219	153	48	34	0	0	0	267	267	0	0	187	187	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	141	141	0	0	0	0	0	94	94	0	0	0	0	0	47	47	0	0
1	32	Cachoeiro De Itapemirim	Muqui	Urbana	EEEF MARCONDES DE SOUZA	132	66	184	92	179	90	58	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	143	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	311	242	143	0	696	156	121	0	277	Misto	72	Refeição	2	1	117	91	54	0	262	2	1	78	61	36	0	175	1	1	39	31	18	0	88	1	1
1	33	Cachoeiro De Itapemirim	Muqui	Urbana	CEEFMTI SENADOR DIRCEU CARDOSO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	161	113	38	27	0	0	0	0	0	0	0	199	199	0	0	140	140	Integral I	0	Sem atendimento	2	1	0	0	0	105	105	2	1	0	0	0	70	70	1	2	0	0	0	35	35	1	1
1	33	Cachoeiro De Itapemirim	Muqui	Urbana	CEEFMTI SENADOR DIRCEU CARDOSO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	14	0	0	0	0	Sem atendimento	7	Refeição	0	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0
1	33	Cachoeiro De Itapemirim	Muqui	Urbana	CEEFMTI SENADOR DIRCEU CARDOSO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	56	0	0	0	80	80	0	0	56	56	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	42	42	0	0	0	0	0	28	28	0	0	0	0	0	14	14	0	0
1	34	Cachoeiro De Itapemirim	Presidente Kennedy	Urbana	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	0	0	0	0	0	0	102	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	102	84	0	186	0	51	0	51	Misto	42	Refeição	1	2	0	39	32	0	71	1	2	0	26	21	0	47	1	2	0	13	11	0	24	1	1
1	34	Cachoeiro De Itapemirim	Presidente Kennedy	Urbana	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	3	3	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	34	Cachoeiro De Itapemirim	Presidente Kennedy	Urbana	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	295	207	0	0	0	295	295	0	0	207	207	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	156	156	0	0	0	0	0	104	104	0	0	0	0	0	52	52	0	0
1	35	Cachoeiro De Itapemirim	Rio Novo Do Sul	Rural	EEEFM VIRGINIA NOVA	121	61	0	0	0	0	76	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	121	76	0	0	197	61	38	0	99	Misto	0	Sem atendimento	1	0	46	29	0	0	75	1	0	31	19	0	0	50	1	0	16	10	0	0	26	1	0
1	35	Cachoeiro De Itapemirim	Rio Novo Do Sul	Rural	EEEFM VIRGINIA NOVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	3	3	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	36	Cachoeiro De Itapemirim	Rio Novo Do Sul	Urbana	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	0	0	0	0	0	0	228	114	87	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	228	118	0	346	0	114	0	114	Misto	60	Refeição	2	2	0	86	45	0	131	2	1	0	57	30	0	87	1	2	0	29	15	0	44	1	1

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 165 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Lote	Item	SRE	Município	Localização	Escola	Ensino Fundamental				Ensino Médio						Educação Profissional						EJA						AEE (1 refeição + 2 lanches)		TEMPO INTEGRAL (1 refeição + 2 lanches) FUNDAMENTAL		TEMPO INTEGRAL ENSINO MÉDIO		INTEGRAL II (1 refeição + 1 lanche) FUNDAMENTAL		INTEGRAL II ENSINO MÉDIO		Total de Alunos Matriculados				Total de Matriculados por Escola	Total de Atendimentos por Turno			Total de Atendimentos por Escola / Dia	Tipo de atendimento Diurno	Total de atendimentos por Escola / Noite	Tipo de atendimento Noturno	100%		75%							50%							25%						
						Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Noite	Previsão de atendimento Noite	Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Noite	Previsão de atendimento Noite	Matriculados Manhã	Previsão de atendimento Manhã	Matriculados Tarde	Previsão de atendimento Tarde	Matriculados Noite	Previsão de atendimento Noite	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Matriculados	Previsão de Atendimento	Manhã	Tarde	Noite	Integral		Manhã	Tarde	Integral					Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais	M	T	N	I	Total de Atendimentos por Escola/Dia	Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais	M	T	N	I	Total de Atendimentos por Escola/Dia	Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais	M	T	N	I	Total de Atendimentos por Escola/Dia	Merendeira 44h semanais	Merendeira 25h semanais
1	36	Cachoeiro De Itapemirim	Rio Novo Do Sul	Urbana	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	26	0	0	18	18	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	14	14	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	5	5	0	0
1	36	Cachoeiro De Itapemirim	Rio Novo Do Sul	Urbana	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	441	309	0	0	0	0	0	441	441	0	0	309	309	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	232	232	0	0	0	0	0	155	155	0	0	0	0	0	78	78	0	0
1	37	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEFM PRESIDENTE	0	0	11	6	0	0	98	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	133	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	109	133	0	242	0	55	0	55	Misto	67	Refeição	1	3	0	42	51	0	93	1	2	0	28	34	0	62	1	2	0	14	17	0	31	1	1
1	37	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEFM PRESIDENTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	0	21	21	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	16	16	0	0	0	0	0	11	11	0	0	0	0	0	6	6	0	0
1	37	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEFM PRESIDENTE LUEBKE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	263	184	125	88	0	0	0	388	388	0	0	272	272	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	204	204	0	0	0	0	0	136	136	0	0	0	0	0	68	68	0	0
1	38	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEFM AGOSTINHO AGRIZZI	0	0	187	94	120	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	187	24	0	331	60	94	0	154	Misto	12	Refeição	1	2	45	71	9	0	125	1	1	30	47	6	0	83	1	1	15	24	3	0	42	1	1
1	38	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEFM AGOSTINHO AGRIZZI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	4	4	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	39	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEM GUILHERME	0	0	0	0	0	0	211	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	85	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	211	85	0	296	0	106	0	106	Misto	43	Refeição	2	1	0	80	33	0	113	1	1	0	53	22	0	75	1	1	0	27	11	0	38	1	1
1	39	Cachoeiro De Itapemirim	Vargem Alta	Urbana	EEEM GUILHERME	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	1	1	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	40	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	0	0	0	0	24	12	188	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	188	0	0	212	12	94	0	106	Misto	0	Sem atendimento	2	0	9	71	0	0	80	1	1	6	47	0	0	53	1	1	3	24	0	0	27	1	0
1	40	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	242	169	0	0	0	0	0	242	242	0	0	169	169	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	127	127	0	0	0	0	0	85	85	0	0	0	0	0	43	43	0	0
1	40	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	17	17	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	5	5	0	0
1	41	Guaçuí	Alegre	Urbana	CEEFMTI ARISTEU AGUIAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	11	379	265	114	80	0	0	0	0	0	0	0	509	509	0	0	356	356	Integral I	0	Sem atendimento	3	1	0	0	0	267	267	3	1	0	0	0	178	178	2	1	0	0	0	89	89	1	1
1	41	Guaçuí	Alegre	Urbana	CEEFMTI ARISTEU AGUIAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	80	0	0	0	0	Sem atendimento	40	Refeição	0	0	0	0	30	0	30	0	0	0	0	20	0	20	0	0	0	0	10	0	10	0	0
1	42	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM ANA MONTEIRO DE PAIVA	67	34	52	26	0	0	40	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67	92	0	0	159	34	46	0	80	Misto	0	Sem atendimento	1	0	26	35	0	0	61	1	0	17	23	0	0	40	1	0	9	12	0	0	21	1	0
1	42	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM ANA MONTEIRO DE PAIVA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	4	4	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	43	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM OSCAR DE ALMEIDA GAMA	82	41	23	12	0	0	34	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	57	0	0	139	41	29	0	70	Misto	0	Sem atendimento	1	0	31	22	0	0	53	1	0	21	15	0	0	36	1	0	11	8	0	0	19	1	0
1	43	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM OSCAR DE ALMEIDA GAMA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	44	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM JOSE CORRENTE	148	74	77	39	0	0	71	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	148	148	0	0	296	74	75	0	149	Misto	0	Sem atendimento	1	0	56	57	0	0	113	1	0	37	38	0	0	75	1	0	19	19	0	0	38	1	0
1	44	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM JOSE CORRENTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17	0	0	12	12	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	45	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	0	0	0	0	0	0	106	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	59	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	59	0	165	0	53	0	53	Misto	30	Refeição	1	2	0	40	23	0	63	1	2	0	27	15	0	42	1	1	0	14	8	0	22	1	1
1	45	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	8	8	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	45	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	167	117	0	0	0	0	0	167	167	0	0	117	117	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	88	88	0	0	0	0	0	59	59	0	0	0	0	0	30	30	0	0
1	46	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM PROF CELIA TEIXEIRA DO CARMO	196	98	175	88	105	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	301	175	0	0	476	151	88	0	239	Misto	0	Sem atendimento	2	0	114	66	0	0	180	1	1	76	44	0	0	120	1	0	38	22	0	0	60	1	0
1	46	Guaçuí	Alegre	Urbana	EEEFM PROF CELIA TEIXEIRA DO CARMO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15	0	0	11	11	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	47	Guaçuí	Apiaca	Urbana	EEEFM CANDIDA POVOA	0	0	0	0	0	0	57	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	81	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	57	81	0	138	0	29	0	29	Misto	41	Refeição	1	2	0	22	31	0	53	1	2	0	15	21	0	36	1	1	0	8	11	0	19	1	1
1	47	Guaçuí	Apiaca	Urbana	EEEFM CANDIDA POVOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	0	0	6	6	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	47	Guaçuí	Apiaca	Urbana	EEEFM CANDIDA POVOA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	45	105	74	0	0	0	169	169	0	0	119	119	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	90	90	0	0	0	0	0	60	60	0	0	0	0	0	30	30	0	0
1	48	Guaçuí	Bom Jesus Do Norte	Urbana	EEEFM HORACIO PLINIO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	108	0	0	0	0	Sem atendimento	54	Refeição	1	2	0	0	41	0	41	1	2	0	0	27	0	27	1	1	0	0	14	0	14	1	1
1	48	Guaçuí	Bom Jesus Do Norte	Urbana	EEEFM HORACIO PLINIO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	4	4	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	48	Guaçuí	Bom Jesus Do Norte	Urbana	EEEFM HORACIO PLINIO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	95	67	76	53	0	0	0	171	171	0	0	120	120	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	90	90	0	0	0	0	0	60	60	0	0	0	0	0	30	30	0	0
1	49	Guaçuí	Dores Do Rio Preto	Urbana	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	0	0	0	0	0	0	128	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	128	69	0	197	0	64	0	64	Misto	35	Refeição	1	3	0	48	27	0	75	1	2	0	32	18	0	50	1	2	0	16	9	0	25	1	1
1	49	Guaçuí	Dores Do Rio Preto	Urbana	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	21	0	0	15	15	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0	8	8	0	0	0	0	0	4	4	0	0
1	49	Guaçuí	Dores Do Rio Preto	Urbana	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	309	216	75	53	0	0	0	384	384	0	0	269	269	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	202	202	0	0	0	0	0	135	135	0	0	0	0	0	68	68	0	0
1	50	Guaçuí	Dores Do Rio Preto	Urbana	EEEFM SAO JOSE	163	82	0	0	106	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	269	0	0	0	269	135	0	0	135	Misto	0	Sem atendimento	1	1	102	0	0	0	102	1	1	68	0	0	0	68	1	0	34	0	0	0	34	1	0
1	50	Guaçuí	Dores Do Rio Preto	Urbana	EEEFM SAO JOSE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	4	4	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	51	Guaçuí	Guaçui	Urbana	EEEFM ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	0	0	0	0	42	21	310	155	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	310	0	0	352	21	155	0	176	Misto	0	Sem atendimento	2	0	16	117	0	0	133	2	0	11	78	0	0	89	1	1	6	39	0	0	45	1	0
1	51	Guaçuí	Guaçui	Urbana	EEEFM ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250	175	0	0	0	250	250	0	0	175	175	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	132	132	0	0	0	0	0	88	88	0	0	0	0	0	44	44	0	0
1	51	Guaçuí	Guaçui	Urbana	EEEFM ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	0	0	5	5	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	52	Guaçuí	Guaçui	Urbana	CEEFMTI MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	9	195	137	13	9	0	0	0	0	0	0	0	221	221	0	0	155	155	Integral I	0	Sem atendimento	2	2	0	0	0	117	117	2	1	0	0	0	78	78	1	1	0	0	0	39	39	1	1
1	52	Guaçuí	Guaçui	Urbana	CEEFMTI MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	0	222	0	0	0	0	Sem atendimento	111	Refeição	0	0	0	0	84	0	84	0	0	0	0	56	0	56	0	0	0	0	28	0	28	0	0
1	53	Guaçuí	Guaçui	Urbana	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	0	0	0	0	0	0	135	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	135	0	0	135	0	68	0	68	Misto	0	Sem atendimento	2	2	0	51	0	0	51	1	2	0	34	0	0	34	1	1	0	17	0	0	17	1	1
1	53	Guaçuí	Guaçui	Urbana	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	17	0	0	27	19	0	0	0	0	0	0	0	51	51	0	0	36	36	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	27	27	0	0	0	0	0	18	18	0	0	0	0	0	9	9	0	0
1	53	Guaçuí	Guaçui	Urbana	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	584	409	65	46	0	0	0	649	649	0	0	455	455	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	342	342	0	0	0	0	0	228	228	0	0	0	0	0	114	114	0	0
1	54	Guaçuí	Ibatiba	Urbana	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	0	0	0	0	0	0	304	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	269	135	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	304	269	0	573	0	152	0	152	Misto	135	Refeição	2	3	0	114	102	0	216	2	2	0	76	68	0	144	1	2	0	38	34	0	72	1	1
1	54	Guaçuí	Ibatiba	Urbana	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	7	7	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	54	Guaçuí	Ibatiba	Urbana	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	187	131	232	162	0	0	0	419	419	0	0	293	293	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	220	220	0	0	0	0	0	147	147	0	0	0	0	0	74	74	0	0
1	55	Guaçuí	Ibitirama	Urbana	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	0	0	0	0	0	0	181	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	181	68	0	249	0	91	0	91	Misto	34	Refeição	2	1	0	69	26	0	95	1	2	0	46	17	0	63	1	2	0	23	9	0	32	1	1
1	55	Guaçuí	Ibitirama	Urbana	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	19	0	0	13	13	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0	4	4	0	0
1	55	Guaçuí	Ibitirama	Urbana	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	344	241	0	0	0	0	0	344	344	0	0	241	241	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	181	181	0	0	0	0	0	121	121	0	0	0	0	0	61	61	0	0
1	56	Guaçuí	Ibitirama	Urbana	EEEFM OLAVO RODRIGUES DA COSTA	138	69	161	81	0	0	89	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	138	250	0	0	388	69	126	0	195	Misto	0	Sem atendimento	1	1	52	95	0	0	147	1	1	35	63	0	0	98	1	0	18	32	0	0	50	1	0
1	56	Guaçuí	Ibitirama	Urbana	EEEFM OLAVO RODRIGUES DA COSTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	0	0	5	5	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	57	Guaçuí	Irupi	Urbana	EEEFM BERNARDO HORTA	0	0	0	0	0	0	250	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	71	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250	71	0	321	0	125	0	125	Misto	36	Refeição	2	2	0	94	27	0	121	2	2	0	63	18	0	81	1	2	0	32	9	0	41	1	2
1	57	Guaçuí	Irupi	Urbana	EEEFM BERNARDO HORTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	25	25	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	19	19	0	0	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0	7	7	0	0
1	57	Guaçuí	Irupi	Urbana	EEEFM BERNARDO HORTA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	432	302	45	32	0	0	0	477	477	0	0	334	334	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	251	251	0	0	0	0	0	167	167	0	0	0	0	0	84	84	0	0
1	58	Guaçuí	Iuna	Urbana	EEEFM P AFONSO BRAZ	88	44	232	116	172	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	260	232	56	0	548	130	116	0	246	Misto	28	Refeição	2	1	98	87	21	0	206	2	1	65	58	14	0	137	1	1	33	29	7	0	69	1	1
1	58	Guaçuí	Iuna	Urbana	EEEFM P AFONSO BRAZ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13	0	0	9	9	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	3	3	0	0
1	59	Guaçuí	Iuna	Urbana	EEEFM SANTISSIMA TRINDADE	0	0	0	0	0	0	246	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	163	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	246	163	0	409	0	123	0	123	Misto	82	Refeição	2	3	0	93	62	0	155	2	2	0	62	41	0	103	1	2	0	31	21	0	52	1	2
1	59	Guaçuí	Iuna	Urbana	EEEFM SANTISSIMA TRINDADE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	392	274	176	123	0	0	0	568	568	0	0	397	397	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	298	298	0	0	0	0	0	199	199	0	0	0	0	0	100	100	0	0
1	59	Guaçuí	Iuna	Urbana	EEEFM SANTISSIMA TRINDADE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	52	0	0	36	36	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	27	27	0	0	0	0	0	18	18	0	0	0	0	0	9	9	0	0
1	60	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	0	0	0	0	0	0	29	15	71	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	118	0	147	0	15	0	15	Misto	60	Refeição	1	2	0	12	45	0	57	1	2	0	8	30	0	38	1	2	0	4	15	0	19	1	1
1	60	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	0	0	50	35	0	0	0	0	0	0	0	58	58	0	0	41	41	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	31	31	0	0	0	0	0	21	21	0	0	0	0	0	11	11	0	0
1	60	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106	74	134	94	0	0	0	240	240	0	0	168	168	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	126	126	0	0	0	0	0	84	84	0	0	0	0	0	42	42	0	0
1	61	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	EEEFM ARQUIMIMO MATTOS	139	70	314	157	185	93	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	324	314	0	0	638	163	157	0	320	Misto	0	Sem atendimento	2	0	123	118	0	0	241	2	0	82	79	0	0	161	1	1	41	40	0	0	81	1	0
1	61	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	EEEFM ARQUIMIMO MATTOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	29	0	0	20	20	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	15	15	0	0	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	5	5	0	0
1	62	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	EEEM MENINO JESUS	0	0	0	0	0	0	0	0	32	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	32	0	0	0	0	Sem atendimento	16	Refeição	1	1	0	0	12	0	12	1	1	0	0	8	0	8	1	1	0	0	4	0	4	1	1
1	62	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	EEEM MENINO JESUS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	63	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	EEEM PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	0	0	0	0	0	0	0	0	28	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	28	0	0	0	0	Sem atendimento	14	Refeição	1	1	0	0	11	0	11	1	1	0	0	7	0	7	1	1	0	0	4	0	4	1	1
1	63	Guaçuí	Muniz Freire	Urbana	EEEM PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	3	3	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0
1	64	Guaçuí	Divino de São Lourenço	Urbana	EEEFM JUVENAL NOLASCO	0	0	0	0	0	0	74	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	51	0	125	0	37	0	37	Misto	26	Refeição	1	2	0	28	20	0	48	1	2	0	19	13	0	32	1	2	0	10	7	0	17	1	1
1	64	Guaçuí	Divino de São Lourenço	Urbana	EEEFM JUVENAL NOLASCO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	38	0	0	27	27	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	21	21	0	0	0	0	0	14	14	0	0	0	0	0	7	7	0	0
1	64	Guaçuí	Divino de São Lourenço	Urbana	EEEFM JUVENAL NOLASCO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	237	166	0	0	0	0	0	237	237	0	0	166	166	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	125	125	0	0	0	0	0	83	83	0	0	0	0	0	42	42	0	0
1	65	Guaçuí	Sao Jose Do Calcado	Urbana	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	0	0	0	0	0	0	50	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	117	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	117	0	167	0	25	0	25	Misto	59	Refeição	1	2	0	19	45	0	64	1	2	0	13	30	0	43	1	1	0	7	15	0	22	1	1
1	65	Guaçuí	Sao Jose Do Calcado	Urbana	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	0	0	5	5	Integral I	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	2	2	0	0
1	65	Guaçuí	Sao Jose Do Calcado	Urbana	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	22	209	146	0	0	0	241	241	0	0	168	168	Integral II	0	Sem atendimento	0	0	0	0	0	126	126	0	0	0	0	0	84	84	0	0	0	0	0	42	42	0	0
1	66	Atendimento lanche para unidades escolares que apresentarem demanda de atendimento ou situações específicas como obra, saída pedagógica, dentre outros.				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000	0	0	1.000	Lanche	0	Sem atendimento	0	0	750	0	0	0	750	0	0	500	0	0	0	500	0	0	250	0	0	0	250	0	0
TOTAL GERAL						**3.582**	**1.796**	**3.305**	**1.657**	**5.352**	**2.682**	**4.655**	**2.335**	**218**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**	**40**	**20**	**110**	**56**	**152**	**78**	**4.019**	**2.020**	**767**	**542**	**1.749**	**1.224**	**310**	**218**	**5.794**	**4.056**	**5.179**	**3.628**	**9.044**	**8.112**	**4.277**	**13.799**	**35.232**	**5.534**	**4.070**	**9.668**	**19.272**		**2.150**		**105**	**92**	**4.163**	**3.071**	**1.627**	**7.282**	**16.143**	**96**	**76**	**2.778**	**2.048**	**1.083**	**4.859**	**10.768**	**79**	**65**	**1.399**	**1.034**	**549**	**2.453**	**5.435**	**65**	**46**

Fonte: SEGES - 07/05/2024

Observação: Os quantitativos de atendimentos e de merendeiras são estimativas e podem sofrer alterações.

Percentual de atendimentos sobre matrículas no Ensino Regular	**50%**
Percentual de atendimentos sobre matrículas no Ensino Integral	**70%**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 166 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

CONSOLIDAÇÃO DE TOTAIS DO LOTE 01

Tipo de Atendimento	Atendimentos 100%				Atendimentos 75%				Atendimentos 50%				Atendimentos 25%			
	FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422				FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100				FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800				FAIXA 04 - DE 1 A 5.400			
	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral	Total manhã	Total tarde	Total noite	Total Geral
Lanche	1.000	0	0	1.000	750	0	0	750	500	0	0	500	250	0	0	250
Misto	4.534	4.070	-	8.604	3.413	3.071	-	6.484	2.278	2.048	-	4.326	1.149	1.034	-	2.183
Refeição	-	-	2.150	2.150	-	-	1.627	1.627	-	-	1.083	1.083	-	-	549	549
Integral I	1.984			1.984	1.506			1.506	1.006			1.006	517			517
Integral II	7.684			7.684	5.776			5.776	3.853			3.853	1.936			1.936
Total de atendimentos				**21.422**	**Total de Atendimentos**			**16.143**	**Total de Atendimentos**			**10.768**	**Total de Atendimentos**			**5.435**
Total de dias letivos			**202**	4.327.244	**Total para os dias letivos**			3.260.886	**Total para os dias letivos**			2.175.136	**Total para os dias letivos**			1.097.870
Merendeira 44h semanais				**105**	**Merendeiras 44h semanais**			**96**	**Merendeiras 44h semanais**			**79**	**Merendeiras 44h semanais**			**65**
Merendeira 25h semanais				**92**	**Merendeiras 25h semanais**			**76**	**Merendeiras 25h semanais**			**65**	**Merendeiras 25h semanais**			**46**
Total de Merendeiras				**197**	**Total de Merendeiras**			**172**	**Total de Merendeiras**			**144**	**Total de Merendeiras**			**111**
Total de Nutricionistas				**6 + 1 RT**	**Total de Nutricionistas**			**6 + 1 RT**	**Total de Nutricionistas**			**6 + 1 RT**	**Total de Nutricionistas**			**6 + 1 RT**

***O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 167 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Lote 1 - Escolas Sem Insalubridade											
Nº Ordem	Nome Escolas Sem Insalubridade	Faixas		Média de Atendimentos					Número de Merendeiras		Total
			Misto	Refeição	Lanche	Integral I	Integral II	Total	44 horas	25 horas	Merendeiras
1	EEEFM ZACHEU MOREIRA DA FRAGA	Faixa 01	274	62	0	9	0	345	2	1	3
		Faixa 02	206	47	0	7	0	260	2	1	3
		Faixa 03	137	31	0	5	0	173	1	1	2
		Faixa 04	69	16	0	3	0	88	1	1	2
2	EEEFM CAROLINA PASSOS GAIGHER	Faixa 01	154	0	0	0	0	154	1	1	2
		Faixa 02	117	0	0	0	0	117	1	0	1
		Faixa 03	78	0	0	0	0	78	1	0	1
		Faixa 04	39	0	0	0	0	39	1	0	1
3	EEEFM NEWTRO FERREIRA DE ALMEIDA	Faixa 01	43	0	0	6	55	104	1	1	2
		Faixa 02	33	0	0	5	42	80	1	0	1
		Faixa 03	22	0	0	3	28	53	1	0	1
		Faixa 04	11	0	0	2	14	27	1	0	1
4	EEEFM JERONIMO MONTEIRO	Faixa 01	86	59	0	0	296	441	1	3	4
		Faixa 02	65	45	0	0	222	332	1	2	3
		Faixa 03	43	30	0	0	148	221	1	2	3
		Faixa 04	22	15	0	0	74	111	1	1	2
5	EEEF SANTA CECILIA	Faixa 01	125	0	0	2	0	127	1	0	1
		Faixa 02	95	0	0	2	0	97	1	0	1
		Faixa 03	63	0	0	1	0	64	1	0	1
		Faixa 04	32	0	0	1	0	33	1	0	1
6	CEEFMTI LICEU MUNIZ FREIRE	Faixa 01	0	0	0	251	97	348	3	0	3
		Faixa 02	0	0	0	189	73	262	2	1	3
		Faixa 03	0	0	0	126	49	175	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	63	25	88	1	0	1
7	EEEFM PROF PETRONILHA VIDIGAL	Faixa 01	83	34	0	0	213	330	1	2	3
		Faixa 02	63	26	0	0	160	249	1	2	3
		Faixa 03	42	17	0	0	107	166	1	2	3
		Faixa 04	21	9	0	0	54	84	1	1	2
8	CEEFMTI ANTONIO ACHA	Faixa 01	0	0	0	12	187	199	1	1	2
		Faixa 02	0	0	0	9	141	150	1	1	2
		Faixa 03	0	0	0	6	94	100	1	1	2
		Faixa 04	0	0	0	3	47	50	1	0	1
9	EEEFM VIRGINIA NOVA	Faixa 01	99	0	0	3	0	102	1	0	1
		Faixa 02	75	0	0	3	0	78	1	0	1
		Faixa 03	50	0	0	2	0	52	1	0	1
		Faixa 04	26	0	0	1	0	27	1	0	1
10	EEEFM PROFESSOR PEDRO SIMAO	Faixa 01	106	0	0	17	169	292	2	0	2
		Faixa 02	80	0	0	13	127	220	1	1	2
		Faixa 03	53	0	0	9	85	147	1	1	2
		Faixa 04	27	0	0	5	43	75	1	0	1
11	EEEFM OSCAR DE ALMEIDA GAMA	Faixa 01	70	0	0	1	0	71	1	0	1
		Faixa 02	53	0	0	1	0	54	1	0	1
		Faixa 03	36	0	0	1	0	37	1	0	1
		Faixa 04	19	0	0	1	0	20	1	0	1
12	EEEFM JOSE CORRENTE	Faixa 01	149	0	0	12	0	161	1	0	1
		Faixa 02	113	0	0	9	0	122	1	0	1
		Faixa 03	75	0	0	6	0	81	1	0	1
		Faixa 04	38	0	0	3	0	41	1	0	1
13	EEEFM PROF CELIA TEIXEIRA DO CARMO	Faixa 01	239	0	0	11	0	250	2	0	2
		Faixa 02	180	0	0	9	0	189	1	1	2
		Faixa 03	120	0	0	6	0	126	1	0	1
		Faixa 04	60	0	0	3	0	63	1	0	1
14	EEEFM JUVENAL NOLASCO	Faixa 01	37	26	0	27	166	256	1	2	3
		Faixa 02	28	20	0	21	125	194	1	2	3
		Faixa 03	19	13	0	14	83	129	1	2	3
		Faixa 04	10	7	0	7	42	66	1	1	2
15	EEEFM PEDRO DE ALCANTARA GALVEAS	Faixa 01	64	35	0	15	269	383	1	3	4
		Faixa 02	48	27	0	12	202	289	1	2	3
		Faixa 03	32	18	0	8	135	193	1	2	3
		Faixa 04	16	9	0	4	68	97	1	1	2

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 168 / 567

16	EEEFM SAO JOSE - DORES DO RIO PRETO	Faixa 01	135	0	0	4	0	139	1	1	2
		Faixa 02	102	0	0	3	0	105	1	1	2
		Faixa 03	68	0	0	2	0	70	1	0	1
		Faixa 04	34	0	0	1	0	35	1	0	1
17	EEEFM ANTONIO CARNEIRO RIBEIRO	Faixa 01	176	0	0	5	175	356	2	0	2
		Faixa 02	133	0	0	4	132	269	2	0	2
		Faixa 03	89	0	0	3	88	180	1	1	2
		Faixa 04	45	0	0	2	44	91	1	0	1
18	CEEFMTI MONSENHOR MIGUEL DE SANCTIS	Faixa 01	0	111	0	155	0	266	2	2	4
		Faixa 02	0	84	0	117	0	201	2	1	3
		Faixa 03	0	56	0	78	0	134	1	1	2
		Faixa 04	0	28	0	39	0	67	1	1	2
19	EEEFM OLAVO RODRIGUES DA COSTA	Faixa 01	195	0	0	5	0	200	1	1	2
		Faixa 02	147	0	0	4	0	151	1	1	2
		Faixa 03	98	0	0	3	0	101	1	0	1
		Faixa 04	50	0	0	2	0	52	1	0	1
20	EEEFM BERNARDO HORTA	Faixa 01	125	36	0	25	334	520	2	2	4
		Faixa 02	94	27	0	19	251	391	2	2	4
		Faixa 03	63	18	0	13	167	261	1	2	3
		Faixa 04	32	9	0	7	84	132	1	2	3
21	CEEFMTI HENRIQUE COUTINHO	Faixa 01	68	0	0	36	455	559	2	2	4
		Faixa 02	51	0	0	27	342	420	1	2	3
		Faixa 03	34	0	0	18	228	280	1	1	2
		Faixa 04	17	0	0	9	114	140	1	1	2
22	EEEFM SANTISSIMA TRINDADE	Faixa 01	123	82	0	36	397	638	2	3	5
		Faixa 02	93	62	0	27	298	480	2	2	4
		Faixa 03	62	41	0	18	199	320	1	2	3
		Faixa 04	31	21	0	9	100	161	1	2	3
23	CEEMTI ARISTEU AGUIAR	Faixa 01	0	40	0	356	0	396	3	1	4
		Faixa 02	0	30	0	267	0	297	3	1	4
		Faixa 03	0	20	0	178	0	198	2	1	3
		Faixa 04	0	10	0	89	0	99	1	1	2
24	EEEM MENINO JESUS	Faixa 01	0	16	0	1	0	17	1	1	2
		Faixa 02	0	12	0	1	0	13	1	1	2
		Faixa 03	0	8	0	1	0	9	1	1	2
		Faixa 04	0	4	0	1	0	5	1	1	2
25	EEEM PROF MARIA CANDIDO KNEIPP	Faixa 01	0	14	0	3	0	17	1	1	2
		Faixa 02	0	11	0	3	0	14	1	1	2
		Faixa 03	0	7	0	2	0	9	1	1	2
		Faixa 04	0	4	0	1	0	5	1	1	2
26	EEEFM MERCES GARCIA VIEIRA	Faixa 01	25	59	0	5	168	257	1	2	3
		Faixa 02	19	45	0	4	126	194	1	2	3
		Faixa 03	13	30	0	3	84	130	1	1	2
		Faixa 04	7	15	0	2	42	66	1	1	2
	TOTAL ESTIMADO PARA FAIXA 1		2376	574	0	997	2981	6928	38	30	68

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 169 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Lote 1 - Escolas Com Insalubridade											
Nº Ordem	Nome Escolas Com Insalubridade	Faixas		Média de Atendimentos					Número de Merendeiras		Total
			Misto	Refeição	Lanche	Integral I	Integral II	Total	44 horas	25 horas	Merendeiras
1	EEEFM QUINTILIANO DE AZEVEDO	Faixa 01	396	93	0	11	0	500	2	2	4
		Faixa 02	297	70	0	9	0	376	2	1	3
		Faixa 03	198	47	0	6	0	251	2	1	3
		Faixa 04	99	24	0	3	0	126	1	1	2
2	EEEFM WILSON RESENDE	Faixa 01	59	0	0	2	83	144	1	1	2
		Faixa 02	45	0	0	2	63	110	1	1	2
		Faixa 03	30	0	0	1	42	73	1	0	1
		Faixa 04	15	0	0	1	21	37	1	0	1
3	CEEFMTI FRANCISCO COELHO AVILA JUNIOR	Faixa 01	0	0	0	230	148	378	2	1	3
		Faixa 02	0	0	0	173	111	284	2	1	3
		Faixa 03	0	0	0	115	74	189	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	58	37	95	1	1	2
4	EEEFM FRATERNIDADE E LUZ	Faixa 01	36	0	0	13	242	291	1	2	3
		Faixa 02	27	0	0	10	182	219	1	1	2
		Faixa 03	18	0	0	7	121	146	1	1	2
		Faixa 04	9	0	0	4	61	74	1	0	1
5	EEEFM LIONS SEBASTIAO PAIVA VIDAURRE	Faixa 01	108	80	0	0	109	297	1	2	3
		Faixa 02	82	60	0	0	82	224	1	2	3
		Faixa 03	55	40	0	0	55	150	1	1	2
		Faixa 04	28	20	0	0	28	76	1	1	2
6	EEEFM ANA MONTEIRO DE PAIVA	Faixa 01	80	0	0	4	0	84	1	0	1
		Faixa 02	61	0	0	3	0	64	1	0	1
		Faixa 03	40	0	0	2	0	42	1	0	1
		Faixa 04	21	0	0	1	0	22	1	0	1
7	EEEFM SIRENA REZENDE FONSECA	Faixa 01	53	30	0	8	117	208	1	2	3
		Faixa 02	40	23	0	6	88	157	1	2	3
		Faixa 03	27	15	0	4	59	105	1	1	2
		Faixa 04	14	8	0	2	30	54	1	1	2
8	EEEFM CEL ANTONIO DUARTE	Faixa 01	127	0	0	22	313	462	2	1	3
		Faixa 02	96	0	0	17	235	348	2	1	3
		Faixa 03	64	0	0	11	157	232	1	1	2
		Faixa 04	32	0	0	6	79	117	1	0	1
9	CEEFMTI WASHINGTON PINHEIRO MEIRELLES	Faixa 01	0	59	0	187	111	357	2	2	4
		Faixa 02	0	45	0	141	84	270	2	1	3
		Faixa 03	0	30	0	94	56	180	2	1	3
		Faixa 04	0	15	0	47	28	90	1	1	2
10	EEEFM ANTONIO JACQUES SOARES	Faixa 01	93	28	0	4	0	125	1	2	3
		Faixa 02	70	21	0	3	0	94	1	1	2
		Faixa 03	47	14	0	2	0	63	1	1	2
		Faixa 04	24	7	0	1	0	32	1	1	2
11	EEEFM MONSENHOR ELIAS TOMASI	Faixa 01	448	120	0	25	0	593	2	3	5
		Faixa 02	337	90	0	19	0	446	2	1	3
		Faixa 03	225	60	0	13	0	298	2	1	3
		Faixa 04	113	30	0	7	0	150	1	1	2
12	EEEFM ANTÔNIO SABATINI SIMONI	Faixa 01	134	0	0	6	0	140	1	0	1
		Faixa 02	101	0	0	5	0	106	1	0	1
		Faixa 03	68	0	0	3	0	71	1	0	1
		Faixa 04	35	0	0	2	0	37	1	0	1
13	EEEF MARCONDES DE SOUZA	Faixa 01	277	72	0	0	0	349	2	1	3
		Faixa 02	208	54	0	0	0	262	2	1	3
		Faixa 03	139	36	0	0	0	175	1	1	2
		Faixa 04	70	18	0	0	0	88	1	1	2
14	CEEFMTI SENADOR DIRCEU CARDOSO	Faixa 01	0	7	0	140	56	203	2	1	3
		Faixa 02	0	6	0	105	42	153	2	1	3
		Faixa 03	0	4	0	70	28	102	1	2	3
		Faixa 04	0	2	0	35	14	51	1	1	2
15	EEEFM WALDEMIRO HEMERLY	Faixa 01	114	60	0	18	309	501	2	2	4
		Faixa 02	86	45	0	14	232	377	2	1	3
		Faixa 03	57	30	0	9	155	251	1	2	3
		Faixa 04	29	15	0	5	78	127	1	1	2

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 170 / 567

16	EEEFM PRESIDENTE LUEBKE	Faixa 01	55	67	0	21	272	415	1	3	4
		Faixa 02	42	51	0	16	204	313	1	2	3
		Faixa 03	28	34	0	11	136	209	1	2	3
		Faixa 04	14	17	0	6	68	105	1	1	2
17	EEEFM AGOSTINHO AGRIZZI	Faixa 01	154	12	0	4	0	170	1	2	3
		Faixa 02	116	9	0	3	0	128	1	1	2
		Faixa 03	77	6	0	2	0	85	1	1	2
		Faixa 04	39	3	0	1	0	43	1	1	2
18	EEEM GUILHERME MILANEZE	Faixa 01	106	43	0	1	0	150	2	1	3
		Faixa 02	80	33	0	1	0	114	1	1	2
		Faixa 03	53	22	0	1	0	76	1	1	2
		Faixa 04	27	11	0	1	0	39	1	1	2
19	EEEFM CANDIDA POVOA	Faixa 01	29	41	0	6	119	195	1	2	3
		Faixa 02	22	31	0	5	90	148	1	2	3
		Faixa 03	15	21	0	3	60	99	1	1	2
		Faixa 04	8	11	0	2	30	51	1	1	2
20	EEEFM HORACIO PLINIO	Faixa 01	0	54	0	4	120	178	1	2	3
		Faixa 02	0	41	0	3	90	134	1	2	3
		Faixa 03	0	27	0	2	60	89	1	1	2
		Faixa 04	0	14	0	1	30	45	1	1	2
21	EEEFM ANTONIO LEMOS JUNIOR	Faixa 01	91	34	0	13	241	379	2	1	3
		Faixa 02	69	26	0	10	181	286	1	2	3
		Faixa 03	46	17	0	7	121	191	1	2	3
		Faixa 04	23	9	0	4	61	97	1	1	2
22	EEEFM PADRE AFONSO BRAZ	Faixa 01	246	28	0	9	0	283	2	1	3
		Faixa 02	185	21	0	7	0	213	2	1	3
		Faixa 03	123	14	0	5	0	142	1	1	2
		Faixa 04	62	7	0	3	0	72	1	1	2
23	EEEFM BERNARDINO MONTEIRO	Faixa 01	150	31	0	8	0	189	1	2	3
		Faixa 02	113	24	0	6	0	143	1	1	2
		Faixa 03	76	16	0	4	0	96	1	1	2
		Faixa 04	39	8	0	2	0	49	1	1	2
24	CEEFMTI BRAULIO FRANCO	Faixa 01	15	60	0	41	168	284	1	2	3
		Faixa 02	12	45	0	31	126	214	1	2	3
		Faixa 03	8	30	0	21	84	143	1	2	3
		Faixa 04	4	15	0	11	42	72	1	1	2
25	EEEM CEI ATTILA DE ALMEIDA MIRANDA	Faixa 01	370	0	0	8	288	666	3	2	5
		Faixa 02	278	0	0	6	216	500	2	2	4
		Faixa 03	186	0	0	4	144	334	2	1	3
		Faixa 04	94	0	0	2	72	168	1	1	2
26	EEEFM AGOSTINHO SIMONATO	Faixa 01	159	0	0	4	186	349	2	1	3
		Faixa 02	120	0	0	3	140	263	2	1	3
		Faixa 03	80	0	0	2	93	175	2	0	2
		Faixa 04	40	0	0	1	47	88	1	0	1
27	EEEFM PROFESSORA INAH WERNEK	Faixa 01	369	149	0	12	0	530	2	2	4
		Faixa 02	277	112	0	9	0	398	2	2	4
		Faixa 03	185	75	0	6	0	266	2	1	3
		Faixa 04	93	38	0	3	0	134	1	1	2
28	EEEFM PRESIDENTE GETULIO VARGAS	Faixa 01	317	0	0	8	253	578	3	2	5
		Faixa 02	238	0	0	6	190	434	2	2	4
		Faixa 03	159	0	0	4	127	290	2	1	3
		Faixa 04	80	0	0	2	64	146	1	1	2
29	EEEFM PROFESSOR CLAUDIONOR RIBEIRO	Faixa 01	210	0	0	8	124	342	2	1	3
		Faixa 02	158	0	0	6	93	257	2	1	3
		Faixa 03	105	0	0	4	62	171	1	1	2
		Faixa 04	53	0	0	2	31	86	1	0	1
30	EEEFM PROFESSORA HOSANA SALLES	Faixa 01	134	61	0	0	100	295	1	2	3
		Faixa 02	102	46	0	0	75	223	1	2	3
		Faixa 03	68	31	0	0	50	149	1	2	3
		Faixa 04	34	16	0	0	25	75	1	1	2

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 171 / 567

31	EEEFM JOÃO BLEY	Faixa 01	249	70	0	113	241	673	3	3	6
		Faixa 02	187	53	0	85	181	506	3	2	5
		Faixa 03	125	35	0	57	121	338	2	2	4
		Faixa 04	63	18	0	29	61	171	1	2	3
32	EEEFM FERNANDO DE ABREU	Faixa 01	81	36	0	6	134	257	2	1	3
		Faixa 02	61	27	0	5	101	194	2	1	3
		Faixa 03	41	18	0	3	67	129	1	2	3
		Faixa 04	21	9	0	2	34	66	1	1	2
33	EEEF GRAÚNA	Faixa 01	0	0	0	6	203	209	2	0	2
		Faixa 02	0	0	0	5	153	158	2	0	2
		Faixa 03	0	0	0	3	102	105	2	0	2
		Faixa 04	0	0	0	2	51	53	1	0	1
34	EEEFM LEOPOLDINO ROCHA	Faixa 01	372	53	0	0	0	425	2	1	3
		Faixa 02	279	40	0	0	0	319	2	1	3
		Faixa 03	186	27	0	0	0	213	1	2	3
		Faixa 04	93	14	0	0	0	107	1	1	2
35	EEEFM DOMINGOS JOSÉ MARTINS	Faixa 01	462	111	0	5	0	578	2	3	5
		Faixa 02	347	84	0	4	0	435	2	1	3
		Faixa 03	231	56	0	3	0	290	2	1	3
		Faixa 04	116	28	0	2	0	146	1	1	2
36	EEEFM PROFESSOR JOSÉ VEIGA DA SILVA	Faixa 01	211	0	0	10	266	487	3	1	4
		Faixa 02	159	0	0	8	200	367	2	1	3
		Faixa 03	106	0	0	5	133	244	2	0	2
		Faixa 04	53	0	0	3	67	123	1	1	2
37	EEEFM PRESIDENTE KENNEDY	Faixa 01	51	42	0	3	207	303	1	2	3
		Faixa 02	39	32	0	3	156	230	1	2	3
		Faixa 03	26	21	0	2	104	153	1	2	3
		Faixa 04	13	11	0	1	52	77	1	1	2
38	EEEFM PROF MARIA TRINDADE OLIVEIRA	Faixa 01	152	135	0	7	293	587	2	3	5
		Faixa 02	114	102	0	6	220	442	2	2	4
		Faixa 03	76	68	0	4	147	295	1	2	3
		Faixa 04	38	34	0	2	74	148	1	1	2
39	EEEFM ARQUIMIMO MATTOS	Faixa 01	320	0	0	20	0	340	2	0	2
		Faixa 02	241	0	0	15	0	256	2	0	2
		Faixa 03	161	0	0	10	0	171	1	1	2
		Faixa 04	81	0	0	5	0	86	1	0	1
40	Atendimento lanche para unidades escolares que apresentarem demanda de atendimento ou situações específicas como obra, saída pedagógica, dentre outros.	Faixa 01	0	0	1000	0	0	1000	0	0	0
		Faixa 02	0	0	750	0	0	750	0	0	0
		Faixa 03	0	0	500	0	0	500	0	0	0
		Faixa 04	0	0	250	0	0	250	0	0	0
	TOTAL ESTIMADO PARA FAIXA 1		6228	1576	1000	987	4703	14494	67	62	129

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 172 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Total por Faixa e Atendimento Lote 1 A - Escolas Sem Insalubridade (26 escolas)												
		Atendimentos 100%			Atendimentos 75%			Atendimentos 50%			Atendimentos 25%		
		FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928			FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200			FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500			FAIXA 04 - DE 1 A 1.800		
Tipo de Atendimento		**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
Lanche		0	R$ 7,41	R$ 0,00	0	R$ 7,90	R$ 0,00	0	R$ 8,96	R$ 0,00	0	R$ 11,86	R$ 0,00
Misto		2.376	R$ 7,03	R$ 16.703,28	1.795	R$ 7,53	R$ 13.516,35	1.197	R$ 8,59	R$ 10.282,23	606	R$ 11,48	R$ 6.956,88
Refeição		574	R$ 7,02	R$ 4.029,48	436	R$ 7,52	R$ 3.278,72	289	R$ 8,58	R$ 2.479,62	147	R$ 11,47	R$ 1.686,09
Integral I		997	R$ 16,76	R$ 16.709,72	756	R$ 17,26	R$ 13.048,56	506	R$ 18,32	R$ 9.269,92	258	R$ 21,21	R$ 5.472,18
Integral II		2.981	R$ 12,42	R$ 37.024,02	2.241	R$ 12,91	R$ 28.931,31	1.495	R$ 13,97	R$ 20.885,15	751	R$ 16,87	R$ 12.669,37
Total de atendimentos		**6.928**		R$ 74.466,50	**5.228**		R$ 58.774,94	**3.487**		R$ 42.916,92	**1.762**		R$ 26.784,52
Total de dias letivos	202	1.399.456		**R$ 15.042.233,00**	1.056.056		**R$ 11.872.537,88**	704.374		**R$ 8.669.217,84**	355.924		**R$ 5.410.473,04**
Merendeira 44h semanais		38			34			28			26		
Merendeira 25h semanais		30			27			22			15		
Total de Merendeiras		68			61			50			41		
Total de Nutricionistas		6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT		
VALOR GLOBAL		**R$ 40.994.461,76**											

Total por Faixa e Atendimento Lote 1 B - Escolas Com Insalubridade (39 escolas)												
		Atendimentos 100%			Atendimentos 75%			Atendimentos 50%			Atendimentos 25%		
		FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494			FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900			FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300			FAIXA 04 - DE 1 A 3.700		
Tipo de Atendimento		**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
Lanche		1.000	R$ 7,75	R$ 7.750,00	750	R$ 8,29	R$ 6.217,50	500	R$ 9,46	R$ 4.730,00	250	R$ 12,63	R$ 3.157,50
Misto		6.228	R$ 7,37	R$ 45.900,36	4.689	R$ 7,92	R$ 37.136,88	3.129	R$ 9,08	R$ 28.411,32	1.577	R$ 12,25	R$ 19.318,25
Refeição		1.576	R$ 7,36	R$ 11.599,36	1.191	R$ 7,91	R$ 9.420,81	794	R$ 9,08	R$ 7.209,52	402	R$ 12,24	R$ 4.920,48
Integral I		987	R$ 17,11	R$ 16.887,57	750	R$ 17,65	R$ 13.237,50	500	R$ 18,82	R$ 9.410,00	259	R$ 21,99	R$ 5.695,41
Integral II		4.703	R$ 12,76	R$ 60.010,28	3.535	R$ 13,30	R$ 47.015,50	2.358	R$ 14,47	R$ 34.120,26	1.185	R$ 17,64	R$ 20.903,40
Total de atendimentos		**14.494**		R$ 142.147,57	**10.915**		R$ 113.028,19	**7.281**		R$ 83.881,10	**3.673**		R$ 53.995,04
Total de dias letivos	202	2.927.788		**R$ 28.713.809,14**	2.204.830		**R$ 22.831.694,38**	1.470.762		**R$ 16.943.982,20**	741.946		**R$ 10.906.998,08**
Merendeira 44h semanais		67			62			51			39		
Merendeira 25h semanais		62			49			43			31		
Total de Merendeiras		129			111			94			70		
Total de Nutricionistas		6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT		
VALOR GLOBAL		**R$ 79.396.483,80**											

***Foram utilizados os valores com base no Estudo da Subcomissão de Preço Referencial.**

***O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 173 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

Total por Faixa e Atendimento Lote 1 A - Escolas Sem Insalubridade (26 escolas) - Com ICMS													
		Atendimentos 100%			Atendimentos 75%			Atendimentos 50%			Atendimentos 25%		
		FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928			FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200			FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500			FAIXA 04 - DE 1 A 1.800		
Tipo de Atendimento		**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
Lanche		0	R$ 8,93	R$ 0,00	0	R$ 9,52	R$ 0,00	0	R$ 10,80	R$ 0,00	0	R$ 14,29	R$ 0,00
Misto		2.376	R$ 8,47	R$ 20.124,72	1.795	R$ 9,07	R$ 16.280,65	1.197	R$ 10,34	R$ 12.376,98	606	R$ 13,83	R$ 8.380,98
Refeição		574	R$ 8,46	R$ 4.856,04	436	R$ 9,06	R$ 3.950,16	289	R$ 10,33	R$ 2.985,37	147	R$ 13,82	R$ 2.031,54
Integral I		997	R$ 20,20	R$ 20.139,40	756	R$ 20,80	R$ 15.724,80	506	R$ 22,07	R$ 11.167,42	258	R$ 25,56	R$ 6.594,48
Integral II		2.981	R$ 14,96	R$ 44.595,76	2.241	R$ 15,56	R$ 34.869,96	1.495	R$ 16,84	R$ 25.175,80	751	R$ 20,32	R$ 15.260,32
Total de atendimentos		**6.928**		R$ 89.715,92	**5.228**		R$ 70.825,57	**3.487**		R$ 51.705,57	**1.762**		R$ 32.267,32
Total de dias letivos	202	1.399.456		**R$ 18.122.615,84**	1.056.056		**R$ 14.306.765,14**	704.374		**R$ 10.444.525,14**	355.924		**R$ 6.517.998,64**
Merendeira 44h semanais		38			34			28			26		
Merendeira 25h semanais		30			27			22			15		
Total de Merendeiras		68			61			50			41		
Total de Nutricionistas		6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT		
VALOR GLOBAL		**R$ 49.391.904,76**											

Total por Faixa e Atendimento Lote 1 B - Escolas Com Insalubridade (39 escolas) - Com ICMS													
		Atendimentos 100%			Atendimentos 75%			Atendimentos 50%			Atendimentos 25%		
		FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494			FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900			FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300			FAIXA 04 - DE 1 A 3.700		
Tipo de Atendimento		**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**	**Total Geral**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
Lanche		1.000	R$ 9,34	R$ 9.340,00	750	R$ 9,99	R$ 7.492,50	500	R$ 11,40	R$ 5.700,00	250	R$ 15,22	R$ 3.805,00
Misto		6.228	R$ 8,88	R$ 55.304,64	4.689	R$ 9,54	R$ 44.733,06	3.129	R$ 10,95	R$ 34.262,55	1.577	R$ 14,76	R$ 23.276,52
Refeição		1.576	R$ 8,87	R$ 13.979,12	1.191	R$ 9,53	R$ 11.350,23	794	R$ 10,93	R$ 8.678,42	402	R$ 14,75	R$ 5.929,50
Integral I		987	R$ 20,61	R$ 20.342,07	750	R$ 21,27	R$ 15.952,50	500	R$ 22,68	R$ 11.340,00	259	R$ 26,49	R$ 6.860,91
Integral II		4.703	R$ 15,37	R$ 72.285,11	3.535	R$ 16,03	R$ 56.666,05	2.358	R$ 17,44	R$ 41.123,52	1.185	R$ 21,26	R$ 25.193,10
Total de atendimentos		**14.494**		R$ 171.250,94	**10.915**		R$ 136.194,34	**7.281**		R$ 101.104,49	**3.673**		R$ 65.065,03
Total de dias letivos	202	2.927.788		**R$ 34.592.689,88**	2.204.830		**R$ 27.511.256,68**	1.470.762		**R$ 20.423.106,98**	741.946		**R$ 13.143.136,06**
Merendeira 44h semanais		67			62			51			39		
Merendeira 25h semanais		62			49			43			31		
Total de Merendeiras		129			111			94			70		
Total de Nutricionistas		6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT			6 + 1 RT		
VALOR GLOBAL		**R$ 95.670.189,60**											

***Foram utilizados os valores com base no Estudo da Subcomissão de Preço Referencial.**

***O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 174 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - SEM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928		FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200		FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500		FAIXA 04 - DE 1 A 1.800	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	0	R$ 7,41	0	R$ 7,90	0	R$ 8,96	0	R$ 11,86
Misto	2.376	R$ 7,03	1.795	R$ 7,53	1.197	R$ 8,59	606	R$ 11,48
Refeição	574	R$ 7,02	436	R$ 7,52	289	R$ 8,58	147	R$ 11,47
Integral I	997	R$ 16,76	756	R$ 17,26	506	R$ 18,32	258	R$ 21,21
Integral II	2.981	R$ 12,42	2.241	R$ 12,91	1.495	R$ 13,97	751	R$ 16,87
Total	6.928		5.228		3.487		1.762	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: *R$ 15.042.233,00*								
VALOR GLOBAL: *R$ 40.994.461,76*								

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - SEM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494		FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900		FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300		FAIXA 04 - DE 1 A 3.700	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	1.000	R$ 7,75	750	R$ 8,29	500	R$ 9,46	250	R$ 12,63
Misto	6.228	R$ 7,37	4.689	R$ 7,92	3.129	R$ 9,08	1.577	R$ 12,25
Refeição	1.576	R$ 7,36	1.191	R$ 7,91	794	R$ 9,08	402	R$ 12,24
Integral I	987	R$ 17,11	750	R$ 17,65	500	R$ 18,82	259	R$ 21,99
Integral II	4.703	R$ 12,76	3.535	R$ 13,30	2.358	R$ 14,47	1.185	R$ 17,64
Total	14.494		10.915		7.281		3.673	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: *R$* 28.713.809,14								
VALOR GLOBAL: *R$ 79.396.483,80*								

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 175 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo III A - Base de Cálculo para Previsão de Atendimento - Lote 1

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE - COM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928		FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200		FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500		FAIXA 04 - DE 1 A 1.800	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	0	R$ 8,93	0	R$ 9,52	0	R$ 10,80	0	R$ 14,29
Misto	2.376	R$ 8,47	1.795	R$ 9,07	1.197	R$ 10,34	606	R$ 13,83
Refeição	574	R$ 8,46	436	R$ 9,06	289	R$ 10,33	147	R$ 13,82
Integral I	997	R$ 20,20	756	R$ 20,80	506	R$ 22,07	258	R$ 25,56
Integral II	2.981	R$ 14,96	2.241	R$ 15,56	1.495	R$ 16,84	751	R$ 20,32
Total	6.928		5.228		3.487		1.762	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: *R$ 18.122.615,84*								
VALOR GLOBAL: *R$ 49.391.904,76*								

RESUMO DOS CUSTOS - LOTE 1 - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE - COM ICMS								
TIPO DE ATENDIMENTO	FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494		FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900		FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300		FAIXA 04 - DE 1 A 3.700	
	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO
Lanche	1.000	R$ 9,34	750	R$ 9,99	500	R$ 11,40	250	R$ 15,22
Misto	6.228	R$ 8,88	4.689	R$ 9,54	3.129	R$ 10,95	1.577	R$ 14,76
Refeição	1.576	R$ 8,87	1.191	R$ 9,53	794	R$ 10,93	402	R$ 14,75
Integral I	987	R$ 20,61	750	R$ 21,27	500	R$ 22,68	259	R$ 26,49
Integral II	4.703	R$ 15,37	3.535	R$ 16,03	2.358	R$ 17,44	1.185	R$ 21,26
Total	14.494		10.915		7.281		3.673	
VALOR TOTAL: FAIXA 1: *R$ 34.592.689,88*								
VALOR GLOBAL: *R$ 95.670.189,60*								

* Esta é apenas uma perspectiva de quantitativo de atendimento para elaboração da proposta comercial a ser apresentada.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 176 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IV - Escolas Compartilhadas

Escolas Compartilhadas - LOTE 1				
Escola	**SRE**	**Município**	**Turno de funcionamento**	**Funciona concomitante?**
Guilherme Milaneze	Cachoeiro de Itapemirim	Vargem Alta	Vespertino e Noturno	SIM
Virginia Nova	Cachoeiro de Itapemirim	Rio Novo do Sul	Matutino e vespertino	SIM
Menino Jesus	Guaçuí	Muniz Freire	Noturno	Não
Profª Maria Cândido Kneipp	Guaçuí	Muniz Freire	Noturno	Não

Escolas Compartilhadas - LOTE 2				
Escola	**SRE**	**Município**	**Turno de funcionamento**	**Funciona concomitante?**
Sobreiro	Afonso Cláudio	Laranja da Terra	Vespertino e Integral II Matutino (município)	Sim
Mata Fria	Afonso Cláudio	Afonso Cláudio	Noturno	Não
Augusto Ruschi	Cariacica	Viana	Noturno	Não
Fabiano Francisco	Colatina	Itaguaçu	Matutino e Vespertino	Sim
Camila Motta - Anexo Felipe Módulo	Vila Velha	Matilde	Noturno	Não

Escolas Compartilhadas - LOTE 3				
Escola	**SRE**	**Município**	**Turno de funcionamento**	**Funciona concomitante?**
Guilhermina Hulda Kruger Reinholz	Cariacica	Santa Leopoldina	Noturno	Não
Maria Julita	Carapina	Santa Teresa	Matutino	Sim
Frederico Pretti - Anexo	Carapina	Santa Teresa	Noturno	Não
EECOR de Colatina	Colatina	Colatina	Matutino	Sim

Escolas Compartilhadas - LOTE 4				
Escola	**SRE**	**Município**	**Turno de funcionamento**	**Funciona concomitante?**
Anexo da escola Narceu (Rio Iampê)	Linhares	Ibiraçu	Matutino	Sim

Escolas Compartilhadas - LOTE 5				
Escola	**SRE**	**Município**	**Turno de funcionamento**	**Funciona concomitante?**
Francisco Lourenço Andrade	Barra de São Francisco	Barra de São Francisco	Matutino e Vespertino	Sim
Aladim Silvestre de Almeida	Barra de São Francisco	Barra de São Francisco	Matutino e Vespertino	Sim
Anexo Manoel Abreu - Povoação	Linhares	Linhares	Noturno	Não
Zeferino Oliosi	Nova Venécia	Nova Venécia	Noturno	Não
Itamira	Nova Venécia	Ponto Belo	Noturno	Não
Maria Olinda	Nova Venécia	Pinheiros	Matutino e Noturno	Sim
Maria Dalva Gama Barnabé	Nova Venécia	Nova Venécia	Noturno	Não
Córrego Queixada	Nova Venécia	São Gabriel da Palha	Integral	Sim
Paulo Freire	Nova Venécia	Montanha	Matutino e Noturno	Não
Francisco Domingos Ramos	Nova Venécia	Montanha	Matutino	Sim
José Antonio da Silva Onofre	Nova Venécia	Nova Venécia	Matutino e Noturno	Sim
Octaviano Rodrigues de Carvalho	Nova Venécia	Ponto Belo	Matutino e Noturno	Sim
Padre Josimo	Nova Venécia	Nova Venécia	Matutino e Noturno	Sim
Rosangela Leite	Nova Venécia	Montanha	Matutino e Noturno	Sim
Três de Maio	São Mateus	Pedro Canário	Matutino, Vespertino e Integral	Sim
Valdício Barbosa	São Mateus	Conceição da Barra	Matutino, Noturno e Integral	Sim
Vale da Vitória	São Mateus	São Mateus	Matutino	Sim
Dunas de Itaunas	São Mateus	Conceição da Barra	Noturno	Não
27 de Outubro - Anexo	São Mateus	São Mateus	Matutino e Integral	Sim

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 177 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo V – Registro de Visita do Nutricionista à Escola

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Data da visita/turno:

Resumo da visita:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Assinatura e carimbo do (a) diretor (a) e carimbo da escola

Assinatura e carimbo do (a) nutricionista

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 178 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VI - Cardápios

CARDÁPIO PERÍODO PARCIAL

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Carne moída refogada Arroz e feijão Abóbora cozida com cheiro verde	Bolo de cenoura Suco de abacaxi	Carne bovina em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Frango em cubos ensopado Arroz e feijão Salada de alface Mamão

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Ovos mexidos Arroz e feijão Salada de tomate	Quibe assado Suco de abacaxi	Carne bovina isca acebolada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão Maçã	Bolo simples Suco de acerola Banana	Torta de peixe gratinada Arroz e feijão Salada de alface

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão Salada de cenoura	Pão hot dog com molho de carne moída Suco de caju	Feijão tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, couve, ovo, banana da terra) Arroz Vinagrete	Bolo de banana Suco de goiaba Maçã	Frango em isca acebolada Arroz e feijão Salada de couve Laranja

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Carne moída com chuchu Arroz e feijão Salada de acelga	Pizza (pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano) Suco de acerola Banana	Carne bovina em cubos ensopada Repolho refogado Arroz e feijão	Tortinha de carne moída Suco de manga	Strogonoff de frango Arroz Salada de cenoura ralada Mamão

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 179 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VI - Cardápios

CARDÁPIO PERÍODO PARCIAL

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	PREPARAÇÃO	Ovos mexidos Arroz e feijão Espinafre refogado	Bolo de fubá Leite com café	Torta de peixe gratinada Arroz e feijão Salada de tomate	Pão de batata com molho de frango desfiado Suco de goiaba Maçã	Carne bovina em cubos ensopada Arroz e feijão Repolho refogado Melancia

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
2	PREPARAÇÃO	Carne moída com cenoura Arroz e feijão Purê de batata	Bolo de chocolate Suco de caju	Estrogonofe de frango Arroz Batata sauté	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Carne bovina em cubos ao molho de tomate Abobrinha refogada Arroz e feijão Mamão

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	PREPARAÇÃO	Picadinho de carne bovina à jardineira (cenoura e chuchu) Arroz e feijão	Pão de milho com requeijão Leite com achocolatado Laranja	Frango em cubos ensopado com legumes Polenta Couve refogada	Hamburguer (pão de hamburguer, carne desfiada, alface e tomate) Suco de acerola	Sobrecoxa desossada Legumes cozidos (batata, cenoura, milho e tempero verde) Arroz e feijão Banana

Semana	Segunda – feira		Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
4	PREPARAÇÃO	Carne moída ao molho de tomate Macarrão ao alho e óleo Salada de acelga	Pão francês com manteiga Leite com café	Carne bovina em cubos ensopada Arroz e feijão Salada de cenoura	Bolo simples Vitamina de goiaba Laranja	Salpicão de frango Arroz e feijão Melancia

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 180 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VI - Cardápios

CARDÁPIO INTEGRAL

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	lanche	Pão francês com manteiga Iogurte de morango	Pão de forma com queijo Vitamina de goiaba	Bolo de fubá Leite com café Laranja	Pão de batata com ovos mexidos Suco de goiaba	Sanduiche natural (pão de forma, frango desfiado, alface e tomate) Suco de abacaxi
	refeição	Estrogonoff de frango Cenoura saute Arroz e feijão Salada de acelga	Torta de peixe gratinada Arroz e feijão Batata Sauté	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de tomate	Carne bovina em cubos Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado com legumes Arroz e feijão Salada de repolho
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de abacaxi	Bolo de cenoura Suco de caju	Pão hot dog com carne moída Suco de manga Goiaba	Bolo simples Vitamina de polpa Banana	Pão francês com manteiga Suco de caju Melancia
2	lanche	Pão francês com manteiga Leite com café	Pão hot dog com carne moída Suco de acerola	Bolo de fubá Leite com achocolatado	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Bolo de chocolate Suco de abacaxi Laranja
	refeição	Carne bovina desfiada Abobrinha refogada Arroz e feijão	Pernil acebolado Polenta Arroz e feijão Banana	Frango em cubos ensopado Batata sauté Arroz e feijão Salada de repolho	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete Suco de abacaxi	Frango em cubos ensopado com batata e cenoura Purê de batata Arroz e feijão
	lanche	Pão de batata com recheio de molho de frango desfiado Suco de acerola	Bolo de banana Suco de caju	Tortinha de carne moída Suco de goiaba	Pão de milho com requeijão Leite com café Mamão	Pão francês com recheio de carne suína desfiada Suco de abacaxi

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 181 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VI - Cardápios

CARDÁPIO INTEGRAL

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	lanche	Pizza (pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano) Suco de goiaba	Pão de batata com requeijão Suco de acerola Laranja	Tortinha de carne moída Suco de manga	Pão francês com queijo Leite com achocolatado Maçã	Bolo simples Vitamina de goiaba
	refeição	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão Salada de alface Suco de abacaxi	Carne bovina isca à primavera Polenta Arroz e feijão Salada de acelga	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de couve	Carne bovina isca acebolada Arroz e feijão Salada de repolho Suco de manga
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de caju	Pão de milho com molho de frango desfiado Suco de manga	Bolo de cenoura Suco de caju Mamão	Pão hot dog com carne moída Suco de goiaba	Pão de milho com requeijão Suco de abacaxi Banana

4	lanche	Pão de milho com requeijão Leite batido com chocolate	Salada de frutas (banana, maçã e laranja) Iogurte	Sanduiche natural (Pão de forma, frango desfiado alface, tomate) Suco de manga	Bolo de chocolate Suco de caju	Pão de milho com requeijão Leite com achocolatado Maçã
	refeição	Carne bovina ensopada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado Polenta Arroz e feijão Couve refogada	Carne bovina em cubos com molho de tomate Arroz e feijão Salada de tomate Abacaxi	Estrogonoff de frango Batata sauté Arroz e feijão Salada de cenoura	Pernil acebolado Farofa de cebola Arroz e feijão Suco de caju
	lanche	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de acerola	Quibe assado Suco de manga	Pão hot dog com ovos mexidos Suco de goiaba Banana	Tortinha de frango desfiado Suco de acerola	Pão francês com manteiga Suco de manga

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 182 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VI - Cardápios

CARDÁPIO INTERMEDIÁRIO

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1	refeição	Estrogonoff de frango Cenoura saute Arroz Salada de acelga	Torta de peixe gratinada Arroz Salada de acelga	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de tomate	Carne bovina em cubos Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango com legume Arroz e feijão Salada de cenoura ralada
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de abacaxi	Bolo de cenoura Suco de caju	Pão hot dog com carne moída Suco de manga Goiaba	Bolo simples Leite com café Banana	Pão francês com manteiga Suco de goiaba Melancia
2	refeição	Carne bovina desfiada Abobrinha refogada Arroz e feijão	Pernil acebolado Polenta Arroz e feijão Banana	Frango ensopado Batata sauté Arroz e feijão Salada de repolho misto	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete	Frango ensopado com batata e cenoura Arroz e feijão
	lanche	Pão hot dog com recheio de molho de frango desfiado Suco de acerola	Bolo de banana Suco de caju	Tortinha de carne moída Suco de goiaba	Pão de milho com requeijão Leite com café Mamão	Pão com recheio de carne desfiada Suco de abacaxi

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 183 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo VI - Cardápios

CARDÁPIO INTERMEDIÁRIO

Semana	preparação	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
3	refeição	Pernil suíno acebolado Arroz e feijão Salada de alface Suco de abacaxi	Isca de carne bovina primavera Arroz e feijão Salada de acelga	Feijão Tropeiro (feijão, farinha de mandioca, linguiça, ovos, couve e banana da terra) Arroz Vinagrete	Sobrecoxa assada Arroz e feijão Salada de couve	Isca bovina acebolada Arroz e feijão Salada de repolho misto Suco de manga
	lanche	Tortinha de carne moída Suco de caju	Pão de batata com patê de frango Suco de manga	Bolo de cenoura Suco de caju Mamão	Pão francês com carne moída Suco de goiaba	Pizza (pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano) Suco de goiaba Banana
4	refeição	Carne bovina desfiada Ensopadinho de inhame Arroz e feijão	Frango em cubos ensopado Polenta Arroz e feijão Couve refogada	Carne bovina em cubos com molho de tomate Arroz e feijão Salada de tomate Abacaxi	Estrogonoff de frango Batata sauté Arroz e feijão Salada de cenoura	Pernil acebolado Abóbora cozida com tempero verde Arroz e feijão Suco de caju
	lanche	Torta de pão (pão de forma, frango desfiado, tempero verde e purê de batata) Suco de acerola	Quibe assado Suco de manga	Pão hot dog com ovos mexidos Suco de goiaba Banana	Tortinha de frango desfiado Suco de acerola	Pão francês com manteiga Suco de manga

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 184 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

CEREIAS E DERIVADOS

ARROZ
Polido, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº06 de 02/09 e suas alterações posteriores de 02/12 e RDC N°711 de 07/2022 – ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, 10/2020 e Instrução Normativa n° 75 de 10/2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.

AVEIA
Instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 711, de 07/2022 - ANVISA e alterações posteriores. Deve estar acondicionado em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.

BISCOITO DOCE (ROSQUINHA)
Biscoito doce s/recheio; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substancias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificias. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER
Biscoito tipo Cream-Cracker; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substancias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificias. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 200g.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 185 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

FARINHA DE MANDIOCA
Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento, Parâmetros de classificação: branca, seca, fina, tipo 1, conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes da RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - ANVISA e alterações posteriores. acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA
Especial ou de primeira, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002), obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca, isenta de sujidades, parasitas, larvas e mofo, admitindo umidade máxima de 15% por peso e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354, 18/07/96 e resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, em pacote de 1 kg. Deve atender atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória e registro em Órgão competente.

FUBÁ DE MILHO
Produto de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002), fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 - ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429 de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricional e demais informações de rotulagem obrigatória

MACARRÃO TRADICIONAL COM OVOS
Tipo espaguete ou parafuso, massa tradicional. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e ausência de corantes artificiais. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, matéria terrosa, larvas, sujidades, parasitos e suas condições

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 186 / 567

deverão estar de acordo com a RDC 14/00, 93/00, 275/02, 175/03 e 263/05, 429/20 e 711/22 da ANVISA e alterações posteriores; portaria 354/96 da SVS/MS.

MILHO BRANCO PARA CANJICA
De primeira qualidade, beneficiado polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 13% por peso acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989 e RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.

MILHO PARA PIPOCA
De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/11. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g

MILHO VERDE EM CONSERVA
Simples, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso liquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

MILHO VERDE IN NATURA
Milho verde em espiga, extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas

PAO DE BATATA
Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, batata em flocos, fermento biológico e outras substâncias permitidas, embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 187 / 567

específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE FORMA TRADICIONAL

Tipo comum, fatiado. Apresentando superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia, composto de farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó; sal, água; fermento biológico e outras substancias permitidas desde que declaradas, isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e termosselado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores, nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente. Contendo: Ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso: 500g, com aproximadamente 20 fatias, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE HAMBURGUER

Arredondado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio, composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução resolução nº 711, de 1º de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO DE MILHO

Composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 188 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

PÃO FRANCÊS
Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de
cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

PÃO TIPO HOT-DOG
Alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 04 (quatro) à 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 711, de 1º de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.

TRIGO PARA QUIBE
Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g

LEGUMINOSAS E DERIVADOS

FEIJÃO
Tipo 1, classe: vermelho, preto e carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do Feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 189 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

CARNES E DERIVADOS

CARNE BOVINA
Semi-processada, moídas, em cubos, bifes ou iscas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. Embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria N°5 de 8/11/88, SIPOA/DIPOA, Resolução RDC N° 12, 9013/2017 – RIISPOA, que dispoõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.
Opções de corte: coxão mole, músculo, patinho, lagarto e coxão duro.

CARNE SUÍNA
Pernil suíno em pedaços, embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes conteúdo liquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos). Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico da empresa e alvará da vigilância sanitária ou registro no sim (SISBI) ou IMA ou SIF ou em órgão competente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto 9013/2017 – RIISPOA, que dispoõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

CARNE DE HAMBURGUER
Hambúrguer; carne de frango ou carne bovina moída; mínimo de 18% de proteína; sem pimenta; sem adição de gorduras; ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens, intestinos, nervos; pesando aproximadamente, 56g por unidade; congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionada em caixa de papelão reforçada; rótulo contendo data fab/val/peso/carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9013/2017 – RIISPOA, RIISPOA - M.A, a instrução Normativa n° 20 de 31/07/2000 (MAPA), Portaria SDA nº 724 de 23/12/2022 e Portaria nº. 1004, de 11/12/98, SVS/MS. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 190 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

FRANGO
Carne de frango semi-processado, **peito** em cubos ou iscas, embalada a vácuo, congelado, sem pele e sem osso, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: decreto 9013/2017 – RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA nº 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

FRANGO EM PEDAÇOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS) Congelada. Desossada:
Carne de frango semi-processado; **coxa e sobrecoxa**, partes inteiras, sem pele e sem osso, sem tempero, embalada a vácuo, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica decreto 9013/2017 – RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA nº 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

LINGUIÇA
Calabresa, defumada, tipo fina, preparada com carne não mista e condimentos. Com aspecto normal e firme, sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com rotulagem específica, embalada em saco plástico apropriado e contida em caixa de papelão. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 9013/2017 – RIISPOA, RIISPOA - M.A., Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01 ANVISA/MS, Instrução normativa SDA nº 4 de 31/03/2000 e suas atualizações. O transporte deverá estar de acordo com a legislação vigente - Portaria CVS/15 de 07 De novembro de 1991 e Portaria CVS/6 de 06 de Março de 1999. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.

PESCADO

PEIXE
Tipo: Tilápia em filé, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial atendendo aos princípios do Decreto 9013/2017 – RIISPOA, a Intrução Normativa MAPA nº 21 de 31/05/2017, que regulamenta a qualidade que deve apresentar o peixe congelado. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 191 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

SARDINHA
Pescado em conserva; sardinha; preparados com dimensões uniformes, e estar regularmente dispostas no recipiente, ser de fácil separação; apresentação: deverá ser cozida, íntegra, descabeçada, descamada, evicerada, sem nadadeiras; conservado em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta; com aspecto cor, odor sabor próprios e textura própria, não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura; isento de ferrugem e danificação e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, de 12/01/03, 360/03 da ANVISA/MS e a Instrução Nomartiva MAPA nº 22 de 11/06/2011.

OVOS

Ovo de galinha, branco, tipo grande (50g). Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. O produto deve atender aos criterios de classificação aprovado pelo Decreto 9013/2017 – RIISPOA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E. S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE E DERIVADOS

CREME DE LEITE
Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas. Cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabor ou odor estranho. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento
no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória

IOGURTE DE FRUTA
Integral, com polpa de fruta, sabor: morango, pêssego e coco, em embalagem apropriada de 1 kg, conservada até 10° C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 192 / 567

aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a Instrução normativa nº46 de 23/10/2007, que dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e suas alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

Instantâneo, sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem a partir de 400g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua e a Instrução Normativa nº53 de 01/10/2018. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.

LEITE UHT INTEGRAL

Leite integral passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml. Isentos de infestações e odores. Cor branca, sabor característico de lácteo. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria Nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato das Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória

QUEIJO

Tipo Minas Frescal. Embalado em plástico inviolável, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperatura não superior a 8ºC, validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega e o rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 193 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

QUEIJO
Tipo muçarela: embalado em plastico inviolável , resistente, atoxico, selado a vacuo e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA - 364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78), e suas alterações posteriores. Deverá ser mantido em temperaturas não superior a 10 ºC. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e o rotulo deverá seguir a IN N° 22, DE 24/11/05, do MAPA.

REQUEIJÃO
Cremoso, pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem adição de amido, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Acondicionado em embalagem apropriada, deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10°C. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de Requeijão cremoso, aprovado pela Portaria Nº 359, de 04 de setembro de 1997 do MAPA ou legislação que o substitua. Especificamente quanto à composição, excluem-se os produtos cujos ingredientes contenham amido e/ou gordura vegetal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem.

GORDURAS E ÓLEOS

AZEITE
Tipo Oliva; Engarrafado em Vidro de Cor Escura, limpo, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e íntegra, Embalagem de 500 ml, Extra-virgem, Acidez Máxima de 0,8%. Não Deverá Conter Mistura Inadequadas. Ausência de Turvação e Substância em Suspensão Sujidades, larvas e parasitas. Deverá seguir a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores e rótulo de acordo com legislação vigente.

MANTEIGA
Pura, com sal. Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo dados do produto: marca do fabricante, identificação, procedência, ingredientes, composição e informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento no mínimo, 500g. Valor calórico 730 Kcal/100g (tolerância +/- 5%). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Minimo de 82% de materia gorda, que

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 194 / 567

deverá estar composta exclusivamente de gordura lactea. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Deve atender a Portaria MAPA nº146 de 07/03/1996. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores.

MARGARINA
Cremosa, com sal. Embalagem 500g, plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote. Produto apresentando teor de lipídios totais entre 75 e 80% que deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados e adicionada de vitamina A. Isento de glúten, corantes artificiais, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Deve atender a Portaria nº 43 de 22/03/2019, que dispõe sobre o regulamento técnico de margarina. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

OLEO DE SOJA
Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, obtido de espécie vegetal. Ausência de: turvação, substância em suspensão, sujidades, larvas e parasitas. Embalagem tipo PET com 900 ml e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Rotulagem de acordo com legislação vigente.

FRUTAS E DERIVADOS

ABACATE
Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

ABACAXI
Tipo pérola, tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado, não deve apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injuria por frio, mancha, passado, podridão ou queimado de sol.

BANANA
Tipo da terra. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 195 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

BANANA
Tipo nanica. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

BANANA
Tipo prata. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.

COCO RALADO
Coco ralado; sem adição de açúcar, em flocos médios, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com Resolução nº 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.

GOIABA
Cor vermelha. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

LARANJA
Tipo pera, lima ou seleta; fresca; graúda. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

LIMÃO
Tahiti; Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1ª. Características: produto selecionado produto selecionado, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, maduro, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MAÇÃ
Fuji, nacional, 1ª qualidade; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento, adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

MAMÃO
Tipo solo (havai e papaia) e formosa, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 196 / 567

e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MANGA
Tipo Tommy, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

MELANCIA
Tipo redonda, graúda, Tamanho e Coloração: Uniformes, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte

MEXERICA
Tipo Pokan, de cor alaranjada quando madura arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

POLPA DE FRUTAS
Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg cada unidade, à vácuo, congelada. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória Sabores: acerola, goiaba, morango, abacaxi, manga, caju, e maracujá. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, aditivos, resíduos, contaminantes e rotulagem devem estar de acordo com o regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa Nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamento técnico de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo.

VEGETAIS E DERIVADOS

ABÓBORA
Tipo jacaré madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ABOBRINHA BRASILEIRA OU ITALIANA

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 197 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ACELGA
Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de partes pútridas, material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

AGRIÃO
Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

AIPIM
Extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ALFACE AMERICANA, LISA OU CRESPA:
Lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas, larvas.

ALHO
Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

BATATA BAROA
Extra AA, in natura, polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BATATA DOCE
Extra AA, in natura, polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 198 / 567

aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BATATA INGLESA
Extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.

BETERRABA
Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

BRÓCOLIS
Fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

CEBOLA
Branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

CEBOLINHA
Fresca, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas

CENOURA
Extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

CHUCHU
Extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 199 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

COENTRO
Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

COLORÍFICO
Colorífico; em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações Posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

COUVE
Tipo: manteiga extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.

COUVE-FLOR
Extra, de cor branca ou creme, sem manchas, limpa, firme, compacta, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

ESPINAFRE
Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

HORTELÃ
Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 200 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

INHAME
Extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

MANJERICÃO
Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

ORÉGANO
Folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, com coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores

PASTA DE ALHO
Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o minimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê, seguindo padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 12, de 02/01/01 e RDC Nº 276, de 22/09/05 – ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

PEPINO
Comum, extra AA, in natura, tenro, coloração verde escura, firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

PIMENTÃO
Verde in natura extra AA, in natura, textura firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

QUIABO

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 201 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

Fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, sem danos físicos ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes). Isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

REPOLHO
Híbrido/branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas

REPOLHO
Roxo in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

RÚCULA
Folhas verdes íntegras e de primeira qualidade, frescas, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separadas em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânicas ou biológicas, substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

SALSA
In natura extra, com coloração verde escuro, íntegras, frescas, de primeira qualidade, firmes, limpas e brilhantes, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.

TOMATE
Longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

VAGEM
Vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e Larvas.

AÇÚCARES E DOCES

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 202 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

AÇÚCAR CRISTAL
Açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

ADOÇANTE CULINÁRIO
Adoçante Dietético Culinário; edulcorante em pó para diluição, específico para preparos sob cocção, a base de edulcorante natural à base de sucralose, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem mínima de 70g. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

ADOÇANTE LÍQUIDO
Adoçante Dietético Líquido; edulcorante natural à base de sucralose, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 75 ml com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

GELEIA
Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa, envasado sob condições assépticas. Sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº8 de 06/03/2013 e suas atualizações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto,

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 203 / 567

peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de "registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

MARIOLA
Produto obtido do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas da banana (variedade prata ou nanica), marmelo ou goiaba, sem açúcares; com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes, até uma consistência apropriada e acondicionado em papel transparente. Embalagem individual de 30g. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

MEL
Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em saches individuais de 10g e entregue em embalagem secundária (PCT) de até 1kg. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória

MISCELÂNEAS

ACHOCOLATADO EM PÓ
Solúvel. Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, podendo apresentar-se entre 200g e 1kg, com no minimo 32% de cacau. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC N° 264 de 22/09/2005. Ausencia de sujidades, larvas e parasitas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO
Pó de café especial; arábica ou conilon torrado e moído; tipo tradicional, em embalagens de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 204 / 567

500g, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados, Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso; contendo impurezas máximas de 1%; outros e umidade até 5%; condições de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

CHOCOLATE EM PÓ
Solúvel. Produto homogêneo, cor: marrom, aroma e sabor característicos. Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, podendo apresentar-se entre 200g e 1kg, com no minimo 32% de cacau. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC N° 264 de 22/09/2005. Ausencia de sujidades, larvas e parasitas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

EXTRATO DE TOMATE
Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores

FERMENTO
Fermento biológico; seco ou em pasta, composto de Saccharornyces cerevisial; acondicionado em embalagem apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores

FERMENTO
Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

SAL REFINADO DE MESA IODADO
Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 205 / 567

cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo, conforme legislação decreto 75.697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

VINAGRE DE VINHO (BRANCO OU TINTO):
Vinagre de vinho; resultante da fermentação acética do vinho tinto ou branco; envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

BEBIDAS

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR CHOCOLATE
Bebida láctea; sabor chocolate, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e cacau em pó. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

BEBIDA LÁCTEA U.H.T SABOR MORANGO:
Bebida láctea, sabor morango, constituído por leite integral, açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango. Isento de: gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. O produto pode conter adição e vitaminas e minerais, conforme estabelecido na legislação. A embalagem primária deve ser asséptica, com capacidade de 200ml e ter canudo acoplado e devidamente embalado e a embalagem secundária deverá manter a integridade do produto. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 206 / 567

Anexo VII – Especificação Técnica de Gêneros Alimentícios

SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO

Bebida não fermentada, obtida da dissolução e/ou reconstituição, em água potável, direta, de suco natural ou suco concentrado ou da parte comestível da fruta, com adição de açúcares, pronta para o consumo, sabor e aroma característico da fruta. O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, adoçado, e posteriormente envasado. Envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas, com capacidade de 200 ml, contendo orifício tipo palha flexível para canudo, com canudo acoplado embalado e asséptico. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. O alimento deve ser registrado no MAPA e a rotulagem de acordo com a Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, número de “registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais informações de rotulagem obrigatória.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 207 / 567

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 208 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO

Abóbora Cozida Com Cheiro Verde	Página 1
Abobrinha Ao Molho De Tomate	Página 2
Abobrinha Refogada	Página 3
Aipim Cozido	Página 4
Arroz	Página 5
Batata Sauté	Página 6
Canjiquinha	Página 7
Carne Bovina Ao Molho De Tomate	Página 8
Carne Bovina Desfiada	Página 9
Carne Bovina Em Cubos	Página 10
Carne Bovina Em Cubos Ensopada	Página 11
Carne Bovina Isca Acebolada	Página 12
Carne Moída Ao Molho De Tomate	Página 13
Carne Moída Com Batata	Página 14
Carne Moída Com Cenoura	Página 15
Carne Moída Com Chuchu	Página 16
Carne Moída Refogada	Página 17
Cenoura Sauté	Página 18
Couve Refogada	Página 19
Ensopadinho De Batata	Página 20
Ensopadinho De Chuchu	Página 21
Ensopadinho De Inhame	Página 22
Espinafre Refogado	Página 23
Farofa De Banana	Página 24
Farofa De Cebola	Página 25
Farofa De Cenoura	Página 26
Farofa De Ovo	Página 27
Feijão	Página 28
Feijão Tropeiro	Página 29
Frango Em Cubos Ensopado	Página 30
Frango Em Cubos Ensopado Com Legumes (Batata E Chuchu)	Página 31
Frango Em Cubos Ensopado Com Legumes (Cenoura E Batata)	Página 32
Frango Em Cubos Ensopado Com Legumes (Cenoura E Chuchu)	Página 33
Frango Em Cubos/Iscas Aceboladas	Página 34
Legumes Cozidos	Página 35
Macarrão À Bolonhesa	Página 36
Macarrão Alho E Óleo	Página 37
Macarrão Ao Molho Branco	Página 38
Molho Branco	Página 39
Moqueca De Peixe	Página 40
Omelete De Forno Com Cenoura E Queijo	Página 41
Ovos Mexidos	Página 42
Peixe Ao Molho Branco	Página 43
Pernil Suíno Acebolado	Página 44
Picadinho De Carne Bovina À Jardineira/Primavera	Página 45
Polenta	Página 46
Purê De Abóbora	Página 47
Purê De Aipim	Página 48
Purê De Batata	Página 49
Purê De Inhame	Página 50
Repolho Refogado	Página 51
Salada De Acelga	Página 52
Salada De Alface	Página 53
Salada De Beterraba	Página 54
Salada De Cenoura	Página 55
Salada De Couve	Página 56
Salada De Legumes	Página 57
Salada De Repolho	Página 58
Salada De Repolho Misto	Página 59
Salada De Tomate	Página 60
Salpicão De Frango	Página 61
Sobrecoxa De Frango Desossada Assada	Página 62
Sobrecoxa De Frango Desossada Ensopada	Página 63
Strogonoff De Frango	Página 64
Torta De Peixe Gratinada	Página 65
Vinagrete	Página 66

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 209 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE

Abacaxi	Página 67
Banana	Página 68
Biscoito Rosquinha Doce	Página 69
Biscoito Tipo Cream Cracker	Página 70
Bolo De Banana	Página 71
Bolo De Cenoura	Página 72
Bolo De Chocolate	Página 73
Bolo De Fubá	Página 74
Bolo Mesclado	Página 75
Bolo Simples	Página 76
Canjica	Página 77
Goiaba	Página 78
Hambúrguer	Página 79
Laranja	Página 80
Maçã	Página 81
Mamão	Página 82
Melancia	Página 83
Mexerica	Página 84
Ovos Mexidos	Página 85
Pão Caseiro	Página 86
Pão Caseiro Com Manteiga	Página 87
Pão De Batata Com Carne Bovina Desfiada	Página 88
Pão De Batata Com Molho De Frango Desfiado	Página 89
Pão Francês Com Carne Bovina Moída	Página 90
Pão Francês Com Carne Suína Desfiada	Página 91
Pão Francês Com Manteiga	Página 92
Pão Francês Com Ovos Mexidos	Página 93
Pão Francês Com Queijo	Página 94
Pão Hot Dog Com Carne Moída	Página 95
Pão Hot Dog Com Manteiga	Página 96
Pão Hot Dog Com Ovos Mexidos	Página 97
Pão Hot Dog Com Queijo	Página 98
Pão Hot Dog Com Requeijão	Página 99
Pipoca	Página 100
Pizza	Página 101
Quibe Assado	Página 102
Salada De Frutas Com Iogurte	Página 103
Sanduiche Natural	Página 104
Torta De Pão	Página 105
Tortinha De Carne Moída	Página 106
Tortinha De Frango	Página 107

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDAS

Café	Página 108
Iogurte	Página 109
Leite Batido Com Achocolatado	Página 110
Leite Com Café	Página 111
Suco De Abacaxi	Página 112
Suco De Acerola	Página 113
Suco De Caju	Página 114
Suco De Goiaba	Página 115
Suco De Graviola	Página 116
Suco De Manga	Página 117
Suco De Morango	Página 118
Vitamina De Goiaba (Fruta)	Página 119
Vitamina De Goiaba (Polpa)	Página 120
Vitamina De Polpa	Página 121

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 210 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ABÓBORA COZIDA COM CHEIRO VERDE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abóbora, moranga, crua	50,00	35,00	G	1,43	5,25	23,10	0,39	0,05	0,50	1,07	0,00	123,55	3,38	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Total					**5,78**	**25,32**	**0,44**	**0,06**	**0,59**	**3,66**	**0,04**	**143,77**	**4,21**	**79,93**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as abóboras conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.
2. Coloque para cozinhar em água com sal.
3. Quando estiverem macias descarte a água do cozimento e salpique cebolinha e salsa.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 211 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ABOBRINHA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abobrinha, italiana, crua	30,00	25,00	G	1,20	4,82	20,17	0,29	0,04	1,07	3,78	0,06	10,25	1,72	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**36,31**	**151,91**	**0,63**	**3,08**	**2,10**	**5,65**	**0,13**	**36,00**	**7,02**	**80,19**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. Corte a abrorinha e o tomate em pedaços pequenos.
2. Esquente o óleo, coloque a cebola para dourar, após estiver dourada acresente o alho a espere dourar e o colorau.
3. Acrescente o tomate e a água e deixe cozinhar.
4. Após acrescente a abobrinha e água e cozinhe até os pedaços ficarem macios.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 212 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ABOBRINHA REFOGADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abobrinha, italiana, crua	30,00	25,00	G	1,20	4,82	20,17	0,29	0,04	1,07	3,78	0,06	10,25	1,72	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Total					**32,47**	**135,86**	**0,36**	**3,04**	**1,31**	**3,92**	**0,07**	**10,25**	**1,72**	**79,94**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a abobrinha conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.
2. Esquente o óleo, coloque a cebola para dourar, após estiver dourada acresente o alho a espere dourar.
3. Adicione a abobrinha e o tempero verde e deixe cozinhar em fogo baixo.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 213 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: AIPIM COZIDO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mandioca, crua	70,00	55,00	G	1,27	83,28	348,44	0,62	0,17	19,89	8,35	0,15	1,65	9,09	1,18
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**83,28**	**348,44**	**0,62**	**0,17**	**19,89**	**8,35**	**0,15**	**1,65**	**9,09**	**81,07**

MODO DE PREPARO:

1.Higienize o aipim conforme o Manual de Boas Práticas

2. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir

3. Descasque e corte o aipim em cubos pequenos

4. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 214 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ARROZ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Arroz, tipo 1, cru	50,00	110,00	G	0,45	393,57	1646,69	7,87	0,37	86,64	4,86	0,75	0,00	0,00	1,12
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Total					**421,22**	**1762,38**	**7,94**	**3,37**	**86,87**	**4,99**	**0,75**	**0,00**	**0,00**	**81,06**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Em uma panela aqueça o óleo e adicione o alho para dourar.
3. Refogue o arroz e adicione água e sal para cozinhar.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 215 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BATATA SAUTÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	G	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Manteiga, sem sal	8,00	8,00	G	1,00	60,60	253,56	0,03	6,88	0,00	0,29	0,00	60,32	0,00	0,31
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total					**96,31**	**148,13**	**0,97**	**0,00**	**8,08**	**1,95**	**0,20**	**0,00**	**17,10**	**0,00**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as batatas conforme o manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte as batatas em pedaços grandes e cozinhe com sal até ficarem al dente.
3. Em uma panela, derreta a manteiga e adicione as batatas
4. Mexa com cuidado e finalize com o óregano.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 216 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CANJIQUINHA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Xérem de milho	50,00	150,00	G	0,33	94,43	395,07	1,86	0,47	20,25	5,06	1,11	2,75	0,00	7,52
Porco, pernil, cru	130,00	120,00	G	1,08	223,27	934,15	24,15	13,32	0,00	15,52	1,06	0,00	0,00	122,40
Tomate, salada	40,00	35,00	G	1,14	7,19	30,09	0,28	0,00	1,79	2,43	0,10	0,00	4,48	1,84
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**354,64**	**395,07**	**1,86**	**0,47**	**20,25**	**5,06**	**1,11**	**2,75**	**0,00**	**7,52**

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas.
2. Lave a canjiquinha (xérem de milho) em água corrente e deixa-a de molho até inchar e reserve.
3. Pique o tomate, o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.
4. Em um recepiente coloque a carne suína em cubos, tempere e reserve.
5. Escorra a canjiquinha e cozinhe-a, coberta de água o suficiente até que fique macia. Após reserve.
6. Em uma panela refogue a cebola no óleo e o alho até dourar.
7. Acrescente o colorau, o tomate, a carne suína e refogue bem.
8. Após a carne refogada e cozida, junte a canjiquinha cozida mantendo no fogo até ferver.
9. Finalize com os temperos verdes e sirva.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 217 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA DESFIADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total					**159,38**	**666,86**	**18,92**	**8,52**	**0,68**	**7,53**	**1,42**	**22,02**	**1,02**	**125,00**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve
3. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores.
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, sal e colorau
5. Adicione o tomate e metade do tempero verde e deixe cozinhar bem.
6. Adicione um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho.
7. Após desfie a carne e finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 218 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**158,86**	**664,66**	**18,87**	**8,51**	**0,59**	**4,94**	**1,38**	**1,80**	**0,19**	**124,96**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos;
3. Refogar a carne em óleo, alho e colorau;
4. Acrescentar a cebola e o sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 219 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total					**159,38**	**666,86**	**18,92**	**8,52**	**0,68**	**7,53**	**1,42**	**22,02**	**1,02**	**125,00**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve
3. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores.
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, sal e colorau
5. Adicione o tomate e metade do tempero verde e deixe cozinhar bem.
6. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 220 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS ENSOPADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**159,39**	**666,88**	**18,92**	**8,52**	**0,68**	**7,54**	**1,42**	**22,02**	**1,02**	**125,00**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores
3. Pique o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal, adicionar água fervente e cozinhar, após acrescentar o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 221 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA ISCA ACEBOLADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**158,86**	**664,66**	**18,87**	**8,51**	**0,59**	**4,94**	**1,38**	**1,80**	**0,19**	**124,96**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em iscas;
3. Refogar a carne em óleo, alho e colorau;
4. Acrescentar a cebola e o sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 222 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	110,00	90,00	G	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**226,19**	**946,40**	**24,42**	**13,05**	**1,47**	**16,73**	**2,71**	**45,97**	**6,32**	**135,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho e colorau até dourar.
4. Adicione o tomate, o sal e o tempero verde e deixe cozinhar bem.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 223 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM BATATA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	110,00	90,00	G	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	G	1,20	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**261,60**	**1094,53**	**25,40**	**13,05**	**9,55**	**18,68**	**2,91**	**45,97**	**23,42**	**135,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte a batata em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente a batata, o tomate, metade do tempero verde, um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 224 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	110,00	90,00	G	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**233,69**	**978,40**	**24,70**	**13,10**	**2,61**	**22,08**	**2,83**	**230,97**	**7,60**	**137,93**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte a cenoura em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente a cenoura, o tomate, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 225 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM CHUCHU

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	110,00	90,00	G	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Total					**228,74**	**957,05**	**24,53**	**13,06**	**2,09**	**18,45**	**2,74**	**45,97**	**7,92**	**135,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte o chuchu em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente o chuchu, o tomate, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 226 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA REFOGADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	110,00	90,00	G	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,20	0,20	G	1,00	0,01	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**226,20**	**946,41**	**24,42**	**13,05**	**1,47**	**16,73**	**2,71**	**45,97**	**6,32**	**135,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal.
4. Acrescente o tomate e deixe cozinhar
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 227 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CENOURA SAUTÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Cenoura, crua	60,00	55,00	G	1,09	16,50	70,40	0,62	0,12	2,51	11,77	0,26	407,00	2,81	6,11
Manteiga, sem sal	8,00	8,00	G	1,00	60,60	253,56	0,03	6,88	0,00	0,29	0,00	60,32	0,00	0,31
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total					**77,41**	**325,24**	**0,66**	**7,01**	**2,57**	**13,63**	**0,30**	**467,67**	**2,86**	**86,31**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as cenouras conforme o manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte as cenouras em rodelas e cozinhe com sal até ficarem al dente.
3. Em uma panela, derreta a manteiga e adicione as cenouras
4. Mexa com cuidado e finalize com o óregano.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 228 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: COUVE REFOGADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Couve, manteiga, crua	85,00	73,00	G	1,16	19,75	82,64	2,10	0,40	3,16	95,53	0,33	425,59	70,58	4,50
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**47,40**	**198,33**	**2,17**	**3,40**	**3,40**	**95,67**	**0,34**	**425,59**	**70,58**	**84,44**

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a couve conforme o Manual de Boas Práticas, fatiar em tiras finas.

2. Refogar em óleo e alho, acrescente a couve e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 229 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE BATATA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	G	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**63,58**	**266,04**	**1,10**	**3,01**	**8,41**	**4,68**	**0,24**	**20,22**	**17,93**	**79,98**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as batatas conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave, descasque, corte em cubos a batata e reserve
3. Em uma panela, aqueça o óleo,coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione a batata e sal mexendo e refogando
4. Adicione água até cobrir a batata e deixe cozinhar até que fique macia.
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 230 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE CHUCHU

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**30,73**	**128,56**	**0,23**	**3,02**	**0,95**	**4,45**	**0,07**	**20,22**	**2,43**	**79,98**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os chuchus conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave, descasque, corte em cubos a batata e reserve
3. Em uma panela, aqueça o óleo,coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione o chuchu e sal mexendo e refogando
4. Adicione água até cobrir o chuchu e deixe cozinhar até que fique macio.
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 231 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE INHAME

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Inhame, cru	55,00	35,00	G	1,57	33,84	141,61	0,72	0,07	8,13	4,13	0,13	0,00	1,97	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**62,03**	**259,52**	**0,84**	**3,09**	**8,46**	**6,86**	**0,17**	**20,22**	**2,80**	**79,98**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o inhame conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave, descasque, corte em cubos o inhame e reserve
3. Em uma panela, aqueça o óleo,coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione o inhame e sal mexendo e refogando
4. Adicione água até cobrir o inhame e deixe cozinhar até que fique macio.
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 232 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ESPINAFRE REFOGADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Espinafre, Nova Zelândia, cru	20,00	15,00	G	1,33	2,41	10,10	0,30	0,04	0,39	14,63	0,05	42,15	0,36	2,56
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**30,07**	**125,79**	**0,37**	**3,04**	**0,63**	**14,76**	**0,06**	**42,15**	**0,36**	**82,50**

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o espinafre conforme o Manual de Boas Práticas, fatiar em tiras finas.

2. Refogar em óleo e alho e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 233 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE BANANA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	G	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Banana, da terra, crua	30,00	20,00	G	1,50	25,60	107,13	0,29	0,05	6,73	0,83	0,06	47,80	3,15	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**107,92**	**451,53**	**0,64**	**3,10**	**20,25**	**13,29**	**0,27**	**68,02**	**3,98**	**80,13**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes e reserve.
3. Descasque e pique as bananas, frite-as e reserve.
4. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
5. Acrecente o colorau, o sal e farinha de mandioca aos poucos até oberter uma farofa solta.
6. Adicione banana da terra e misture.
7. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 234 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE CEBOLA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	G	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**83,89**	**351,00**	**0,42**	**3,06**	**13,87**	**13,02**	**0,22**	**20,22**	**1,02**	**80,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes e reserve
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
4. Acrecente o colorau, o sal e farinha de mandioca aos poucos até oberter uma farofa solta.
5. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 235 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	G	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**91,39**	**383,00**	**0,70**	**3,11**	**15,01**	**18,37**	**0,34**	**205,22**	**2,30**	**82,93**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes. Descasque e rale a cenoura e reserve
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
4. Acrecente o colorau, a cenoura ralada, o sal e farinha de mandioca aos poucos até oberter uma farofa solta.
5. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 236 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE OVO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	15,00	15,00	G	1,00	54,13	226,48	0,23	0,04	13,18	9,73	0,16	0,00	0,00	0,15
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	G	1,00	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**155,45**	**650,39**	**6,94**	**7,51**	**14,69**	**34,03**	**1,00**	**59,63**	**1,02**	**164,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes.
3. Quebre os ovos uma um em um recepiente e reserve.
4. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
5. Acrecente o colorau, os ovos, o sal mexendo bem até o cozimento.
6. Adicione a farinha de mandioca aos poucos até obter uma farofa solta.
7. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 237 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FEIJÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	40,00	120,00	G	0,33	116,89	489,08	7,01	2,15	18,06	66,24	2,66	0,00	0,00	6,24
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**144,54**	**604,77**	**7,08**	**5,15**	**18,30**	**66,38**	**2,67**	**0,00**	**0,00**	**86,18**

MODO DE PREPARO:

1. Retire as impurezas do feijão.
2. Lave, Cozinhe o feijão e reserve.
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho. Depois de dourar, acrescentar o feijão cozido.
4. Acrescentar sal

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 238 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FEIJÃO TROPEIRO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Feijão, preto, cru	40,00	120,00	G	0,33	388,28	1624,56	25,61	1,49	70,50	133,08	7,76	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Farinha, de mandioca, torrada	15,00	15,00	G	1,00	54,79	229,24	0,18	0,04	13,38	11,33	0,18	0,00	0,00	1,55
Linguiça, calabresa, fininha, crua	35,00	30,00	G	1,17	76,80	321,33	5,40	6,00	0,30	2,08	0,30	0,00	0,00	252,00
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	G	1,00	5,41	22,64	0,57	0,11	0,87	26,17	0,09	116,60	19,34	1,23
Ovo, de galinha, inteiro, cru	50,00	50,00	G	1,00	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Banana, da terra, crua	30,00	20,00	G	1,50	25,60	107,13	0,29	0,05	6,73	0,83	0,06	47,80	3,15	0,00
Total					**651,67**	**2726,58**	**38,71**	**15,14**	**93,19**	**195,21**	**9,18**	**203,81**	**22,67**	**418,74**

MODO DE PREPARO:

1. Retire as impurezas do feijão e prepare o feijão conforme receita padrão, escorra os grãos, despreze o caldo e reserve
2. Higienizar os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas, pique e reserve.
3. Corte a linguiça, frite-a e reserve.
4. Descasque e pique as bananas, frite-as e reserve.
5. Cozinhe os ovos, descasque, pique e reserve
6. Em uma panela, refogue a cebola e o alho, acrescente o feijão cozido, a linguiça e a couve
7. Adicione a farinha aos poucos misturando tudo.
8. Acrescente, sal o ovo e a banana e misture levemente

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 239 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**176,59**	**738,83**	**26,30**	**6,68**	**1,47**	**13,86**	**0,63**	**48,37**	**6,32**	**147,46**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis coforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Corte a carne em cubos pequenos, tempere com um pouco de sal e alho e reserve.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau e o frango em cubos, o sal e deixe dourar.
5. Adicione o tomate, metade do tempero verde e deixe cozinhar.
6. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 240 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES (BATATA E CHUCHU)

Ingredientes	Per capita (bruto)	capita (liqu	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	G	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**195,22**	**816,82**	**26,84**	**6,69**	**5,76**	**16,47**	**0,75**	**48,37**	**15,69**	**147,46**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, a batata e o chuchu, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 241 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA)

Ingredientes	Per capita (bruto)	capita (liqu	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	G	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**200,18**	**838,17**	**27,02**	**6,73**	**6,28**	**20,10**	**0,84**	**233,37**	**15,37**	**150,23**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, a batata e cenoura, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 242 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**186,63**	**781,49**	**26,68**	**6,74**	**3,23**	**20,94**	**0,78**	**233,37**	**9,20**	**150,23**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, o chuchu e a cenoura, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 243 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS/ISCAS ACEBOLADAS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**172,22**	**720,58**	**25,97**	**6,63**	**0,59**	**9,53**	**0,54**	**2,40**	**0,19**	**147,16**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho e a cebola e reserve.
3. Cortar o peito de frango em cubos/iscas, temperar com alho e sal.
4. Refogar o alho e o colorau em óleo, acrescentar o frango e deixar dourar.
5. Entre uma carne e outra coloque a cebola e deixe refogar até ficar macia.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 244 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: LEGUMES COZIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	G	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Milho, verde, enlatado, drenado	5,00	5,00	G	1,00	4,88	20,41	0,16	0,12	0,86	0,11	0,03	2,30	0,09	13,02
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsinha	1,00	1,00	G	1,00	0,36	1,51	0,03	0,01	0,06	1,38	0,06	5,20	1,33	0,56
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**77,40**	**324,48**	**1,57**	**3,19**	**10,79**	**11,32**	**0,44**	**195,29**	**21,70**	**96,25**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho e o tempero verde e reserve.
3. Pique os legumes em cubos pequenos. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.
4. Escorra os legumes cozidos, transfira para um recipiente, adicione o milho e salpique cebolinha e salsinha .

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 245 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO À BOLONHESA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru, com ovos	60,00	150,00	G	0,40	555,85	2325,68	15,48	2,96	114,93	29,18	1,38	0,00	0,00	22,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Carne moída	110,00	90,00	G	1,22	192,60	805,84	23,96	9,99	0,00	11,70	2,60	0,00	0,00	54,90
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, salada	30,00	25,00	G	1,20	5,14	21,49	0,20	0,00	1,28	1,74	0,07	0,00	3,20	1,31
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**783,35**	**3277,53**	**39,83**	**15,96**	**116,90**	**45,91**	**4,10**	**20,22**	**4,22**	**158,32**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;
2. Prepare a carne moída conforme receita Carne Moída ao Molho de Tomate
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;
5. Acrescente o macarrão com cuidado e misture
6. Adicione o molho de carne moída ao macarrão e finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 246 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO ALHO E ÓLEO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru, com ovos	60,00	150,00	G	0,40	555,85	2325,68	15,48	2,96	114,93	29,18	1,38	0,00	0,00	22,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**584,03**	**2443,60**	**15,60**	**5,97**	**115,26**	**31,91**	**1,42**	**20,22**	**0,83**	**102,09**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve;
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;
5. Acrescente o macarrão com cuidado, o tempero verde e misture.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 247 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO AO MOLHO BRANCO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru, com ovos	60,00	150,00	G	0,40	555,85	2325,68	15,48	2,96	114,93	29,18	1,38	0,00	0,00	22,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	5,00	5,00	G	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	G	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Total					**717,48**	**3001,95**	**21,25**	**13,07**	**127,21**	**211,61**	**1,58**	**107,51**	**1,02**	**178,32**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;
2. Prepare o Molho Branco conforme receita padrão
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;
5. Acrescente o macarrão com cuidado e misture
6. Adicione o molho branco ao macarrão e finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 248 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MOLHO BRANCO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	5,00	5,00	G	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	G	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**133,45**	**558,35**	**5,65**	**7,10**	**11,95**	**179,70**	**0,16**	**87,29**	**0,19**	**156,12**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a cebola conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique a cebola e reserve
3. Faça a diluição do leite conforme indicação do fabricante e reserve.
4. Dilua a farinha de trigo no leite e reserve
5. Em uma panela refogue a cebola na manteiga e deixe dourar um pouco
6. Acrescente a farinha de trigo diluída e o sal, mexendo sempre para não empelotar, até engrossar

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 249 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MOQUECA DE PEIXE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	120,00	90,00	G	1,33	84,60	353,97	16,38	2,08	0,01	9,00	0,50	0,00	0,00	46,80
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	G	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**123,64**	**517,30**	**17,11**	**5,19**	**3,02**	**28,99**	**1,02**	**34,92**	**14,98**	**129,25**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens antes de abrir
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Corte o peixe, lave bem com limão, deixe descansando com água e sal.
4. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, parte do tomate e parte do coentro.
6. Adicione o peixe na panela, o restante do tomate e do coentro.
7. Tampe a panela até iniciar fervura e o peixe ficar mácio

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 250 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: OMELETE DE FORNO COM CENOURA E QUEIJO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	50,00	G	1,20	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	0,60	0,50	G	1,20	0,17	0,70	0,02	0,00	0,03	0,90	0,02	8,72	0,26	0,01
Cebolinha, crua	0,60	0,50	G	1,20	0,10	0,41	0,01	0,00	0,02	0,40	0,00	1,40	0,16	0,01
Cenoura, crua	6,25	5,00	G	1,25	1,50	6,40	0,06	0,01	0,23	1,07	0,02	37,00	0,26	0,56
Queijo, mozarela	5,00	5,00	G	1,00	16,49	69,01	1,13	1,26	0,15	43,75	0,02	5,45	0,00	29,05
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	G	1,00	0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Alho, cru	2,00	1,00	G	2,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	10,00	5,00	G	2,00	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Tomate, com semente, cru	11,00	10,00	G	1,10	1,53	6,42	0,11	0,02	0,31	0,69	0,02	10,30	2,12	0,10
Manteiga, com sal	1,50	1,50	G	1,00	10,89	45,56	0,01	1,24	0,00	0,14	0,00	11,31	0,00	8,68
Farinha, de trigo	5,00	5,00	G	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Leite, de vaca, integral, pó	13,00	13,00	G	1,00	64,56	270,14	3,30	3,50	5,09	115,74	0,07	46,94	0,00	41,99
Porcionamento (per capita)	**90g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, a cebola, o alho, descasque e rale a cenoura, e reserve
3. Refogue o alho e a cebola na manteiga e reserve
4. Dilua a farinha de trigo no leite e reserve
5 . Quebre os ovos um a um em um recipiente, bata-os, acrescente os demais ingredientes e misture bem
6. Unte o tabuleiro com óleo, despeje a massa e leve ao forno
7. Leve ao forno para assar. Após assado, porcione e sirva.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 251 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: OVOS MEXIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Ovo, de galinha, inteiro, cru	120,00	100,00	G	1,20	143,11	598,78	13,03	8,90	1,64	42,02	1,56	78,83	0,00	168,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**90G**													

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde e reserve.
3. Quebre os ovos em recepiente separado, um de cada vez.
4. Coloque o óleo em uma frigideira, com fogo baixo, e acrescente os ovos.
5. Acrescente o sal e mexa até cozinhar bem.
6. Acrescente o tempero verde e sirva no prato.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 252 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PEIXE AO MOLHO BRANCO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	120,00	90,00	G	1,33	84,60	353,97	16,38	2,08	0,01	9,00	0,50	0,00	0,00	46,80
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Farinha, de trigo	5,00	5,00	G	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	G	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	G	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**251,67**	**1053,00**	**22,41**	**12,24**	**13,82**	**206,39**	**1,12**	**96,46**	**9,68**	**205,21**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens antes de abrir
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
3. Corte o peixe, lave bem com limão, deixe descansando com água e sal.
4. Prepare o molho branco conforme receita padrão
5. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Adicione o peixe, o coentro coloque um pouco de água, mexa um pouco e deixe cozinhar
7. Após o peixe estiver cozido, coloque os pedaços em um tabuleiro e adicione o molho branco por cima

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 253 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PERNIL SUÍNO ACEBOLADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Porco, pernil, cru	130,00	120,00	G	1,08	223,27	934,15	24,15	13,32	0,00	15,52	1,06	0,00	0,00	122,40
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Total					**252,50**	**1056,44**	**24,29**	**16,33**	**0,59**	**16,22**	**1,08**	**0,00**	**0,19**	**202,36**

MODO DE PREPARO:

1. Lave o pernil com água e vinagre.
2. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Corte o pernil em tiras pequenas, tempere com alho e pouco sal e reserve.
5. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Coloque a carne com os temperos deixando dourar dos dois lados. Adicione a cebola e deixe cozinhar.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 254 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PICADINHO DE CARNE BOVINA À JARDINEIRA/PRIMAVERA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	G	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**182,98**	**766,21**	**19,65**	**8,57**	**5,50**	**13,77**	**1,62**	**207,02**	**10,07**	**127,78**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores
3. Descarque a batata e cenoura e corte em cubos pequenos e reserve;
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal, adicionar água fervente.
5. Acrescente a batata e cenoura e deixar cozinhar
6. Acrescentar o tempero verde e servir

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 255 / 567

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: POLENTA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Milho, fubá, cru	23,00	100,00	G	0,23	353,48	1478,97	7,21	1,90	78,87	2,67	0,85	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**381,13**	**1594,66**	**7,28**	**4,91**	**79,11**	**2,80**	**0,86**	**0,00**	**0,00**	**79,94**

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Dissolva o fubá em água fria
3. Refogue o alho no óleo até dourar e crescente o fubá diluído em um pouco de sal.
4. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até engrossar e atingir o ponto de cozimento.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 256 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE ABÓBORA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abóbora, moranga, crua	50,00	35,00	G	1,43	5,25	23,10	0,39	0,05	0,50	1,07	0,00	123,55	3,38	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**45,73**	**192,48**	**1,74**	**3,04**	**2,70**	**45,90**	**0,04**	**156,68**	**3,38**	**107,66**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as abóboras conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque as abóboras e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata a abóbora no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente a abóbora, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 257 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE AIPIM

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mandioca, crua	70,00	55,00	G	1,27	83,28	348,44	0,62	0,17	19,89	8,35	0,15	1,65	9,09	1,18
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**123,76**	**517,82**	**1,97**	**3,16**	**22,09**	**53,19**	**0,19**	**34,78**	**9,09**	**108,85**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o aipim conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque o aipim e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata o aipim no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente o aipim, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 258 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE BATATA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	G	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**75,89**	**317,51**	**2,32**	**2,99**	**10,28**	**46,79**	**0,24**	**33,13**	**17,10**	**107,66**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as batatas conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque as batatas e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata a batata no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente as batatas, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 259 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE INHAME

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Inhame, cru	60,00	55,00	G	1,09	53,18	222,53	1,13	0,12	12,78	6,49	0,20	0,00	3,09	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**93,67**	**391,91**	**2,48**	**3,11**	**14,98**	**51,33**	**0,24**	**33,13**	**3,09**	**107,66**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os inhames conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque os inhames e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata o inhame no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente o inhame, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 260 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: REPOLHO REFOGADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Repolho, branco, cru	30,00	30,00	G	1,00	5,14	21,49	0,26	0,04	1,16	10,36	0,05	3,99	5,62	1,09
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**32,79**	**137,18**	**0,33**	**3,05**	**1,40**	**10,50**	**0,05**	**3,99**	**5,62**	**81,03**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o repolho conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Pique o alho e a cebolinha, corte o repolho em tiras finas e reserve.
3. Refogue o alho no óleo, acrescente o colorau e misture.
4. Em seguida coloque o repolho, a cebolinha e o sal e refogue.
5. Vá pingando um pouco de água até que cozinhe.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 261 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE ACELGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Acelga, crua	15,00	15,00	G	1,00	3,14	13,14	0,22	0,02	0,69	6,45	0,04	49,50	3,38	0,18
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**29,66**	**124,10**	**0,22**	**3,02**	**0,69**	**6,45**	**0,04**	**49,50**	**3,38**	**80,06**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a acelga conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 262 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE ALFACE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Alface, lisa, crua	17,00	15,00	G	1,13	2,07	8,67	0,25	0,02	0,36	4,13	0,09	32,55	3,21	0,64
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	7,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**28,59**	**126,82**	**0,25**	**3,02**	**0,36**	**4,13**	**0,09**	**32,55**	**3,21**	**80,52**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a alface conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 263 / 567

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE BETERRABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Beterraba, crua	30,00	20,00	G	1,50	9,77	40,86	0,39	0,02	2,22	3,62	0,06	0,76	0,62	1,94
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**36,29**	**151,82**	**0,39**	**3,02**	**2,22**	**3,62**	**0,06**	**0,76**	**0,62**	**81,83**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as beterrabas conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
3. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 264 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**34,02**	**142,96**	**0,28**	**3,05**	**1,14**	**5,35**	**0,12**	**185,00**	**1,28**	**82,66**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a cenoura conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 265 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE COUVE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Couve, manteiga, crua	20,00	20,00	G	1,00	5,41	22,64	0,57	0,11	0,87	26,17	0,09	116,60	19,34	1,23
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**31,93**	**133,60**	**0,57**	**3,11**	**0,87**	**26,17**	**0,09**	**116,60**	**19,34**	**81,12**

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a couve conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 266 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE LEGUMES

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	60,00	55,00	G	1,09	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Milho, verde, enlatado, drenado	5,00	5,00	G	1,00	4,88	20,41	0,16	0,12	0,86	0,11	0,03	2,30	0,09	13,02
Creme de Leite	30,00	35,00	G	0,86	77,52	324,34	0,53	7,87	1,58	28,96	0,11	44,68	0,00	18,20
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**154,90**	**648,71**	**2,10**	**11,06**	**12,37**	**40,69**	**0,51**	**252,20**	**20,89**	**113,92**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho e o tempero verde e reserve.
3. Pique os legumes em cubos pequenos. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.
4. Escorra os legumes cozidos, transfira para um recipiente e adicione o creme de leite, o milho e salpique cebolinha verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 267 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE REPOLHO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Repolho, branco, cru	30,00	30,00	G	1,00	5,14	21,49	0,26	0,04	1,16	10,36	0,05	3,99	5,62	1,09
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**31,66**	**132,45**	**0,26**	**3,04**	**1,16**	**10,36**	**0,05**	**3,99**	**5,62**	**80,98**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o repolho e a cebolinha. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 268 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE REPOLHO MISTO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Repolho, branco, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,57	10,74	0,13	0,02	0,58	5,18	0,02	2,00	2,81	0,55
Repolho, roxo, cru	15,00	15,00	G	1,00	4,64	19,40	0,29	0,01	1,08	6,55	0,08	0,60	6,48	0,35
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**33,72**	**141,10**	**0,42**	**3,03**	**1,66**	**11,73**	**0,10**	**2,60**	**9,29**	**80,78**

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o repolho e a cebolinha. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 269 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Tomate, salada	40,00	35,00	G	2,07	7,19	30,09	0,28	0,00	1,79	2,43	0,10	0,00	4,48	1,84
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**33,71**	**141,05**	**0,28**	**3,00**	**1,79**	**2,43**	**0,10**	**0,00**	**4,48**	**81,72**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o tomate conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte o tomate em cubos pequenos. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 270 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALPICÃO DE FRANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cenoura, crua	30,00	25,00	G	1,20	7,50	32,00	0,28	0,05	1,14	5,35	0,12	185,00	1,28	2,78
Milho, verde, enlatado, drenado	5,00	5,00	G	1,00	4,88	20,41	0,16	0,12	0,86	0,11	0,03	2,30	0,09	13,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Creme de Leite	30,00	35,00	G	0,86	77,52	324,34	0,53	7,87	1,58	28,96	0,11	44,68	0,00	18,20
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**262,65**	**1099,54**	**26,99**	**14,68**	**4,26**	**46,54**	**0,83**	**254,60**	**2,39**	**181,20**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.

2. Refogue a cebola em óleo e alho até dourar. Acrescente o colorau e após acrescente o frango

3. Adicione água e cozinhe por 30 min na pressão. Desligue e deixe sair toda a pressão, desfie o frango

4. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.

5 . Em um recipiente coloque o frango desfiado, a cenoura ralada, milho verde, o tempero verde e o creme de leite misturando muito bem.

6. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 271 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	120,00	90,00	G	1,33	145,62	609,26	15,81	8,66	0,00	5,66	0,81	3,60	0,00	72,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total					**163,68**	**621,99**	**15,98**	**8,67**	**0,65**	**8,15**	**0,86**	**21,03**	**0,70**	**72,10**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Higienize a sobrecoxa desossada, tempere com a manteiga, a cebola e o alho.
3. Coloque em uma assadeira e salpique o orégano e o cheiro verde.
4. Asse até que fiquem dourados e em ponto correto de cozimento.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 272 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA ENSOPADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	120,00	90,00	G	1,33	145,62	609,26	15,81	8,66	0,00	5,66	0,81	3,60	0,00	72,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**179,21**	**621,99**	**15,98**	**8,67**	**0,65**	**8,15**	**0,86**	**21,03**	**0,70**	**72,10**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
3. Higienize a sobrecoxa desossada e tempere com a cebola e o alho.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau, a sobrecoxa, o sal e deixe dourar.
5. Adicione metade do tempero verde, água e deixe cozinhar.
6. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 273 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: STROGONOFF DE FRANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	150,00	120,00	G	1,25	142,99	598,27	25,83	3,62	0,00	8,84	0,52	2,40	0,00	67,20
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Milho, verde, cru	5,00	5,00	G	1,00	6,91	28,90	0,33	0,03	1,43	0,08	0,02	2,05	0,00	0,06
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Creme de Leite	30,00	35,00	G	0,86	77,52	324,34	0,53	7,87	1,58	28,96	0,11	44,68	0,00	18,20
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total					**261,01**	**1092,08**	**27,15**	**14,58**	**4,48**	**42,90**	**0,76**	**95,10**	**6,32**	**165,71**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte a cebola e reserve. Corte o tomate em cubos e reserve
3. Corte a carne em cubos pequenos, tempere com um pouco de sal e alho e reserve.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau e a carne em cubos e deixe dourar.
5. Adicione o tomate, parte do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem.
6. Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em fogo brando.
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 274 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTA DE PEIXE GRATINADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	120,00	90,00	G	1,33	84,60	353,97	16,38	2,08	0,01	9,00	0,50	0,00	0,00	46,80
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	20,00	G	1,50	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	G	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Queijo, mozarela	10,00	10,00	G	1,00	32,99	138,02	2,26	2,52	0,30	87,50	0,03	10,90	0,00	58,10
Batata, inglesa, crua	30,00	25,00	G	1,20	16,09	67,33	0,44	0,00	3,67	0,89	0,09	0,00	7,77	0,00
Farinha, de trigo	5,00	5,00	G	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Total					**274,23**	**1147,39**	**25,12**	**11,76**	**17,80**	**294,78**	**1,24**	**107,36**	**17,45**	**263,31**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Misture o peixe, o limão, o sal e o coentro e reserve
3. Descasque as batatas e corte em rodelas médias
4. Prepare o Molho Branco conforme receituário padrão
5. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Adicione o peixe, o coentro coloque um pouco de água, mexa um pouco e deixe cozinhar. Após cozido, desfie o peixe
7. Em assadeira espalhe as rodelas de batata, coloque o peixe desfiado, adicione o molho branco e cubra com o queijo.
8. Leve ao forno para gratinar

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 275 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: VINAGRETE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Vinagre, maçã	1,00	1,00	ML	1,00	0,25	1,05	0,00	0,00	0,06	0,07	0,00	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, com semente, cru	40,00	35,00	G	1,14	5,37	22,46	0,38	0,06	1,10	2,43	0,08	36,05	7,42	0,36
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**7,19**	**30,10**	**0,45**	**0,06**	**1,51**	**3,06**	**0,09**	**36,05**	**7,61**	**0,43**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique a cebola e o tomate em cubos pequenos e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 276 / 567

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: ABACAXI

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abacaxi, cru	90,00	75,00	G	1,20	36,24	151,64	0,64	0,09	9,25	16,83	0,19	1,73	25,97	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o abacaxi conforme o Manual de Boas Práticas, descasque e corte em pedaços pequenos.
2. Sirva em canecas com o auxílio de luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 277 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

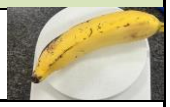
NOME DA PREPARAÇÃO: BANANA

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Banana, prata, crua	120,00	120,00	G	1,00	117,90	493,29	1,52	0,08	31,15	9,08	0,46	38,40	25,91	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as bananas conforme Manual de Boas Práticas
2. Sirva a fruta inteira e fechada com casca.



Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 278 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO TIPO CREAM CRACKER

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	G	1,00	129,52	541,91	3,02	4,33	20,62	6,00	0,66	0,00	0,00	256,31
Porcionamento (per capita)	**6 UND**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe a quantidade de biscoito de acordo com o per capita
3. Abra os pacotes aos poucos durante a distribuição de forma a evitar desperdícios.
4. Utilize luvas descartáveis para servir os biscoitos aos alunos. Sirva os biscoito em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 279 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO ROSQUINHA DOCE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Biscoito, doce, maisena	30,00	30,00	G	1,00	132,85	555,83	2,42	3,59	22,57	16,34	0,53	0,00	1,87	105,61
Porcionamento (per capita)	**5 UND**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe a quantidade de biscoito de acordo com o per capita
3. Abra os pacotes aos poucos durante a distribuição de forma a evitar desperdícios.
4. Utilize luvas descartáveis para servir os biscoitos aos alunos. Sirva os biscoito em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 280 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE BANANA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	3,00	3,00	G	1,00	2,69	11,26	0,01	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	301,56
Banana, prata, crua	38,00	22,00	G	1,73	21,61	90,44	0,28	0,01	5,71	1,66	0,08	7,04	4,75	0,00
Porcionamento (per capita)	**135g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as bananas e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Descasque as bananas, corte em fatias e reserve. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Unte uma assadeira com óleo e trigo.
4. Bata os ovos, manteiga e a metade do per capita do açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem.
5. Espalhe o restante do açúcar no tabuleiro untado, coloque as fatias das bananas ao fundo da assadeira enfileiradas e reserve.
6. Acrescente o fermento na massa misturando bem, despeje a massa sobre as bananas no tabuleiro e leve ao forno para assar.
7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 281 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	30,00	30,00	G	1,00	108,14	452,47	2,94	0,41	22,53	5,36	0,29	0,00	0,00	0,22
Ovo, de galinha, inteiro, cru	24,00	20,00	G	1,20	28,62	119,76	2,61	1,78	0,33	8,40	0,31	15,77	0,00	33,60
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	13,00	13,00	ML	1,00	114,92	480,83	0,00	13,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	1,50	1,50	G	1,00	1,35	5,63	0,01	0,00	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00	150,78
Cenoura, crua	23,00	20,00	G	1,15	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Porcionamento (per capita)	**120g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as cenouras e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte as cenouras em pedaços e reserve.
3. Unte uma assadeira com óleo e trigo.
4. Bata os ovos, óleo, cenoura e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem.
5. Acrescente o fermento e misture.
6. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar.
7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 282 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	3,00	3,00	G	1,00	2,69	11,26	0,01	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	301,56
Chocolate em pó de qualquer marca	12,00	12,00	G	1,00	43,71	182,88	0,34	0,43	10,26	17,97	0,09	0,13	0,02	42,02
Porcionamento (per capita)	**120g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e trigo. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, manteiga e açúcar na batedeira. Adicione aos poucos o trigo e o chocolate. Acrescente o leite diluído aos poucos, batendo bem até a consistência de bolo.
4. Acrescente o fermento e misture bem.
5. Coloque a massa em uma assadeira untada e leve para assar.
6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 283 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE FUBÁ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	18,00	18,00	G	1,00	64,89	271,48	1,76	0,25	13,52	3,22	0,17	0,00	0,00	0,13
Leite, de vaca, integral, pó	13,00	13,00	G	1,00	64,56	270,14	3,30	3,50	5,09	115,74	0,07	46,94	0,00	41,99
Ovo, de galinha, inteiro, cru	24,00	20,00	G	1,20	28,62	119,76	2,61	1,78	0,33	8,40	0,31	15,77	0,00	33,60
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	23,00	23,00	ML	1,00	203,32	850,69	0,00	23,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	1,50	1,50	G	1,00	1,35	5,63	0,01	0,00	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00	150,78
Milho, fubá, cru	17,00	17,00	G	1,00	60,09	251,42	1,23	0,32	13,41	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**120g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e fubá. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, óleo, leite e açúcar. Adicione aos poucos a farinha de trigo e o fubá, misturando bem.
4. Acrescente o fermento e misture.
5. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar.
6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 284 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO MESCLADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	5,00	5,00	G	1,00	4,49	18,77	0,02	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	0,00	502,60
Chocolate em pó de qualquer marca	7,50	7,50	G	1,00	27,32	114,30	0,21	0,27	6,41	11,23	0,06	0,08	0,01	26,26
Porcionamento (per capita)	**120g**													

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e trigo. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, leite e a margarina. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo e misturando bem.
4. Separe metade da massa e acrescente chocolate em pó e misture levemente.
5. Acrescente metade do fermento na massa sem o chocolate, misture bem e coloque na assadeira.
6. Acrescente a outra metade do fermento na massa com o chocoalte, misture bem e coloque por cima da massa na assadeira, mesclando as massas, e leve ao fo
7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 285 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO SIMPLES

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	3,00	3,00	G	1,00	2,69	11,26	0,01	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	301,56
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Porcionamento (per capita)	**120g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e trigo. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, leite, margarina, e açúcar. Adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem.
4. Acrescente o fermento e misture bem.
5. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno.
6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 286 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CANJICA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Canjica, branca, crua	80,00	240,00	G	0,33	858,25	3590,90	17,28	2,33	187,35	4,72	0,77	56251,20	0,00	1,90
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA**													

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave os milhos e deixe de molho por 30 minutos.
3. Descarte a água do remolho e cozinhe os grãos em água em panela de pressão até amolecer os grãos.
4. Após cozimento, escorra a água e acrescente o leite em pó diluído, conforme instrução do fabricante, e o açúcar ao milho
5. Deixe ferver até engrossar.
6. Após sirva em canecas

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 287 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: GOIABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, com casca, crua	160,00	160,00	G	1,00	86,67	362,64	1,74	0,70	20,82	7,12	0,27	126,40	128,96	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as goiabas conforme Manual de Boas Práticas
2. Sirva a fruta inteira

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 288 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: HAMBÚRGUER

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Pão de hambúrguer	50,00	50,00	G	1,00	139,50	583,67	4,75	2,17	24,73	69,00	1,66	0,00	0,00	239,50
Hambúrguer, bovino, cru	114,00	76,00	G	1,50	163,28	683,14	10,00	12,29	3,16	25,89	1,44	0,00	0,00	660,44
Alface, lisa, crua	17,00	17,00	G	1,00	2,35	9,83	0,29	0,02	0,41	4,68	0,10	36,89	3,64	0,72
Tomate, salada	35,00	32,00	G	2,20	6,58	27,51	0,26	0,00	1,64	2,22	0,09	0,00	4,10	1,68
Porcionamento (per capita)	**175g - 1 UND**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas.
4. Retirar as carnes de hamburguer das embalagens e dispor separadamente nas assadeiras
5. Asse as carnes até o ponto em que os dois lados da carne estejam bem assados
6. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne de hamburguer, alface e o tomate, e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 289 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: LARANJA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Laranja, pêra, crua	190,00	190,00	G	1,00	69,87	292,34	1,98	0,24	17,00	41,58	0,17	3,80	102,09	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as laranjas conforme Manual de Boas Práticas

2. Corte em 4 partes e sirva.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 290 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: MAÇÃ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Maçã, Fuji, com casca, crua	150,00	150,00	G	1,00	83,27	348,41	0,43	0,00	22,73	2,89	0,14	6,00	3,61	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as maçãs conforme Manual de Boas Práticas;

2. Sirva a fruta inteira.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 291 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MAMÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mamão, Formosa, cru	120,00	80,00	G	1,50	36,27	151,76	0,65	0,10	9,24	19,90	0,19	62,40	62,82	2,61
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o mamão conforme Manual de Boas Práticas.

2. Retire a casca e as sementes, corte em cubos e sirva na caneca

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 292 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MELANCIA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Melancia, crua	200,00	175,00	G	1,14	57,06	238,75	1,55	0,00	14,24	13,51	0,40	64,05	10,76	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 FATIA GRANDE**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a melancia conforme Manual de Boas Práticas.

2. Corte em fatias conforme o per capita e sirva no prato com auxílio de luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 293 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: MEXERICA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mexerica, Rio, crua	175,00	175,00	G	1,00	64,52	269,97	1,14	0,22	16,34	30,07	0,16	0,00	195,95	3,19
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a mexerica conforme Manual de Boas Práticas.

2. Sirva aos alunos Conforme a per capita com auxilio de luva descartável

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 294 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: OVOS MEXIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ovo, de galinha, inteiro, cru	120,00	100,00	G	1,20	143,11	598,78	13,03	8,90	1,64	42,02	1,56	78,83	0,00	168,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**90G**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde e reserve.
3. Quebre os ovos em recepiente separado, um de cada vez.
4. Coloque o óleo em uma frigideira, com fogo baixo, e acrescente os ovos.
5. Acrescente o sal e mexa até cozinhar bem. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tempero verde e sirva no prato.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 295 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO CASEIRO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Farinha, de trigo	57,00	57,00	G	1,00	205,47	859,68	5,58	0,78	42,80	10,18	0,54	0,00	0,00	0,42
Açúcar, cristal	6,00	6,00	G	1,00	23,21	97,11	0,02	0,00	5,98	0,46	0,01	0,00	0,00	0,00
Sal	0,85	0,85	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	339,52
Óleo, de soja	6,40	6,40	ML	1,00	56,58	236,71	0,00	6,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,70	5,70	G	1,00	28,31	118,45	1,45	1,53	2,23	50,75	0,03	20,58	0,00	18,41
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,40	1,40	G	1,00	1,26	5,26	0,24	0,02	0,11	0,25	0,04	0,00	0,00	0,56
Ovo, de galinha, inteiro, cru	8,50	8,50	G	1,00	12,16	50,90	1,11	0,76	0,14	3,57	0,13	6,70	0,00	14,28
Porcionamento (per capita)	**120g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Dilua o leite em pó, conforme orientação do fabricante;
3. Diluir o fermento em leite morno com atenção para não estar muito quente e ocorrer a perda do fermento biológico
4. Bater no liquidificador o leite com fermento, o óleo, os ovos e o fermento biológico;
5. Em uma recipiente, misture a farinha de trigo, o sal e o açúcar.
6. Despeje lentamente a mistura do liquidificador no recipiente, mexendo sempre para que não forme grumos.
7. Após misturar bem, deixe a massa crescer por 30 minutos (tempo poderá variar conforme região e clima)
8. Coloque a massa em uma assadeira untada com óleo e trigo e leve ao forno
9. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 296 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO CASEIRO COM MANTEIGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	57,00	57,00	G	1,00	205,47	859,68	5,58	0,78	42,80	10,18	0,54	0,00	0,00	0,42
Açúcar, cristal	6,00	6,00	G	1,00	23,21	97,11	0,02	0,00	5,98	0,46	0,01	0,00	0,00	0,00
Sal	0,85	0,85	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	339,52
Óleo, de soja	6,40	6,40	ML	1,00	56,58	236,71	0,00	6,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,70	5,70	G	1,00	28,31	118,45	1,45	1,53	2,23	50,75	0,03	20,58	0,00	18,41
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,40	1,40	G	1,00	1,26	5,26	0,24	0,02	0,11	0,25	0,04	0,00	0,00	0,56
Ovo, de galinha, inteiro, cru	8,50	8,50	G	1,00	12,16	50,90	1,11	0,76	0,14	3,57	0,13	6,70	0,00	14,28
Manteiga, com sal	15,00	15,00	G	1,00	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Porcionamento (per capita)	**135g**													

MODO DE PREPARO:

1. Prepare o pão caseiro conforme a receita padrão;
2. Corte os pães utilizando luvas descartáveis e reserve.
3. Próximo a distribuição, passe a manteiga nas fatias e sirva no guardanapo aos alunos.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 297 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE BATATA COM MOLHO DE FRANGO DESFIADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	60,00	G	1,50	71,50	299,14	12,92	1,81	0,00	4,42	0,26	1,20	0,00	33,60
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	5,00	5,00	ML	1,00	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	G	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Tomate, salada	55,00	50,00	G	1,10	10,27	42,98	0,41	0,00	2,56	3,47	0,15	0,00	6,40	2,62
Salsa, crua	1,20	1,00	G	1,20	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,15	1,00	G	1,15	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	5,00	4,00	G	1,25	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Porcionamento (per capita)	**110g (60 g de recheio pronto)**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo, coloque o tomate e prepare o molho de tomate caseiro. Ajuste o molho com água e sal a gosto
5. Em outra panela refogue o alho até dourar.
6. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
7. Acrescente água e deixe cozinhar. Em seguida, desfie o frango e após acrescente o molho de tomate. Caso necessário ajuste a quantidade de água para que o frango não fique seco. Finalize com o tempero verde.
8. Próximo à distribuição, recheie os pães com o molho do frango desfiado e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 298 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE BATATA COM CARNE BOVINA DESFIADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	G	1,00	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Tomate, salada	25,00	20,00	G	1,25	4,11	17,19	0,16	0,00	1,02	1,39	0,06	0,00	2,56	1,05
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**140g (90 g de recheio pronto)**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, a carne bovina e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tomate, água e deixe cozinhar bem. Após bem cozido, desfie a carne e finalize com o tempero verde
7. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne desfiada e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 299 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM CARNE BOVINA MOÍDA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Tomate, salada	25,00	20,00	G	1,25	4,11	17,19	0,16	0,00	1,02	1,39	0,06	0,00	2,56	1,05
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**140g (90 g de recheio)**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, a carne moída e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tomate, um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho. Após desfie e finalize com o tempero verde
7. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne moída e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 300 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM CARNE SUÍNA DESFIADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porco, pernil, cru	110,00	65,00	G	1,69	120,94	506,00	13,08	7,22	0,00	8,41	0,58	0,00	0,00	66,30
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**115g (65 g de recheio pronto)**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Lave o pernil com água e vinagre, após corte e tempere com alho, sal e reserve
5. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
6. Acrescente o colorau, a carne suína e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
7. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar bem, Após cozido, desfiar a carne, finalizar com tempero verde.
8. Próximo à distribuição, recheie os pães com o pernil desfiado e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 301 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Manteiga, com sal	15,00	15,00	G	1,00	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Porcionamento (per capita)	**65g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
4. Próximo à distribuição, recheie os pães com a manteiga e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 302 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	50,00	G	1,20	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**100g**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir e higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Prepare os ovos mexidos conforme receita padrão
4. Próximo à distribuição, recheie os pães com os ovos e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 303 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM QUEIJO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Queijo, mozarela	40,00	40,00	G	1,00	131,95	552,07	9,06	10,07	0,00	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Porcionamento (per capita)	**90g**													

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe as fatias de pães utilizando luva descartável e reserve.
3. Próximo à distribuição, recheie os pães com o queijo e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 304 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM CARNE MOÍDA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Tomate, salada	25,00	20,00	G	1,25	4,11	17,19	0,16	0,00	1,02	1,39	0,06	0,00	2,56	1,05
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**140g (90 g de recheio)**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, a carne moída e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tomate, um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho. Após desfie e finalize com o tempero verde
7. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne moída e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 305 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM MANTEIGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Manteiga, com sal	15,00	15,00	G	1,00	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Porcionamento (per capita)	**65g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Próximo à distribuição, recheie os pães com a manteiga e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 306 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM QUEIJO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Queijo, mozarela	40,00	40,00	G	1,00	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Porcionamento (per capita)	**90g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe as fatias de pães utilizando luva descartável e reserve.
3. Próximo à distribuição, recheie os pães com o queijo e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 307 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM OVOS MEXIDOS

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	50,00	G	1,20	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**100g**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir e higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Prepare os ovos mexidos conforme receita padrão
4. Próximo à distribuição, recheie os pães com os ovos e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 308 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM REQUEIJÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Queijo, requeijão, cremoso	25,00	25,00	G	1,00	64,14	268,38	2,41	5,86	0,61	64,87	0,03	48,65	0,00	139,50
Porcionamento (per capita)	**75g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir

2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.

4. Próximo à distribuição, recheie os pães com o requeijão cremoso e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 309 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PIZZA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, glúten, forma	50,00	50,00	G	1,00	126,50	529,26	5,98	1,36	22,06	77,86	2,86	0,00	0,00	11,02
Queijo, mozarela	40,00	40,00	G	1,00	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Tomate, extrato	25,00	25,00	ML	1,00	15,23	63,74	0,61	0,05	3,74	7,27	0,52	36,00	4,50	124,48
Tomate, salada	10,00	10,00	G	1,00	2,05	8,60	0,08	0,00	0,51	0,69	0,03	0,00	1,28	0,52
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Porcionamento (per capita)	**75g**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. Higienize o tomate conforme Manual de Boas Práticas.
2. Distribua uma fatia de pão de forma na assadeira.
3. Espalhe metade do molho de tomate no pão.
4. Recheie com metade do queijo e adicione a segunda fatia por cima.
5. Espalhe o molho de tomate na segunda fatia de pão e adicione o restante do queijo e coloque o tomate.
5. Salpique orégano por cima e leve ao forno somente para derreter o queijo.
6. Sirva em guardanapo aos alunos.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 310 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: PIPOCA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Milho, pipoca, grãos cru	32,00	30,00	G	1,07	106,50	445,60	3,03	1,04	22,92	2,13	0,79	4,74	0,00	10,14
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Porcionamento (per capita)	**30g**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Em panela, aqueça o óleo. Acrescente o milho e o sal
3. Mexa até começar a estourar e tampe a panela
4. Depois que todo o milho estourar, coloque luvas descartáveis e encha os saquinhos e sirva

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 311 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: QUIBE ASSADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	50,00	100,00	G	0,50	336,00	1405,82	12,30	1,33	74,90	35,00	2,46	0,00	0,00	17,00
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	1,50	1,50	G	1,00	1,70	7,10	0,11	0,00	0,36	0,20	0,01	0,00	0,00	0,08
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	100,00	82,00	G	1,22	109,44	457,92	17,81	3,70	0,00	2,70	1,46	1,64	0,00	40,18
Queijo, requeijão, cremoso	11,00	11,00	G	1,00	28,22	118,09	1,06	2,58	0,27	28,54	0,01	21,40	0,00	61,38
Hortelã	1,00	1,00	G	1,00	0,01	0,04	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Porcionamento (per capita)	**150g**													

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde, a hortelã e a cebola e reserve.
3. Lave o triguilho em água corrente para retirar as impurezas e deixe de molho em água quente por 30 minutos.
4. Tempere a carne moída com alho e um pouco de sal e reserve
5. Escorra a água do triguilho e depois esprema com as mãos para retirar o excesso de água.
6. Tempere o triguilho com a cebola, o tempero, a hortelã e o sal.
7. Misture a carne moída com o triguilho amassando até formar uma massa bem homogênea.
9. Em uma assadeira untada com óleo coloque massa.
10. Finalize com azeite por cima para evitar que a massa fique ressecada e leve para assar.
11. Quando estiver dourado por cima, retire do forno, espere esfriar um pouco, coloque o requeijão e sirva as porções em guardanapo.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 312 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE FRUTAS COM IOGURTE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Banana, prata, crua	90,00	90,00	G	1,00	88,42	369,97	1,14	0,06	23,36	6,81	0,34	28,80	19,43	0,00
Maçã, Fuji, com casca, crua	90,00	90,00	G	1,00	49,96	209,05	0,26	0,00	13,64	1,73	0,08	3,60	2,17	0,00
Laranja, pêra, crua	90,00	90,00	G	1,00	33,10	138,48	0,94	0,11	8,05	19,70	0,08	1,80	48,36	0,00
Iogurte de qualquer sabor	250,00	250,00	ML	1,00	246,73	1032,30	8,65	8,68	36,55	302,33	0,23	74,13	10,38	111,95
Porcionamento (per capita)	**270g fruta e 250mL iogurte**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe a embalagem do iogurte em água corrente antes de abrir. Higienize as frutas conforme Manual de Boas Práticas.
2. Descasque, retire os caroços e corte as frutas em cubos pequenos e reserve.
3.Coloque em refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo da distribuição, retire a salada de fruta da refrigeração, sirva em prato e o iogurte em canecas

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 313 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SANDUICHE NATURAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	50,00	G	1,80	59,58	249,28	10,76	1,51	0,00	3,68	0,22	1,00	0,00	28,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	5,00	5,00	ML	1,00	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cenoura, crua	15,00	10,00	G	1,50	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alface, lisa, crua	17,00	15,00	G	1,13	2,07	8,67	0,25	0,02	0,36	4,13	0,09	32,55	3,21	0,64
Tomate, salada	40,00	35,00	G	1,14	7,19	30,09	0,28	0,00	1,79	2,43	0,10	0,00	4,48	1,84
Queijo, requeijão, cremoso	40,00	40,00	G	1,00	102,63	429,41	3,85	9,38	0,97	103,79	0,05	77,83	0,00	223,20
Pão, glúten, forma	50,00	50,00	G	1,00	126,50	529,26	5,98	1,36	22,06	77,86	2,86	0,00	0,00	11,02
Milho, verde, enlatado, drenado	10,00	10,00	G	1,00	9,76	40,82	0,32	0,24	1,71	0,22	0,06	4,60	0,17	26,03
Cebola, crua	5,00	4,00	G	1,25	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Porcionamento (per capita)	**200g (150g de recheio)**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e reserve
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Corte o tomate em rodelas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
5. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
6. Refogue a cebola no óleo, coloque o tomate e prepare o molho de tomate caseiro. Ajuste o molho com água e sal a gosto
7. Em outra penala refogue o alho até dourar.
8. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar.
9. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar. Em seguida, desfie o frango e após acrescente o molho de tomate, a cenoura, o requeijão, milho e misture bem.
10. Próximo à distribuição, recheie os pães de forma com o frango, acrescente o tomate em rodelas e uma folha de alface, sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 314 / 567

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTA DE PÃO

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Frango, peito, sem pele, cru	93,00	84,00	G	1,11	100,09	418,79	18,08	2,54	0,00	6,19	0,36	1,68	0,00	47,04
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	5,00	4,00	G	1,25	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Batata, inglesa, crua	67,35	55,00	G	1,22	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	9,00	9,00	G	1,00	44,70	187,02	2,29	2,42	3,53	80,12	0,05	32,50	0,00	29,07
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Tomate, com semente, cru	55,00	50,00	G	1,10	7,67	32,08	0,55	0,09	1,57	3,47	0,12	51,50	10,61	0,51
Pão, glúten, forma	50,00	31,25	G	1,60	79,06	330,79	3,73	0,85	13,79	48,66	1,78	0,00	0,00	6,89
Porcionamento (per capita)	**115g**													

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Retire as cascas dos pães de forma e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Corte o tomate em cubos pequenos e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
5. Prepare o purê conforme receituário padrão e reserve;
6. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
7. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar.
8. Acrescente um pouco de água. Após completo cozimento, desfie o frango.
9. Prepare o molho caseiro de tomate conforme receita do pão com molho de frango.
10. Junte o molho de tomate ao frango desfiado, acrescente o cheiro verde e misture.
11. Montagem: intercale 1 camada de pão, uma camada fina de purê, uma camada de frango, outra de pão.
12. Finalize a última camada de pão de forma com purê de batata, espalhando sobre todos os pães de maneira uniforme.
13. Após, porcione e sirva em guardanapo ou em prato aos alunos.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 315 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTINHA DE CARNE MOÍDA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Sal	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Milho, verde, enlatado, drenado	10,00	10,00	G	1,00	9,76	40,82	0,32	0,24	1,71	0,22	0,06	4,60	0,17	26,03
Cenoura, crua	12,50	10,00	G	1,25	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Óleo, de soja	19,00	19,00	ML	1,00	167,96	702,74	0,00	19,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	23,00	23,00	G	1,00	82,91	346,89	2,25	0,31	17,27	4,11	0,22	0,00	0,00	0,17
Leite, de vaca, integral, pó	3,60	3,60	G	1,00	17,88	74,81	0,92	0,97	1,41	32,05	0,02	13,00	0,00	11,63
Ovo, de galinha, inteiro, cru	12,00	10,00	G	1,20	14,31	59,88	1,30	0,89	0,16	4,20	0,16	7,88	0,00	16,80
Fermento em pó, químico	1,90	1,90	G	1,00	1,70	7,13	0,01	0,00	0,83	0,00	0,00	0,00	0,00	190,99
Porcionamento (per capita)	**150g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens, os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Pique o alho, o tempero verde e cebola e o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Lave a lata do milho antes de abrir, escorra a água e reserve. Dilua o leite conforme indicação do fabricante e reserve.
4. Refogue a cebola em 3mL de óleo e acrescente o alho até dourar. Adicione o colorau, a carne moída, o sal e deixe cozinhar. Caso necessário ajutes o sal.
5. Adicione o tempero verde, a cenoura, o milho na carne e misture bem.
6. Massa: Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.
7. Bata no liquidificador os ovos e o restante do óleo. Em seguida acrescente o sal e aos poucos a farinha de trigo e o leite.
8. Adicione o fermento em pó e misture com cuidado.
9. Despeje metade da massa na forma untada, espalhe o recheio e acrescente o restante da massa por cima
10. Após assar, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 316 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTINHA DE FRANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Frango, peito, sem pele, cru	117,00	110,00	G	1,06	131,08	548,42	23,68	3,32	0,00	8,10	0,48	2,20	0,00	61,60
Sal	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Milho, verde, enlatado, drenado	10,00	10,00	G	1,00	9,76	40,82	0,32	0,24	1,71	0,22	0,06	4,60	0,17	26,03
Cenoura, crua	12,50	10,00	G	1,25	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, com semente, cru	20,00	18,50	G	1,08	2,84	11,87	0,20	0,03	0,58	1,28	0,04	19,06	3,92	0,19
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Óleo, de soja	19,00	19,00	ML	1,00	167,96	702,74	0,00	19,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	23,00	23,00	G	1,00	82,91	346,89	2,25	0,31	17,27	4,11	0,22	0,00	0,00	0,17
Leite, de vaca, integral, pó	3,60	3,60	G	1,00	17,88	74,81	0,92	0,97	1,41	32,05	0,02	13,00	0,00	11,63
Ovo, de galinha, inteiro, cru	12,00	10,00	G	1,20	14,31	59,88	1,30	0,89	0,16	4,20	0,16	7,88	0,00	16,80
Fermento em pó, químico	1,90	1,90	G	1,00	1,70	7,13	0,01	0,00	0,83	0,00	0,00	0,00	0,00	190,99
Porcionamento (per capita)	**150g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens, os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Pique o alho, o tempero verde e cebola e o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Lave a lata do milho antes de abrir, escorra a água e reserve. Dilua o leite conforme indicação do fabricante e reserve.
4. Separe o frango, retire as apara e conzinhe até atingir o ponto que seja possível desfiar.
5. Refogue a cebola em 3mL de óleo e após a acrescente o alho até dourar. Adicione o colorau e o frango desfiado e refogue bem.
6. Adicione o tempero verde, o tomate, a cenoura, o milho e misture.
7. Massa: Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.
8. Bata no liquidificador os ovos e o restante do óleo. Em seguida acrescente o sal e aos poucos a farinha de trigo e o leite.
9. Adicione o fermento em pó e misture com cuidado.
10. Despeje metade da massa na forma untada, espalhe o recheio e acrescente o restante da massa por cima
11. Após assar, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 317 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: CAFÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Café, pó, torrado	5,00	5,00	G	1,00	1 COL CHÁ CHEIA	21,50	89,96	0,74	0,60	3,29	5,35	0,41	0,00	0,00	0,06
Açúcar, cristal	6,00	6,00	G	1,00	1 COL CHÁ CHEIA	23,21	97,11	0,02	0,00	5,98	0,46	0,01	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**200mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Ferva a quantidade água indicada com açucar.
3. Passe a água fervente pelo filtro com café e armazene em recipiente apropriado.
4. Sirva quente .

OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 318 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: IOGURTE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Iogurte de qualquer sabor	250,00	250,00	ML	1,00	1 CANECA	246,73	1032,30	8,65	8,68	36,55	302,33	0,23	74,13	10,38	111,95
Porcionamento (per capita)	**250mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a embalagem e despeje o líquido nas canecas na medida correta.
3. Sirva gelado.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 319 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: LEITE BATIDO COM ACHOCOLATADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Achocolatado, pó	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	60,15	251,68	0,63	0,33	13,68	6,66	0,80	119,38	0,00	9,75
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	2 COL S CHEIA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Porcionamento (per capita)	**200mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Dilua o leite, conforme orientação do fabricante. Adicione o achocolatado e bata no liquidificador.
3. Sirva gelado ou quente, conforme a temperatura do dia.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 320 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

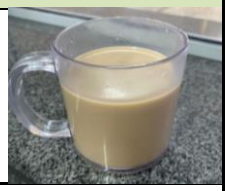
NOME DA PREPARAÇÃO: LEITE COM CAFÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Café, pó, torrado	4,00	4,00	G	1,00	2 COL CHÁ CHEIA	17,20	71,96	0,59	0,48	2,63	4,28	0,33	0,00	0,00	0,05
Açúcar, cristal	5,00	5,00	G	1,00	1 COL CHÁ RASA	19,34	80,93	0,02	0,00	4,98	0,38	0,01	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	3 COL S CHEIA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Porcionamento (per capita)	**200mL**														

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Dilua o leite, conforme orientação do fabricante.
3. Prepare o café.
4. Misture o leite ao café pronto. Sirva quente



Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 321 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE ABACAXI

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abacaxi, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	30,59	128,00	0,47	0,11	7,80	13,54	0,36	2,00	1,25	1,24
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 322 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE ACEROLA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Acerola, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	21,94	91,78	0,59	0,00	5,54	7,59	0,17	173,00	623,24	1,28
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 323 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE CAJU

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Caju, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	36,57	153,00	0,48	0,15	9,35	0,84	0,15	21,00	119,72	4,16
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA CHEIA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 324 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE GOIABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	54,17	226,65	1,09	0,44	13,01	4,45	0,17	79,00	80,60	0,00
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 325 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE MANGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Manga, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	48,31	202,11	0,38	0,23	12,52	7,12	0,09	0,00	24,90	6,73
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 326 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE MORANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Morango, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	30,15	126,14	0,89	0,31	6,82	10,90	0,32	3,00	63,60	0,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 327 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE GRAVIOLA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Graviola, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	38,27	160,14	0,57	0,14	9,78	5,98	0,10	0,00	10,48	3,05
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 328 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE GOIABA (POLPA)

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	54,17	226,65	1,09	0,44	13,01	4,45	0,17	79,00	80,60	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	2 COL S RASA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve
3. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.
4. Sirva gelado.
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 329 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE GOIABA (FRUTA)

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, com casca, crua	155,00	150,00	G	1,03	1 UND MÉDIA	81,25	339,97	1,63	0,66	19,51	6,68	0,26	118,50	120,90	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	48,00	48,00	G	1,00	3 COL S RASA	238,39	997,43	12,20	12,91	18,81	427,33	0,25	173,31	0,00	155,04
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve
3. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.
4. Sirva gelado.
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 330 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII A - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMETAL SÉRIES FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA

NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE POLPA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Morango, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	30,15	126,14	0,89	0,31	6,82	10,90	0,32	3,00	63,60	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	50,00	50,00	G	1,00	2 COL S CHEIA	248,33	1038,99	12,71	13,45	19,59	445,14	0,26	180,53	0,00	161,50
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 250 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Escolha o sabor da polpa e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve
3. Abra a polpa escolhida (não é necessário ser "morango" nesse caso) e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.
4. Sirva gelado.
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 331 / 567

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 332 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO

Abóbora Cozida Com Cheiro Verde	Página 1
Abobrinha Ao Molho De Tomate	Página 2
Abobrinha Refogada	Página 3
Aipim Cozido	Página 4
Arroz	Página 5
Batata Sauté	Página 6
Canjiquinha	Página 7
Carne Bovina Ao Molho De Tomate	Página 8
Carne Bovina Desfiada	Página 9
Carne Bovina Em Cubos	Página 10
Carne Bovina Em Cubos Ensopada	Página 11
Carne Bovina Isca Acebolada	Página 12
Carne Moída Ao Molho De Tomate	Página 13
Carne Moída Com Batata	Página 14
Carne Moída Com Cenoura	Página 15
Carne Moída Com Chuchu	Página 16
Carne Moída Refogada	Página 17
Cenoura Sauté	Página 18
Couve Refogada	Página 19
Ensopadinho De Batata	Página 20
Ensopadinho De Chuchu	Página 21
Ensopadinho De Inhame	Página 22
Espinafre Refogado	Página 23
Farofa De Banana	Página 24
Farofa De Cebola	Página 25
Farofa De Cenoura	Página 26
Farofa De Ovo	Página 27
Feijão	Página 28
Feijão Tropeiro	Página 29
Frango Em Cubos Ensopado	Página 30
Frango Em Cubos Ensopado Com Legumes (Batata E Chuchu)	Página 31
Frango Em Cubos Ensopado Com Legumes (Cenoura E Batata)	Página 32
Frango Em Cubos Ensopado Com Legumes (Cenoura E Chuchu)	Página 33
Frango Em Cubos/Iscas Aceboladas	Página 34
Legumes Cozidos	Página 35
Macarrão À Bolonhesa	Página 36
Macarrão Alho E Óleo	Página 37
Macarrão Ao Molho Branco	Página 38
Molho Branco	Página 39
Moqueca De Peixe	Página 40
Omelete De Forno Com Cenoura E Queijo	Página 41
Ovos Mexidos	Página 42
Peixe Ao Molho Branco	Página 43
Pernil Suíno Acebolado	Página 44
Picadinho De Carne Bovina À Jardineira/Primavera	Página 45
Polenta	Página 46
Purê De Abóbora	Página 47
Purê De Aipim	Página 48
Purê De Batata	Página 49
Purê De Inhame	Página 50
Repolho Refogado	Página 51
Salada De Acelga	Página 52
Salada De Alface	Página 53
Salada De Beterraba	Página 54
Salada De Cenoura	Página 55
Salada De Couve	Página 56
Salada De Legumes	Página 57
Salada De Repolho	Página 58
Salada De Repolho Misto	Página 59
Salada De Tomate	Página 60
Salpicão De Frango	Página 61
Sobrecoxa De Frango Desossada Assada	Página 62
Sobrecoxa De Frango Desossada Ensopada	Página 63
Strogonoff De Frango	Página 64
Torta De Peixe Gratinada	Página 65
Vinagrete	Página 66

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 333 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE

Abacaxi	Página 67
Banana	Página 68
Biscoito Rosquinha Doce	Página 69
Biscoito Tipo Cream Cracker	Página 70
Bolo De Banana	Página 71
Bolo De Cenoura	Página 72
Bolo De Chocolate	Página 73
Bolo De Fubá	Página 74
Bolo Mesclado	Página 75
Bolo Simples	Página 76
Canjica	Página 77
Goiaba	Página 78
Hambúrguer	Página 79
Laranja	Página 80
Maçã	Página 81
Mamão	Página 82
Melancia	Página 83
Mexerica	Página 84
Ovos Mexidos	Página 85
Pão Caseiro	Página 86
Pão Caseiro Com Manteiga	Página 87
Pão De Batata Com Carne Bovina Desfiada	Página 88
Pão De Batata Com Molho De Frango Desfiado	Página 89
Pão Francês Com Carne Bovina Moída	Página 90
Pão Francês Com Carne Suína Desfiada	Página 91
Pão Francês Com Manteiga	Página 92
Pão Francês Com Ovos Mexidos	Página 93
Pão Francês Com Queijo	Página 94
Pão Hot Dog Com Carne Moída	Página 95
Pão Hot Dog Com Manteiga	Página 96
Pão Hot Dog Com Ovos Mexidos	Página 97
Pão Hot Dog Com Queijo	Página 98
Pão Hot Dog Com Requeijão	Página 99
Pipoca	Página 100
Pizza	Página 101
Quibe Assado	Página 102
Salada De Frutas Com Iogurte	Página 103
Sanduiche Natural	Página 104
Torta De Pão	Página 105
Tortinha De Carne Moída	Página 106
Tortinha De Frango	Página 107

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDAS

Café	Página 108
Iogurte	Página 109
Leite Batido Com Achocolatado	Página 110
Leite Com Café	Página 111
Suco De Abacaxi	Página 112
Suco De Acerola	Página 113
Suco De Caju	Página 114
Suco De Goiaba	Página 115
Suco De Graviola	Página 116
Suco De Manga	Página 117
Suco De Morango	Página 118
Vitamina De Goiaba (Fruta)	Página 119
Vitamina De Goiaba (Polpa)	Página 120
Vitamina De Polpa	Página 121

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 334 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ABÓBORA COZIDA COM CHEIRO VERDE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abóbora, moranga, crua	30,00	20,00	G	1,50	3,00	13,20	0,22	0,03	0,29	0,61	0,00	70,60	1,93	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Total					**3,53**	**15,42**	**0,28**	**0,04**	**0,38**	**3,20**	**0,04**	**90,82**	**2,76**	**79,93**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as abóboras conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.
2. Coloque para cozinhar em água com sal.
3. Quando estiverem macias descarte a água do cozimento e salpique cebolinha e salsa.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 335 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ABOBRINHA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abobrinha, italiana, crua	24,00	20,00	G	1,20	3,86	16,13	0,23	0,03	0,86	3,03	0,05	8,20	1,37	0,00
Tomate, com semente, cru	25,00	20,00	G	1,25	3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**29,59**	**123,81**	**0,48**	**2,56**	**1,61**	**4,48**	**0,10**	**28,80**	**5,62**	**80,12**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. Corte a abrorinha e o tomate em pedaços pequenos.
2. Esquente o óleo, coloque a cebola para dourar, após estiver dourada acresente o alho a espere dourar e o colorau.
3. Acrescente o tomate e a água e deixe cozinhar.
4. Após acrescente a abobrinha e água e cozinhe até os pedaços ficarem macios.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 336 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ABOBRINHA REFOGADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abobrinha, italiana, crua	24,00	20,00	G	1,20	3,86	16,13	0,23	0,03	0,86	3,03	0,05	8,20	1,37	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Total					**26,52**	**110,97**	**0,26**	**2,53**	**0,98**	**3,09**	**0,05**	**8,20**	**1,37**	**79,91**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a abobrinha conforme o Manual de Boas Práticas e corte em pedaços pequenos.
2. Esquente o óleo, coloque a cebola para dourar, após estiver dourada acresente o alho a espere dourar.
3. Adicione a abobrinha e o tempero verde e deixe cozinhar em fogo baixo.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 337 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: AIPIM COZIDO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mandioca, crua	45,00	35,00	G	1,29	53,00	221,73	0,40	0,11	12,66	5,32	0,09	1,05	5,78	0,75
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**53,00**	**221,73**	**0,40**	**0,11**	**12,66**	**5,32**	**0,09**	**1,05**	**5,78**	**80,64**

MODO DE PREPARO:

1.Higienize o aipim conforme o Manual de Boas Práticas

2. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir

3. Descasque e corte o aipim em cubos pequenos

4. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 338 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ARROZ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Arroz, tipo 1, cru	40,00	80,00	G	0,50	286,23	1197,59	5,73	0,27	63,01	3,53	0,54	0,00	0,00	0,82
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Total					**308,90**	**1292,43**	**5,76**	**2,77**	**63,13**	**3,60**	**0,55**	**0,00**	**0,00**	**80,73**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Em uma panela aqueça o óleo e adicione o alho para dourar.
3. Refogue o arroz e adicione água e sal para cozinhar.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 339 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BATATA SAUTÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Manteiga, sem sal	8,00	8,00	G	1,00	60,60	253,56	0,03	6,88	0,00	0,29	0,00	60,32	0,00	0,31
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total					**83,44**	**94,26**	**0,62**	**0,00**	**5,14**	**1,24**	**0,13**	**0,00**	**10,88**	**0,00**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as batatas conforme o manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte as batatas em pedaços grandes e cozinhe com sal até ficarem al dente.
3. Em uma panela, derreta a manteiga e adicione as batatas
4. Mexa com cuidado e finalize com o óregano.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 340 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CANJIQUINHA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Xérem de milho	35,00	90,00	G	0,39	56,66	237,04	1,12	0,28	12,15	3,03	0,67	1,65	0,00	4,51
Porco, pernil, cru	70,00	60,00	G	1,17	111,63	467,07	12,08	6,66	0,00	7,76	0,53	0,00	0,00	61,20
Tomate, salada	30,00	25,00	G	1,20	5,14	21,49	0,20	0,00	1,28	1,74	0,07	0,00	3,20	1,31
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**197,61**	**237,04**	**1,12**	**0,28**	**12,15**	**3,03**	**0,67**	**1,65**	**0,00**	**4,51**

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas.
2. Lave a canjiquinha (xérem de milho) em água corrente e deixa-a de molho até inchar e reserve.
3. Pique o tomate, o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.
4. Em um recepiente coloque a carne suína em cubos, tempere e reserve.
5. Escorra a canjiquinha e cozinhe-a, coberta de água o suficiente até que fique macia. Após reserve.
6. Em uma panela refogue a cebola no óleo e o alho até dourar.
7. Acrescente o colorau, o tomate, a carne suína e refogue bem.
8. Após a carne refogada e cozida, junte a canjiquinha cozida mantendo no fogo até ferver.
9. Finalize com os temperos verdes e sirva.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 341 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA DESFIADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	60,00	G	1,17	86,42	361,57	12,49	3,67	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total					**110,60**	**462,74**	**12,62**	**6,18**	**0,43**	**5,84**	**0,96**	**21,42**	**0,95**	**109,97**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve
3. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores.
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, sal e colorau
5. Adicione o tomate e metade do tempero verde e deixe cozinhar bem.
6. Adicione um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho.
7. Após desfie a carne e finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 342 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	60,00	G	1,17	86,42	361,57	12,49	3,67	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**110,07**	**460,54**	**12,57**	**6,17**	**0,34**	**3,25**	**0,92**	**1,20**	**0,12**	**109,93**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos;
3. Refogar a carne em óleo, alho e colorau;
4. Acrescentar a cebola e o sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 343 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	60,00	G	1,17	86,42	361,57	12,49	3,67	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total					**110,60**	**462,74**	**12,62**	**6,18**	**0,43**	**5,84**	**0,96**	**21,42**	**0,95**	**109,97**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve
3. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores.
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, sal e colorau
5. Adicione o tomate e metade do tempero verde e deixe cozinhar bem.
6. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 344 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA EM CUBOS ENSOPADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	60,00	G	1,17	86,42	361,57	12,49	3,67	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**110,60**	**462,76**	**12,62**	**6,18**	**0,43**	**5,84**	**0,96**	**21,42**	**0,95**	**109,97**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores
3. Pique o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal, adicionar água fervente e cozinhar, após acrescentar o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 345 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE BOVINA ISCA ACEBOLADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	60,00	G	1,17	86,42	361,57	12,49	3,67	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**110,07**	**460,54**	**12,57**	**6,17**	**0,34**	**3,25**	**0,92**	**1,20**	**0,12**	**109,93**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em iscas;
3. Refogar a carne em óleo, alho e colorau;
4. Acrescentar a cebola e o sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 346 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	70,00	60,00	G	1,17	128,40	537,23	15,97	6,66	0,00	7,80	1,73	0,00	0,00	36,60
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**156,42**	**654,45**	**16,38**	**9,22**	**1,22**	**12,55**	**1,84**	**45,97**	**6,25**	**116,82**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola. Corte o tomate em cubos pequenos e reserve
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho e colorau até dourar.
4. Adicione o tomate, o sal e o tempero verde e deixe cozinhar bem.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 347 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM BATATA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	70,00	60,00	G	1,17	128,40	537,23	15,97	6,66	0,00	7,80	1,73	0,00	0,00	36,60
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,20	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**178,95**	**748,71**	**17,00**	**9,22**	**6,36**	**13,79**	**1,97**	**45,97**	**17,13**	**116,82**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte a batata em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente a batata, o tomate, metade do tempero verde, um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 348 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	70,00	60,00	G	1,17	128,40	537,23	15,97	6,66	0,00	7,80	1,73	0,00	0,00	36,60
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,20	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**162,42**	**680,05**	**16,60**	**9,26**	**2,13**	**16,83**	**1,93**	**193,97**	**7,28**	**119,04**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte a cenoura em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente a cenoura, o tomate, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 349 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA COM CHUCHU

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	70,00	60,00	G	1,17	128,40	537,23	15,97	6,66	0,00	7,80	1,73	0,00	0,00	36,60
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Total					**158,96**	**665,11**	**16,48**	**9,23**	**1,84**	**14,27**	**1,87**	**45,97**	**7,85**	**116,82**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte o chuchu em cubos pequenos e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, cebola, alho, sal e colorau até dourar
4. Acrescente o chuchu, o tomate, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem
5. Finalize com tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 350 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CARNE MOÍDA REFOGADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne moída	70,00	60,00	G	1,17	128,40	537,23	15,97	6,66	0,00	7,80	1,73	0,00	0,00	36,60
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**156,42**	**654,45**	**16,38**	**9,22**	**1,22**	**12,55**	**1,84**	**45,97**	**6,25**	**116,82**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, o alho e a cebola e reserve.
3. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal.
4. Acrescente o tomate e deixe cozinhar
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 351 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CENOURA SAUTÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Cenoura, crua	40,00	35,00	G	1,14	10,50	44,80	0,39	0,07	1,60	7,49	0,16	259,00	1,79	3,89
Manteiga, sem sal	8,00	8,00	G	1,00	60,60	253,56	0,03	6,88	0,00	0,29	0,00	60,32	0,00	0,31
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total					**71,41**	**299,64**	**0,43**	**6,97**	**1,66**	**9,35**	**0,21**	**319,67**	**1,84**	**84,09**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as cenouras conforme o manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte as cenouras em rodelas e cozinhe com sal até ficarem al dente.
3. Em uma panela, derreta a manteiga e adicione as cenouras
4. Mexa com cuidado e finalize com o óregano.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 352 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: COUVE REFOGADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Couve, manteiga, crua	25,00	15,00	G	1,67	4,06	16,98	0,43	0,08	0,65	19,63	0,07	87,45	14,50	0,93
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**26,72**	**111,81**	**0,47**	**2,58**	**0,77**	**19,70**	**0,07**	**87,45**	**14,50**	**80,84**

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a couve conforme o Manual de Boas Práticas, fatiar em tiras finas.
2. Refogar em óleo e alho, acrescente a couve e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 353 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE BATATA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**45,72**	**191,31**	**0,71**	**2,51**	**5,35**	**3,90**	**0,17**	**20,22**	**11,71**	**79,95**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as batatas conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave, descasque, corte em cubos a batata e reserve
3. Em uma panela, aqueça o óleo,coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione a batata e sal mexendo e refogando
4. Adicione água até cobrir a batata e deixe cozinhar até que fique macia.
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 354 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE CHUCHU

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**25,74**	**107,70**	**0,19**	**2,52**	**0,83**	**4,39**	**0,07**	**20,22**	**2,43**	**79,95**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os chuchus conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave, descasque, corte em cubos a batata e reserve
3. Em uma panela, aqueça o óleo,coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione o chuchu e sal mexendo e refogando
4. Adicione água até cobrir o chuchu e deixe cozinhar até que fique macio.
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 355 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ENSOPADINHO DE INHAME

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Inhame, cru	35,00	25,00	G	1,40	24,17	101,15	0,51	0,05	5,81	2,95	0,09	0,00	1,41	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**47,37**	**198,20**	**0,60**	**2,56**	**6,02**	**5,61**	**0,13**	**20,22**	**2,24**	**79,95**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o inhame conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave, descasque, corte em cubos o inhame e reserve
3. Em uma panela, aqueça o óleo,coloque o alho e mexa até que doure, depois adicione o inhame e sal mexendo e refogando
4. Adicione água até cobrir o inhame e deixe cozinhar até que fique macio.
5. Finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 356 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ESPINAFRE REFOGADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Espinafre, Nova Zelândia, cru	15,00	10,00	G	1,50	1,61	6,73	0,20	0,02	0,26	9,75	0,04	28,10	0,24	1,71
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**24,28**	**101,57**	**0,23**	**2,53**	**0,38**	**9,82**	**0,04**	**28,10**	**0,24**	**81,62**

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o espinafre conforme o Manual de Boas Práticas, fatiar em tiras finas.
2. Refogar em óleo e alho e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 357 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE BANANA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	10,00	10,00	G	1,00	36,09	150,99	0,16	0,03	8,79	6,49	0,11	0,00	0,00	0,10
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Banana, da terra, crua	20,00	15,00	G	1,33	19,20	80,35	0,22	0,04	5,05	0,62	0,04	35,85	2,36	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**78,49**	**328,40**	**0,46**	**2,57**	**14,05**	**9,77**	**0,20**	**56,07**	**3,20**	**80,05**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes e reserve.
3. Descasque e pique as bananas, frite-as e reserve.
4. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
5. Acrecente o colorau, o sal e farinha de mandioca aos poucos até oberter uma farofa solta.
6. Adicione banana da terra e misture.
7. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 358 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE CEBOLA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	10,00	10,00	G	1,00	36,09	150,99	0,16	0,03	8,79	6,49	0,11	0,00	0,00	0,10
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**60,27**	**252,17**	**0,28**	**2,54**	**9,22**	**9,50**	**0,16**	**20,22**	**0,95**	**80,07**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes e reserve
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
4. Acrecente o colorau, o sal e farinha de mandioca aos poucos até oberter uma farofa solta.
5. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 359 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	10,00	10,00	G	1,00	36,09	150,99	0,16	0,03	8,79	6,49	0,11	0,00	0,00	0,10
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**66,27**	**277,77**	**0,51**	**2,58**	**10,13**	**13,78**	**0,25**	**168,22**	**1,97**	**82,29**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes. Descasque e rale a cenoura e reserve
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
4. Acrecente o colorau, a cenoura ralada, o sal e farinha de mandioca aos poucos até oberter uma farofa solta.
5. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 360 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FAROFA DE OVO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de mandioca, crua	10,00	10,00	G	1,00	36,09	150,99	0,16	0,03	8,79	6,49	0,11	0,00	0,00	0,10
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	G	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**96,05**	**401,87**	**3,54**	**4,77**	**9,63**	**20,01**	**0,55**	**39,93**	**0,95**	**122,07**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes.
3. Quebre os ovos uma um em um recepiente e reserve.
4. Em uma panela aqueça o óleo com alho e cebola até dourar.
5. Acrecente o colorau, os ovos, o sal mexendo bem até o cozimento.
6. Adicione a farinha de mandioca aos poucos até obter uma farofa solta.
7. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 361 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FEIJÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Feijão (preto, mulatinho, roxo, rosinha, etc.)	30,00	90,00	G	0,33	87,67	366,81	5,26	1,61	13,55	49,68	2,00	0,00	0,00	4,68
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**110,33**	**461,64**	**5,29**	**4,11**	**13,66**	**49,75**	**2,00**	**0,00**	**0,00**	**84,59**

MODO DE PREPARO:

1. Retire as impurezas do feijão.
2. Lave, Cozinhe o feijão e reserve.
3. Em uma panela aqueça o óleo com alho. Depois de dourar, acrescentar o feijão cozido.
4. Acrescentar sal

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 362 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FEIJÃO TROPEIRO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Feijão, preto, cru	30,00	90,00	G	0,33	291,21	1218,42	19,21	1,12	52,88	99,81	5,82	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Farinha, de mandioca, torrada	10,00	10,00	G	1,00	36,53	152,83	0,12	0,03	8,92	7,55	0,12	0,00	0,00	1,03
Linguiça, calabresa, fininha, crua	15,00	10,00	G	1,50	25,60	107,11	1,80	2,00	0,10	0,69	0,10	0,00	0,00	84,00
Couve, manteiga, crua	10,00	10,00	G	1,00	2,71	11,32	0,29	0,05	0,43	13,09	0,05	58,30	9,67	0,62
Ovo, de galinha, inteiro, cru	25,00	25,00	G	1,00	35,78	149,69	3,26	2,23	0,41	10,51	0,39	19,71	0,00	42,00
Banana, da terra, crua	20,00	15,00	G	1,33	19,20	80,35	0,22	0,04	5,05	0,62	0,04	35,85	2,36	0,00
Total					**435,24**	**1821,04**	**25,01**	**7,96**	**68,25**	**132,76**	**6,53**	**113,86**	**12,15**	**207,60**

MODO DE PREPARO:

1. Retire as impurezas do feijão e prepare o feijão conforme receita padrão, escorra os grãos, despreze o caldo e reserve
2. Higienizar os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas, pique e reserve.
3. Corte a linguiça, frite-a e reserve.
4. Descasque e pique as bananas, frite-as e reserve.
5. Cozinhe os ovos, descasque, pique e reserve
6. Em uma panela, refogue a cebola e o alho, acrescente o feijão cozido, a linguiça e a couve
7. Adicione a farinha aos poucos misturando tudo.
8. Acrescente, sal o ovo e a banana e misture levemente

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 363 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**111,43**	**466,22**	**15,47**	**4,67**	**1,22**	**9,90**	**0,41**	**47,37**	**6,25**	**119,42**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis coforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Corte a carne em cubos pequenos, tempere com um pouco de sal e alho e reserve.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau e o frango em cubos, o sal e deixe dourar.
5. Adicione o tomate, metade do tempero verde e deixe cozinhar.
6. Finalize com o tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 364 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES (BATATA E CHUCHU)

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Batata, inglesa, crua	25,00	20,00	G	1,25	12,87	53,87	0,35	0,00	2,94	0,71	0,07	0,00	6,22	0,00
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Tomate, com semente, cru	25,00	20,00	G	1,25	3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**126,08**	**527,53**	**15,88**	**4,67**	**4,62**	**11,99**	**0,50**	**42,22**	**13,00**	**119,37**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, a batata e o chuchu, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 365 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E BATATA)

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Batata, inglesa, crua	25,00	20,00	G	1,25	12,87	53,87	0,35	0,00	2,94	0,71	0,07	0,00	6,22	0,00
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, com semente, cru	25,00	20,00	G	1,25	3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**129,54**	**542,48**	**16,00**	**4,70**	**4,91**	**14,54**	**0,56**	**190,22**	**12,43**	**121,59**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, a batata e cenoura, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 366 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS ENSOPADO COM LEGUMES (CENOURA E CHUCHU)

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**119,98**	**502,47**	**15,80**	**4,72**	**2,75**	**15,91**	**0,53**	**195,37**	**8,87**	**121,64**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, a cebola e os temperos verdes, corte o tomate em cubos e reserve.
3. Descasque e pique em cubos os legumes e reserve
4. Cortar o peito de frango em pedaços, temperar com alho e sal
5. Em uma panela, refogue a cebola em óleo, acrescente o colorau e o frango e deixar dourar.
6. Adicione o tomate, o chuchu e a cenoura, metade do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar até atingir o cozimento dos legumes
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 367 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: FRANGO EM CUBOS/ISCAS ACEBOLADAS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**107,07**	**447,96**	**15,15**	**4,62**	**0,34**	**5,57**	**0,31**	**1,40**	**0,12**	**119,13**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho e a cebola e reserve.
3. Cortar o peito de frango em cubos/iscas, temperar com alho e sal.
4. Refogar o alho e o colorau em óleo, acrescentar o frango e deixar dourar.
5. Entre uma carne e outra coloque a cebola e deixe refogar até ficar macia.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 368 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: LEGUMES COZIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Milho, verde, enlatado, drenado	3,00	3,00	G	1,00	2,93	12,25	0,10	0,07	0,51	0,07	0,02	1,38	0,05	7,81
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsinha	1,00	1,00	G	1,00	0,36	1,51	0,03	0,01	0,06	1,38	0,06	5,20	1,33	0,56
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**56,66**	**237,56**	**1,09**	**2,63**	**7,28**	**9,49**	**0,33**	**157,37**	**15,19**	**90,49**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho e o tempero verde e reserve.
3. Pique os legumes em cubos pequenos. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.
4. Escorra os legumes cozidos, transfira para um recipiente, adicione o milho e salpique cebolinha e salsinha .

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 369 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO À BOLONHESA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru, com ovos	40,00	100,00	G	0,40	370,57	1550,45	10,32	1,97	76,62	19,45	0,92	0,00	0,00	14,74
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Carne moída	70,00	60,00	G	1,17	128,40	537,23	15,97	6,66	0,00	7,80	1,73	0,00	0,00	36,60
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Tomate, salada	30,00	25,00	G	1,20	5,14	21,49	0,20	0,00	1,28	1,74	0,07	0,00	3,20	1,31
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**528,29**	**2210,35**	**26,62**	**11,14**	**78,33**	**32,00**	**2,77**	**20,22**	**4,15**	**132,62**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;
2. Prepare a carne moída conforme receita Carne Moída ao Molho de Tomate
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;
5. Acrescente o macarrão com cuidado e misture
6. Adicione o molho de carne moída ao macarrão e finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 370 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO ALHO E ÓLEO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru, com ovos	40,00	100,00	G	0,40	370,57	1550,45	10,32	1,97	76,62	19,45	0,92	0,00	0,00	14,74
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**393,77**	**1647,51**	**10,41**	**4,48**	**76,83**	**22,12**	**0,96**	**20,22**	**0,83**	**94,69**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve;
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;
5. Acrescente o macarrão com cuidado, o tempero verde e misture.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 371 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MACARRÃO AO MOLHO BRANCO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Macarrão, trigo, cru, com ovos	40,00	100,00	G	0,40	370,57	1550,45	10,32	1,97	76,62	19,45	0,92	0,00	0,00	14,74
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	3,00	3,00	G	1,00	10,81	45,25	0,29	0,04	2,25	0,54	0,03	0,00	0,00	0,02
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	G	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Total					**519,41**	**2173,23**	**15,84**	**11,55**	**87,14**	**201,24**	**1,10**	**107,51**	**0,95**	**170,90**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir;
2. Prepare o Molho Branco conforme receita padrão
3. Cozinhe o macarrão em água e sal;
4. Refogue a cebola no óleo e depois o alho e o colorau até dourar;
5. Acrescente o macarrão com cuidado e misture
6. Adicione o molho branco ao macarrão e finalize com o tempero verde

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 372 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MOLHO BRANCO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	3,00	3,00	G	1,00	10,81	45,25	0,29	0,04	2,25	0,54	0,03	0,00	0,00	0,02
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	G	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**125,65**	**525,72**	**5,43**	**7,07**	**10,31**	**179,13**	**0,14**	**87,29**	**0,12**	**156,10**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a cebola conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique a cebola e reserve
3. Faça a diluição do leite conforme indicação do fabricante e reserve.
4. Dilua a farinha de trigo no leite e reserve
5. Em uma panela refogue a cebola na manteiga e deixe dourar um pouco
6. Acrescente a farinha de trigo diluída e o sal, mexendo sempre para não empelotar, até engrossar

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 373 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MOQUECA DE PEIXE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	110,00	70,00	G	1,57	65,80	275,31	12,74	1,62	0,01	7,00	0,39	0,00	0,00	36,40
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	G	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**99,83**	**417,67**	**13,44**	**4,23**	**2,88**	**26,78**	**0,91**	**34,92**	**14,91**	**118,84**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens antes de abrir
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Corte o peixe, lave bem com limão, deixe descansando com água e sal.
4. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, parte do tomate e parte do coentro.
6. Adicione o peixe na panela, o restante do tomate e do coentro.
7. Tampe a panela até iniciar fervura e o peixe ficar mácio

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 374 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: OMELETE DE FORNO COM CENOURA E QUEIJO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	50,00	G	1,20	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	0,60	0,50	G	1,20	0,17	0,70	0,02	0,00	0,03	0,90	0,02	8,72	0,26	0,01
Cebolinha, crua	0,60	0,50	G	1,20	0,10	0,41	0,01	0,00	0,02	0,40	0,00	1,40	0,16	0,01
Cenoura, crua	6,25	5,00	G	1,25	1,50	6,40	0,06	0,01	0,23	1,07	0,02	37,00	0,26	0,56
Queijo, mozarela	5,00	5,00	G	1,00	16,49	69,01	1,13	1,26	0,15	43,75	0,02	5,45	0,00	29,05
Fermento em pó, químico	1,00	1,00	G	1,00	0,90	3,75	0,00	0,00	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	100,52
Alho, cru	2,00	1,00	G	2,00	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	10,00	5,00	G	2,00	1,97	8,25	0,09	0,00	0,44	0,70	0,01	0,00	0,23	0,03
Tomate, com semente, cru	11,00	10,00	G	1,10	1,53	6,42	0,11	0,02	0,31	0,69	0,02	10,30	2,12	0,10
Manteiga, com sal	1,50	1,50	G	1,00	10,89	45,56	0,01	1,24	0,00	0,14	0,00	11,31	0,00	8,68
Farinha, de trigo	5,00	5,00	G	1,00	18,02	75,41	0,49	0,07	3,75	0,89	0,05	0,00	0,00	0,04
Leite, de vaca, integral, pó	13,00	13,00	G	1,00	64,56	270,14	3,30	3,50	5,09	115,74	0,07	46,94	0,00	41,99
Porcionamento (per capita)	**70g**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde, a cebola, o alho, descasque e rale a cenoura, e reserve
3. Refogue o alho e a cebola na manteiga e reserve
4. Dilua a farinha de trigo no leite e reserve
5 . Quebre os ovos um a um em um recipiente, bata-os, acrescente os demais ingredientes e misture bem
6. Unte o tabuleiro com óleo, despeje a massa e leve ao forno
7. Leve ao forno para assar. Após assado, porcione e sirva.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 375 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: OVOS MEXIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ovo, de galinha, inteiro, cru	120,00	100,00	G	1,20	143,11	598,78	13,03	8,90	1,64	42,02	1,56	78,83	0,00	168,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**90G**													

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde e reserve.
3. Quebre os ovos em recepiente separado, um de cada vez.
4. Coloque o óleo em uma frigideira, com fogo baixo, e acrescente os ovos.
5. Acrescente o sal e mexa até cozinhar bem.
6. Acrescente o tempero verde e sirva no prato.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 376 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PEIXE AO MOLHO BRANCO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	110,00	70,00	G	1,57	65,80	275,31	12,74	1,62	0,01	7,00	0,39	0,00	0,00	36,40
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Farinha, de trigo	3,00	3,00	G	1,00	10,81	45,25	0,29	0,04	2,25	0,54	0,03	0,00	0,00	0,02
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	G	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	G	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**220,09**	**920,84**	**18,52**	**11,25**	**12,07**	**203,76**	**0,98**	**96,46**	**9,61**	**194,76**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens antes de abrir
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
3. Corte o peixe, lave bem com limão, deixe descansando com água e sal.
4. Prepare o molho branco conforme receita padrão
5. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Adicione o peixe, o coentro coloque um pouco de água, mexa um pouco e deixe cozinhar
7. Após o peixe estiver cozido, coloque os pedaços em um tabuleiro e adicione o molho branco por cima

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 377 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PERNIL SUÍNO ACEBOLADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Porco, pernil, cru	70,00	60,00	G	1,17	111,63	467,07	12,08	6,66	0,00	7,76	0,53	0,00	0,00	61,20
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Total					**135,28**	**566,03**	**12,15**	**9,16**	**0,34**	**8,18**	**0,54**	**0,00**	**0,12**	**141,13**

MODO DE PREPARO:

1. Lave o pernil com água e vinagre.
2. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Corte o pernil em tiras pequenas, tempere com alho e pouco sal e reserve.
5. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Coloque a carne com os temperos deixando dourar dos dois lados. Adicione a cebola e deixe cozinhar.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 378 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PICADINHO DE CARNE BOVINA À JARDINEIRA/ PRIMAVERA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	70,00	60,00	G	1,17	86,42	361,57	12,49	3,67	0,00	2,83	0,91	1,20	0,00	30,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**139,13**	**582,62**	**13,46**	**6,22**	**6,49**	**11,37**	**1,18**	**169,42**	**12,85**	**112,19**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Limpar a carne retirando as aparas, cortar em cubos menores
3. Descarque a batata e cenoura e corte em cubos pequenos e reserve;
4. Refogar a carne em óleo, alho, cebola, colorau e sal, adicionar água fervente.
5. Acrescente a batata e cenoura e deixar cozinhar
6. Acrescentar o tempero verde e servir

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 379 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: POLENTA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Milho, fubá, cru	15,00	65,00	G	0,23	229,76	961,33	4,69	1,24	51,27	1,73	0,55	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**252,43**	**1056,16**	**4,72**	**3,74**	**51,39**	**1,80**	**0,56**	**0,00**	**0,00**	**79,91**

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Dissolva o fubá em água fria
3. Refogue o alho no óleo até dourar e crescente o fubá diluído em um pouco de sal.
4. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até engrossar e atingir o ponto de cozimento.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 380 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE ABÓBORA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abóbora, moranga, crua	30,00	20,00	G	1,50	3,00	13,20	0,22	0,03	0,29	0,61	0,00	70,60	1,93	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**42,92**	**180,21**	**1,54**	**3,02**	**2,37**	**45,38**	**0,03**	**103,73**	**1,93**	**107,64**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as abóboras conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque as abóboras e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata a abóbora no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente a abóbora, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 381 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE AIPIM

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mandioca, crua	45,00	35,00	G	1,29	53,00	221,73	0,40	0,11	12,66	5,32	0,09	1,05	5,78	0,75
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**92,91**	**388,75**	**1,71**	**3,10**	**14,74**	**50,09**	**0,13**	**34,18**	**5,78**	**108,39**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o aipim conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque o aipim e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata o aipim no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente o aipim, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 382 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE BATATA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**62,45**	**261,28**	**1,93**	**2,99**	**7,22**	**46,01**	**0,16**	**33,13**	**10,88**	**107,64**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as batatas conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque as batatas e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata a batata no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente as batatas, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 383 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PURÊ DE INHAME

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Inhame, cru	35,00	25,00	G	1,40	24,17	101,15	0,51	0,05	5,81	2,95	0,09	0,00	1,41	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,00	5,00	G	1,00	24,83	103,90	1,27	1,35	1,96	44,51	0,03	18,05	0,00	16,15
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**64,09**	**268,16**	**1,83**	**3,05**	**7,89**	**47,72**	**0,12**	**33,13**	**1,41**	**107,64**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os inhames conforme Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque os inhames e corte em cubos pequenos e cozinhe em água e pouco sal
3. Após cozido, bata o inhame no liquidificador e reserve.
4. Faça a diluição do leite conforme orientação do fabricante e reserve
5. Refogue a cebola na manteiga e em seguida adicione o alho
6. Acrescente o inhame, o leite diluído conforme fabricante e o sal
7. Misture até obter uma massa homogênea

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 384 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: REPOLHO REFOGADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	G	1,00	3,42	14,33	0,18	0,03	0,77	6,91	0,03	2,66	3,74	0,73
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**26,09**	**109,16**	**0,21**	**2,53**	**0,89**	**6,98**	**0,03**	**2,66**	**3,74**	**80,64**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o repolho conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Pique o alho e a cebolinha, corte o repolho em tiras finas e reserve.
3. Refogue o alho no óleo, acrescente o colorau e misture.
4. Em seguida coloque o repolho, a cebolinha e o sal e refogue.
5. Vá pingando um pouco de água até que cozinhe.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 385 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE ACELGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Acelga, crua	10,00	10,00	G	1,00	2,09	8,76	0,14	0,01	0,46	4,30	0,03	33,00	2,26	0,12
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**24,19**	**101,23**	**0,14**	**2,51**	**0,46**	**4,30**	**0,03**	**33,00**	**2,26**	**80,00**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a acelga conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 386 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE ALFACE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Alface, lisa, crua	12,00	10,00	G	1,20	1,38	5,78	0,17	0,01	0,24	2,75	0,06	21,70	2,14	0,42
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	7,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**23,48**	**105,44**	**0,17**	**2,51**	**0,24**	**2,75**	**0,06**	**21,70**	**2,14**	**80,31**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a alface conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 387 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE BETERRABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Beterraba, crua	20,00	10,00	G	2,00	4,88	20,43	0,19	0,01	1,11	1,81	0,03	0,38	0,31	0,97
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**26,98**	**112,90**	**0,19**	**2,51**	**1,11**	**1,81**	**0,03**	**0,38**	**0,31**	**80,86**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as beterrabas conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
3. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 388 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**28,10**	**118,07**	**0,22**	**2,54**	**0,91**	**4,28**	**0,09**	**148,00**	**1,02**	**82,11**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a cenoura conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 389 / 567

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE COUVE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Couve, manteiga, crua	10,00	10,00	G	1,00	2,71	11,32	0,29	0,05	0,43	13,09	0,05	58,30	9,67	0,62
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**24,81**	**103,79**	**0,29**	**2,55**	**0,43**	**13,09**	**0,05**	**58,30**	**9,67**	**80,50**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a couve conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte as folhas em tiras finas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 390 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE LEGUMES

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Chuchu, cru	15,00	15,00	G	1,00	2,55	10,66	0,10	0,01	0,62	1,73	0,03	0,00	1,59	0,00
Milho, verde, enlatado, drenado	3,00	3,00	G	1,00	2,93	12,25	0,10	0,07	0,51	0,07	0,02	1,38	0,05	7,81
Creme de Leite	15,00	30,00	G	0,50	66,45	278,01	0,45	6,74	1,35	24,82	0,09	38,30	0,00	15,60
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Total					**123,08**	**515,45**	**1,55**	**9,38**	**8,63**	**34,73**	**0,39**	**207,90**	**14,38**	**105,56**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho e o tempero verde e reserve.
3. Pique os legumes em cubos pequenos. Cozinhe em água e sal até que fiquem macios.
4. Escorra os legumes cozidos, transfira para um recipiente e adicione o creme de leite, o milho e salpique cebolinha verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 391 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE REPOLHO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Repolho, branco, cru	20,00	20,00	G	1,00	3,42	14,33	0,18	0,03	0,77	6,91	0,03	2,66	3,74	0,73
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**25,52**	**106,79**	**0,18**	**2,53**	**0,77**	**6,91**	**0,03**	**2,66**	**3,74**	**80,61**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o repolho e a cebolinha. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 392 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE REPOLHO MISTO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Repolho, branco, cru	10,00	10,00	G	1,00	1,71	7,16	0,09	0,01	0,39	3,45	0,02	1,33	1,87	0,36
Repolho, roxo, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,09	12,93	0,19	0,01	0,72	4,37	0,05	0,40	4,32	0,23
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**26,90**	**112,56**	**0,28**	**2,52**	**1,11**	**7,82**	**0,07**	**1,73**	**6,19**	**80,48**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o repolho e a cebolinha. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 393 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE TOMATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Tomate, salada	30,00	25,00	G	2,07	5,14	21,49	0,20	0,00	1,28	1,74	0,07	0,00	3,20	1,31
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**27,24**	**113,96**	**0,20**	**2,50**	**1,28**	**1,74**	**0,07**	**0,00**	**3,20**	**81,20**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o tomate conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Enxague bem com água filtrada e deixe escorrer.
3. Corte o tomate em cubos pequenos. Coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
4. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 394 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALPICÃO DE FRANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Cenoura, crua	25,00	20,00	G	1,25	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Milho, verde, enlatado, drenado	3,00	3,00	G	1,00	2,93	12,25	0,10	0,07	0,51	0,07	0,02	1,38	0,05	7,81
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Creme de Leite	15,00	30,00	G	0,50	66,45	278,01	0,45	6,74	1,35	24,82	0,09	38,30	0,00	15,60
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Total					**182,97**	**766,03**	**15,97**	**11,48**	**3,21**	**37,33**	**0,55**	**209,30**	**2,03**	**144,80**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Refogue a cebola em óleo e alho até dourar. Acrescente o colorau e após acrescente o frango
3. Adicione água e cozinhe por 30 min na pressão. Desligue e deixe sair toda a pressão, desfie o frango
4. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
5 . Em um recipiente coloque o frango desfiado, a cenoura ralada, milho verde, o tempero verde e o creme de leite misturando muito bem.
6. Próximo à distribuição tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 395 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA ASSADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	80,00	70,00	G	1,14	113,26	473,87	12,30	6,73	0,00	4,41	0,63	2,80	0,00	56,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Total					**130,16**	**481,76**	**12,41**	**6,74**	**0,40**	**6,62**	**0,67**	**20,23**	**0,63**	**56,06**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Higienize a sobrecoxa desossada, tempere com a manteiga, a cebola e o alho.
3. Coloque em uma assadeira e salpique o orégano e o cheiro verde.
4. Asse até que fiquem dourados e em ponto correto de cozimento.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 396 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA ENSOPADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, sobrecoxa, sem pele, crua	80,00	70,00	G	1,14	113,26	473,87	12,30	6,73	0,00	4,41	0,63	2,80	0,00	56,00
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	25,00	20,00	G	1,25	3,07	12,83	0,22	0,03	0,63	1,39	0,05	20,60	4,24	0,20
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**140,51**	**481,76**	**12,41**	**6,74**	**0,40**	**6,62**	**0,67**	**20,23**	**0,63**	**56,06**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
3. Higienize a sobrecoxa desossada e tempere com a cebola e o alho.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau, a sobrecoxa, o sal e deixe dourar.
5. Adicione metade do tempero verde, água e deixe cozinhar.
6. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 397 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: STROGONOFF DE FRANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	80,00	70,00	G	1,14	83,41	348,99	15,07	2,11	0,00	5,15	0,30	1,40	0,00	39,20
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Milho, verde, cru	3,00	3,00	G	1,00	4,14	17,34	0,20	0,02	0,86	0,05	0,01	1,23	0,00	0,03
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Creme de Leite	15,00	30,00	G	0,50	66,45	278,01	0,45	6,74	1,35	24,82	0,09	38,30	0,00	15,60
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Total					**182,02**	**761,57**	**16,12**	**11,43**	**3,43**	**34,77**	**0,51**	**86,90**	**6,25**	**135,06**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde e a cebola, corte a cebola e reserve. Corte o tomate em cubos e reserve
3. Corte a carne em cubos pequenos, tempere com um pouco de sal e alho e reserve.
4. Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o colorau e a carne em cubos e deixe dourar.
5. Adicione o tomate, parte do tempero verde e um pouco de água e deixe cozinhar bem.
6. Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em fogo brando.
7. Finalize com o restante do tempero verde.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 398 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTA DE PEIXE GRATINADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Peixe, água doce, tilápia, filé, cru, Oreochromis niloticus	110,00	70,00	G	1,57	65,80	275,31	12,74	1,62	0,01	7,00	0,39	0,00	0,00	36,40
Alho, cru	0,50	0,50	G	1,00	0,57	2,37	0,04	0,00	0,12	0,07	0,00	0,00	0,00	0,03
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Leite, de vaca, integral, pó	20,00	20,00	G	1,00	99,33	415,60	5,08	5,38	7,84	178,05	0,10	72,21	0,00	64,60
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Limão, tahiti, cru	10,00	10,00	G	1,00	3,18	13,31	0,09	0,01	1,11	5,10	0,02	0,00	3,82	0,12
Coentro	1,00	1,00	G	1,00	2,79	11,67	0,22	0,05	0,52	12,46	0,42	9,17	5,67	2,11
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queijo, mozarela	10,00	10,00	G	1,00	32,99	138,02	2,26	2,52	0,30	87,50	0,03	10,90	0,00	58,10
Batata, inglesa, crua	40,00	35,00	G	1,14	22,53	94,26	0,62	0,00	5,14	1,24	0,13	0,00	10,88	0,00
Farinha, de trigo	3,00	3,00	G	1,00	10,81	45,25	0,29	0,04	2,25	0,54	0,03	0,00	0,00	0,02
Total					**275,60**	**1153,12**	**21,40**	**13,77**	**17,51**	**292,50**	**1,14**	**107,36**	**20,49**	**252,86**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Misture o peixe, o limão, o sal e o coentro e reserve
3. Descasque as batatas e corte em rodelas médias
4. Prepare o Molho Branco conforme receituário padrão
5. Em uma panela refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
6. Adicione o peixe, o coentro coloque um pouco de água, mexa um pouco e deixe cozinhar. Após cozido, desfie o peixe
7. Em assadeira espalhe as rodelas de batata, coloque o peixe desfiado, adicione o molho branco e cubra com o queijo.
8. Leve ao forno para gratinar

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 399 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - REFEIÇÃO - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: VINAGRETE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
					Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
					(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Vinagre, maçã	1,00	1,00	ML	1,00	0,25	1,05	0,00	0,00	0,06	0,07	0,00	0,00	0,00	0,05
Cebola, crua	3,00	2,50	G	1,20	0,99	4,12	0,04	0,00	0,22	0,35	0,01	0,00	0,12	0,01
Tomate, com semente, cru	30,00	25,00	G	1,20	3,83	16,04	0,27	0,04	0,78	1,74	0,06	25,75	5,30	0,26
Sal	0,20	0,20	G	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Azeite, de oliva, extra virgem	2,50	2,50	ML	1,00	22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total					**5,07**	**21,21**	**0,32**	**0,05**	**1,07**	**2,16**	**0,07**	**25,75**	**5,42**	**0,32**

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique a cebola e o tomate em cubos pequenos e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa
3. Próximo à distribuição, tempere com azeite e sal.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 400 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: ABACAXI

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abacaxi, cru	60,00	50,00	G	1,20	1/2 CANECA	24,16	101,09	0,43	0,06	6,17	11,22	0,13	1,15	17,31	0,00
Porcionamento (per capita)	**1/2 CANECA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o abacaxi conforme o Manual de Boas Práticas, descasque e corte em pedaços pequenos.

2. Sirva em canecas com o auxílio de luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 401 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

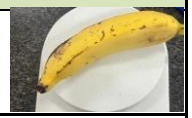
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BANANA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Banana, prata, crua	120,00	120,00	G	1,00	1 UND MÉDIA	117,90	493,29	1,52	0,08	31,15	9,08	0,46	38,40	25,91	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as bananas conforme Manual de Boas Práticas
2. Sirva a fruta inteira e fechada com casca.



Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 402 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO TIPO CREAM CRACKER

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Biscoito, salgado, cream cracker	30,00	30,00	G	1,00	6 UND	129,52	541,91	3,02	4,33	20,62	6,00	0,66	0,00	0,00	256,31
Porcionamento (per capita)	**6 UND**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe a quantidade de biscoito de acordo com o per capita
3. Abra os pacotes aos poucos durante a distribuição de forma a evitar desperdícios.
4. Utilize luvas descartáveis para servir os biscoitos aos alunos. Sirva os biscoito em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 403 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BISCOITO ROSQUINHA DOCE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Biscoito, doce, maisena	30,00	30,00	G	1,00	5 UND	132,85	555,83	2,42	3,59	22,57	16,34	0,53	0,00	1,87	105,61
Porcionamento (per capita)	**5 UND**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe a quantidade de biscoito de acordo com o per capita
3. Abra os pacotes aos poucos durante a distribuição de forma a evitar desperdícios.
4. Utilize luvas descartáveis para servir os biscoitos aos alunos. Sirva os biscoito em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 404 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE BANANA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	1/3 UND	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S RASA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	1/5 COL S RASA	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	3,00	3,00	G	1,00	1/3 COL SOPA	2,69	11,26	0,01	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	301,56
Banana, prata, crua	38,00	22,00	G	1,73	5 RODELAS	21,61	90,44	0,28	0,01	5,71	1,66	0,08	7,04	4,75	0,00
Porcionamento (per capita)	**100g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as bananas e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Descasque as bananas, corte em fatias e reserve.
3. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo.
4. Bata os ovos, manteiga e a metade do per capita do açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem.
5. Espalhe o restante do açúcar no tabuleiro untado, coloque as fatias das bananas ao fundo da assadeira enfileiradas e reserve.
6. Acrescente o fermento na massa misturando bem, despeje a massa sobre as bananas no tabuleiro e leve ao forno para assar.
7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 405 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE CENOURA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	30,00	30,00	G	1,00	2 COL S RASA	108,14	452,47	2,94	0,41	22,53	5,36	0,29	0,00	0,00	0,22
Ovo, de galinha, inteiro, cru	24,00	20,00	G	1,20	1/2 UND	28,62	119,76	2,61	1,78	0,33	8,40	0,31	15,77	0,00	33,60
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S RASA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	13,00	13,00	ML	1,00	1 COL S RASA	114,92	480,83	0,00	13,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	1,50	1,50	G	1,00	1 COL DE CAFÉ	1,35	5,63	0,01	0,00	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00	150,78
Cenoura, crua	23,00	20,00	G	1,15	2 RODELAS	6,00	25,60	0,22	0,04	0,91	4,28	0,09	148,00	1,02	2,22
Porcionamento (per capita)	**90G**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as cenouras e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Descasque e corte as cenouras em pedaços e reserve.
3. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo.
4. Bata os ovos, óleo, cenoura e açúcar. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem.
5. Acrescente o fermento e misture.
6. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar.
7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 406 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	1/3 UND	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	1/5 COL S RASA	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	3,00	3,00	G	1,00	1/3 COL SOPA	2,69	11,26	0,01	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	301,56
Chocolate em pó de qualquer marca	12,00	12,00	G	1,00	1 COL S RASA	43,71	182,88	0,34	0,43	10,26	17,97	0,09	0,13	0,02	42,02
Porcionamento (per capita)	**90g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pré-aqueça o forno e unte uma assadeira com óleo e trigo.
3. Bata os ovos, manteiga e açúcar na batedeira. Adicione aos poucos o trigo, o leite em pó, o chocolate e a água, batendo bem até a consistência desejada.
4. Acrescente o fermento e misture bem.
5. Coloque a massa em uma assadeira untada e leve para assar.
6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 407 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO DE FUBÁ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	18,00	18,00	G	1,00	1 1/4 COL S CHEIA	64,89	271,48	1,76	0,25	13,52	3,22	0,17	0,00	0,00	0,13
Leite, de vaca, integral, pó	13,00	13,00	G	1,00	1 COL S RASA	64,56	270,14	3,30	3,50	5,09	115,74	0,07	46,94	0,00	41,99
Ovo, de galinha, inteiro, cru	24,00	20,00	G	1,20	1/2 UND	28,62	119,76	2,61	1,78	0,33	8,40	0,31	15,77	0,00	33,60
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Óleo, de soja	23,00	23,00	ML	1,00	1 COL S CHEIA	203,32	850,69	0,00	23,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	1,50	1,50	G	1,00	1 COL DE CAFÉ	1,35	5,63	0,01	0,00	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00	150,78
Milho, fubá, cru	17,00	17,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	60,09	251,42	1,23	0,32	13,41	0,45	0,14	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**90g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e fubá. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, óleo, leite e açúcar. Adicione aos poucos a farinha de trigo e o fubá, misturando bem.
4. Acrescente o fermento e misture.
5. Coloque a massa em uma assadeira e leve para assar.
6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 408 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO MESCLADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	1/3 UND	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	1/5 COL S RASA	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Fermento em pó, químico	5,00	5,00	G	1,00	1/2 COL S RASA	4,49	18,77	0,02	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	0,00	502,60
Chocolate em pó de qualquer marca	7,50	7,50	G	1,00	1/2 COL S RASA	27,32	114,30	0,21	0,27	6,41	11,23	0,06	0,08	0,01	26,26
Porcionamento (per capita)	**90g**														

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e trigo. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, leite e a margarina. Transfira para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo e misturando bem.
4. Separe metade da massa e acrescente chocolate em pó e misture levemente.
5. Acrescente metade do fermento na massa sem o chocolate, misture bem e coloque na assadeira.
6. Acrescente a outra metade do fermento na massa com o chocoalte, misture bem e coloque por cima da massa na assadeira, mesclando as massas, e leve ao forno.
7. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 409 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: BOLO SIMPLES

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	54,07	226,23	1,47	0,21	11,26	2,68	0,14	0,00	0,00	0,11
Leite, de vaca, integral, pó	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	49,67	207,80	2,54	2,69	3,92	89,03	0,05	36,11	0,00	32,30
Ovo, de galinha, inteiro, cru	18,00	15,00	G	1,20	1/3 UND	21,47	89,82	1,95	1,34	0,25	6,30	0,23	11,82	0,00	25,20
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S RASA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Fermento em pó, químico	3,00	3,00	G	1,00	1/3 COL SOPA	2,69	11,26	0,01	0,00	1,32	0,00	0,00	0,00	0,00	301,56
Manteiga, com sal	8,00	8,00	G	1,00	1/5 COL S RASA	58,08	243,00	0,03	6,59	0,01	0,75	0,01	60,32	0,00	46,30
Porcionamento (per capita)	**90g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Unte uma assadeira com óleo e trigo. Dilua o leite conforme indicação do fabricante
3. Bata os ovos, leite, margarina, e açúcar. Adicione aos poucos a farinha de trigo, misturando bem.
4. Acrescente o fermento e misture bem.
5. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno.
6. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 410 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CANJICA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Canjica, branca, crua	80,00	240,00	G	0,33	1/2 CANECA	858,25	3590,90	17,28	2,33	187,35	4,72	0,77	56251,20	0,00	1,90
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	3 COL S RASA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	3/4 COL S CHEIA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**120G - 1/2 CANECA**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Lave os milhos e deixe de molho por 30 minutos.
3. Descarte a água do remolho e cozinhe os grãos em água em panela de pressão até amolecer os grãos.
4. Após cozimento, escorra a água e acrescente o leite em pó diluído, conforme instrução do fabricante, e o açúcar ao milho
5. Deixe ferver até engrossar.
6. Após sirva em canecas

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 411 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: GOIABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, com casca, crua	160,00	160,00	G	1,00	1 UND PEQUENA	86,67	362,64	1,74	0,70	20,82	7,12	0,27	126,40	128,96	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND PEQUENA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as goiabas conforme Manual de Boas Práticas
2. Sirva a fruta inteira

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 412 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: HAMBÚRGUER

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão de hambúrguer	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	139,50	583,67	4,75	2,17	24,73	69,00	1,66	0,00	0,00	239,50
Hambúrguer, bovino, cru	57,00	38,00	G	1,50	2 UND	81,64	341,57	5,00	6,15	1,58	12,94	0,72	0,00	0,00	330,22
Alface, lisa, crua	17,00	17,00	G	1,00	1 FOLHA	2,35	9,83	0,29	0,02	0,41	4,68	0,10	36,89	3,64	0,72
Tomate, salada	35,00	32,00	G	2,20	1 UND	6,58	27,51	0,26	0,00	1,64	2,22	0,09	0,00	4,10	1,68
Porcionamento (per capita)	**175g - 1 UND**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas.
4. Retirar as carnes de hamburguer das embalagens e dispor separadamente nas assadeiras
5. Asse as carnes até o ponto em que os dois lados da carne estejam bem assados
6. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne de hamburguer, alface e o tomate, e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 413 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: LARANJA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Laranja, pêra, crua	190,00	190,00	G	1,00	1 UND MÉDIA	69,87	292,34	1,98	0,24	17,00	41,58	0,17	3,80	102,09	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as laranjas conforme Manual de Boas Práticas

2. Corte em 4 partes e sirva.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 414 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: MAÇÃ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Maçã, Fuji, com casca, crua	150,00	150,00	G	1,00	1 UND MÉDIA	83,27	348,41	0,43	0,00	22,73	2,89	0,14	6,00	3,61	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as maçãs conforme Manual de Boas Práticas;

2. Sirva a fruta inteira.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 415 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MAMÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mamão, Formosa, cru	60,00	40,00	G	1,50	1/2 CANECA	18,14	75,88	0,33	0,05	4,62	9,95	0,09	31,20	31,41	1,30
Porcionamento (per capita)	**1/2 CANECA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize o mamão conforme Manual de Boas Práticas.

2. Retire a casca e as sementes, corte em cubos e sirva na caneca

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 416 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MELANCIA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Melancia, crua	165,00	145,00	G	1,14	1 FATIA MÉDIA	47,28	197,82	1,28	0,00	11,80	11,19	0,33	53,07	8,91	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 FATIA MÉDIA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a melancia conforme Manual de Boas Práticas.

2. Corte em fatias conforme o per capita e sirva no prato com auxílio de luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 417 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: MEXERICA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Mexerica, Rio, crua	175,00	175,00	G	1,00	1 UND MÉDIA	64,52	269,97	1,14	0,22	16,34	30,07	0,16	0,00	195,95	3,19
Porcionamento (per capita)	**1 UND MÉDIA**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize a mexerica conforme Manual de Boas Práticas.

2. Sirva aos alunos Conforme a per capita com auxilio de luva descartável

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 418 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: OVOS MEXIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Ovo, de galinha, inteiro, cru	120,00	100,00	G	1,20	2 UND	143,11	598,78	13,03	8,90	1,64	42,02	1,56	78,83	0,00	168,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	2 PITADAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1 COL DE SOPA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**90G**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o tempero verde e reserve.
3. Quebre os ovos em recepiente separado, um de cada vez.
4. Coloque o óleo em uma frigideira, com fogo baixo, e acrescente os ovos.
5. Acrescente o sal e mexa até cozinhar bem.
6. Acrescente o tempero verde e sirva no prato.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 419 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO CASEIRO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	57,00	57,00	G	1,00	4 COL S CHEIA	205,47	859,68	5,58	0,78	42,80	10,18	0,54	0,00	0,00	0,42
Açúcar, cristal	6,00	6,00	G	1,00	1/3 COL S	23,21	97,11	0,02	0,00	5,98	0,46	0,01	0,00	0,00	0,00
Sal	0,85	0,85	G	1,00	3 PITADAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	339,52
Óleo, de soja	6,40	6,40	ML	1,00	1 COL S RASA	56,58	236,71	0,00	6,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,70	5,70	G	1,00	1/2 COL SOPA	28,31	118,45	1,45	1,53	2,23	50,75	0,03	20,58	0,00	18,41
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,40	1,40	G	1,00	1/3 COL SOPA	1,26	5,26	0,24	0,02	0,11	0,25	0,04	0,00	0,00	0,56
Ovo, de galinha, inteiro, cru	8,50	8,50	G	1,00	1/5 UND	12,16	50,90	1,11	0,76	0,14	3,57	0,13	6,70	0,00	14,28
Porcionamento (per capita)	**90g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Dilua o leite em pó, conforme orientação do fabricante;
3. Diluir o fermento em leite morno com atenção para não estar muito quente e ocorrer a perda do fermento biológico
4. Bater no liquidificador o leite com fermento, o óleo, os ovos e o fermento biológico;
5. Em uma recipiente, misture a farinha de trigo, o sal e o açúcar.
6. Despeje lentamente a mistura do liquidificador no recipiente, mexendo sempre para que não forme grumos.
7. Após misturar bem, deixe a massa crescer por 30 minutos (tempo poderá variar conforme região e clima)
8. Coloque a massa em uma assadeira untada com óleo e trigo e leve ao forno
9. Depois de assado, retire da assadeira, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 420 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO CASEIRO COM MANTEIGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Farinha, de trigo	57,00	57,00	G	1,00	4 COL S CHEIA	205,47	859,68	5,58	0,78	42,80	10,18	0,54	0,00	0,00	0,42
Açúcar, cristal	6,00	6,00	G	1,00	1/3 COL S	23,21	97,11	0,02	0,00	5,98	0,46	0,01	0,00	0,00	0,00
Sal	0,85	0,85	G	1,00	3 PITADAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	339,52
Óleo, de soja	6,40	6,40	ML	1,00	1 COL S RASA	56,58	236,71	0,00	6,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	5,70	5,70	G	1,00	1/2 COL SOPA	28,31	118,45	1,45	1,53	2,23	50,75	0,03	20,58	0,00	18,41
Fermento, biológico, levedura, tablete	1,40	1,40	G	1,00	1/3 COL SOPA	1,26	5,26	0,24	0,02	0,11	0,25	0,04	0,00	0,00	0,56
Ovo, de galinha, inteiro, cru	8,50	8,50	G	1,00	1/5 UND	12,16	50,90	1,11	0,76	0,14	3,57	0,13	6,70	0,00	14,28
Manteiga, com sal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Porcionamento (per capita)	**105g**														

MODO DE PREPARO:

1. Prepare o pão caseiro conforme a receita;
2. Corte os pães utilizando luvas descartáveis e reserve.
3. Próximo a distribuição, passe a manteiga nas fatias e sirva no guardanapo aos alunos.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 421 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE BATATA COM MOLHO DE FRANGO DESFIADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	60,00	G	1,50	3 COL S CHEIA	71,50	299,14	12,92	1,81	0,00	4,42	0,26	1,20	0,00	33,60
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	5,00	5,00	ML	1,00	3/4 COL S RASA	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Tomate, salada	55,00	50,00	G	1,10	2 COL S CHEIA	10,27	42,98	0,41	0,00	2,56	3,47	0,15	0,00	6,40	2,62
Salsa, crua	1,20	1,00	G	1,20	1/3 COL S RASA	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Cebolinha, crua	1,15	1,00	G	1,15	1/3 COL S RASA	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	5,00	4,00	G	1,25	1 COL S RASA	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Porcionamento (per capita)	**110g (60 g de recheio)**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo, coloque o tomate e prepare o molho de tomate caseiro. Ajuste o molho com água e sal a gosto
5. Em outra panela refogue o alho até dourar.
6. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
7. Acrescente água e deixe cozinhar. Em seguida, desfie o frango e após acrescente o molho de tomate. Caso necessário ajuste a quantidade de água para que o frango não fique seco. Finalize com o tempero verde.
8. Próximo à distribuição, recheie os pães com o molho do frango desfiado e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 422 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO DE BATATA COM CARNE BOVINA DESFIADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, acém, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	3 COL SOPA	129,63	542,36	18,74	5,50	0,00	4,25	1,36	1,80	0,00	45,00
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1/2 COL S CHEIA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pão, trigo, sovado	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	155,48	650,54	4,20	1,42	30,73	25,81	1,13	0,00	0,00	215,40
Tomate, salada	25,00	20,00	G	1,25	1/2 COL S CHEIA	4,11	17,19	0,16	0,00	1,02	1,39	0,06	0,00	2,56	1,05
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	1 PITADA	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	2 COL S CHEIA	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**140g (90 g de recheio)**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, a carne bovina e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tomate, água e deixe cozinhar bem. Após bem cozido, desfie a carne e finalize com o tempero verde
7. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne desfiada e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 423 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM CARNE BOVINA MOÍDA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1/2 COL S CHEIA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	3 COL SOPA	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Tomate, salada	25,00	20,00	G	1,25	1/2 COL S CHEIA	4,11	17,19	0,16	0,00	1,02	1,39	0,06	0,00	2,56	1,05
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	1 PITADA	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	2 COL S CHEIA	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**140g (90 g de recheio)**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, a carne moída e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tomate, um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho. Após desfie e finalize com o tempero verde
7. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne moída e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 424 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM CARNE SUÍNA DESFIADA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1/2 COL S CHEIA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porco, pernil, cru	110,00	65,00	G	1,69	3 COL SOPA	120,94	506,00	13,08	7,22	0,00	8,41	0,58	0,00	0,00	66,30
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	1 PITADA	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	2 COL S CHEIA	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**115g (65 g de recheio)**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Lave o pernil com água e vinagre, após corte e tempere com alho, sal e reserve
5. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
6. Acrescente o colorau, a carne suína e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
7. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar bem, Após cozido, desfiar a carne, finalizar com tempero verde.
8. Próximo à distribuição, recheie os pães com o pernil desfiado e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 425 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Manteiga, com sal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Porcionamento (per capita)	**65g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir

2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.

4. Próximo à distribuição, recheie os pães com a manteiga e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 426 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	50,00	G	1,20	2 UND	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	2 PITADAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1 COL DE SOPA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**100g**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir e higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Prepare os ovos mexidos conforme receita padrão
4. Próximo à distribuição, recheie os pães com os ovos e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 427 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO FRANCÊS COM QUEIJO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, trigo, francês	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	149,91	627,20	3,98	1,55	29,32	7,88	0,50	1,49	0,00	323,84
Queijo, mozarela	40,00	40,00	G	1,00	2 FATIAS	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Porcionamento (per capita)	**90g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe as fatias de pães utilizando luva descartável e reserve.
3. Próximo à distribuição, recheie os pães com o queijo e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 428 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM CARNE MOÍDA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Alho, cru	3,00	3,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	3,39	14,20	0,21	0,01	0,72	0,41	0,02	0,00	0,00	0,16
Sal	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1/2 COL S CHEIA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	3 COL SOPA	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Tomate, salada	25,00	20,00	G	1,25	1/2 COL S CHEIA	4,11	17,19	0,16	0,00	1,02	1,39	0,06	0,00	2,56	1,05
Colorau	0,40	0,40	G	1,00	1 PITADA	0,01	0,05	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	25,00	20,00	G	1,25	2 COL S CHEIA	7,88	32,99	0,34	0,02	1,77	2,80	0,04	0,00	0,93	0,12
Porcionamento (per capita)	**140g (90 g de recheio)**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as hortaliças conforme o Manual de Boas Práticas e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Refogue a cebola no óleo e depois acrescente o alho até dourar.
5. Acrescente o colorau, a carne moída e o sal. Ajustar a quantidade de sal caso seja necessário.
6. Acrescente o tomate, um pouco de água e deixe cozinhar bem, fazendo um molho. Após desfie e finalize com o tempero verde
7. Próximo à distribuição, recheie os pães com a carne moída e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 429 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM MANTEIGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Manteiga, com sal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA	108,90	455,62	0,06	12,35	0,01	1,41	0,02	113,10	0,00	86,80
Porcionamento (per capita)	**65g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir

2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.

4. Próximo à distribuição, recheie os pães com a manteiga e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 430 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM QUEIJO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Queijo, mozarela	40,00	40,00	G	1,00	2 FATIAS	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Porcionamento (per capita)	**90g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Separe as fatias de pães utilizando luva descartável e reserve.
3. Próximo à distribuição, recheie os pães com o queijo e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 431 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

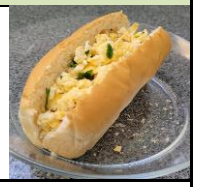
FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO MISTO/ TURNO PARCIAL

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM OVOS MEXIDOS

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Ovo, de galinha, inteiro, cru	60,00	50,00	G	1,20	1 UND	71,56	299,39	6,52	4,45	0,82	21,01	0,78	39,41	0,00	84,00
Sal	0,40	0,40	G	1,00	2 PITADAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Salsa, crua	2,40	2,00	G	1,20	1/2 COL S RASA	0,67	2,80	0,07	0,01	0,11	3,59	0,06	34,86	1,03	0,05
Cebolinha, crua	2,30	2,00	G	1,15	1/2 COL S RASA	0,39	1,63	0,04	0,01	0,07	1,60	0,01	5,58	0,64	0,03
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1 COL DE SOPA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**100g**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir e higienize as hortaliças e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Prepare os ovos mexidos conforme receita padrão
4. Próximo à distribuição, recheie os pães com os ovos e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.



Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 432 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PÃO HOT DOG COM REQUEIJÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão doce	50,00	50,00	G	1,00	1 UND	177,62	743,14	2,58	6,54	27,92	16,25	1,05	47,93	0,03	103,90
Queijo, requeijão, cremoso	25,00	25,00	G	1,00	1 COL SOPA	64,14	268,38	2,41	5,86	0,61	64,87	0,03	48,65	0,00	139,50
Porcionamento (per capita)	**75g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Corte os pães, utilizando luva descartável e reserve.
3. Próximo à distribuição, recheie os pães com o requeijão cremoso e sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 433 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PIZZA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Pão, glúten, forma	50,00	50,00	G	1,00	2 FATIAS	126,50	529,26	5,98	1,36	22,06	77,86	2,86	0,00	0,00	11,02
Queijo, mozarela	40,00	40,00	G	1,00	2 FATIAS	131,95	552,07	9,06	10,07	1,22	350,02	0,12	43,60	0,00	232,40
Tomate, extrato	25,00	25,00	ML	1,00	1 COL SOPA	15,23	63,74	0,61	0,05	3,74	7,27	0,52	36,00	4,50	124,48
Tomate, salada	10,00	10,00	G	1,00	1 FATIA	2,05	8,60	0,08	0,00	0,51	0,69	0,03	0,00	1,28	0,52
Orégano	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,31	1,28	0,01	0,01	0,06	1,58	0,04	0,35	0,05	0,02
Porcionamento (per capita)	**75g**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. Higienize o tomate conforme Manual de Boas Práticas.
2. Distribua uma fatia de pão de forma na assadeira.
3. Espalhe metade do molho de tomate no pão.
4. Recheie com metade do queijo e adicione a segunda fatia por cima.
5. Espalhe o molho de tomate na segunda fatia de pão e adicione o restante do queijo e coloque o tomate.
5. Salpique orégano por cima e leve ao forno somente para derreter o queijo.
6. Sirva em guardanapo aos alunos.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 434 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: PIPOCA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Milho, pipoca, grãos cru	15,00	20,00	G	0,75		71,00	297,06	2,02	0,70	15,28	1,42	0,52	3,16	0,00	6,76
Óleo, de soja	2,50	2,50	ML	1,00		22,10	92,47	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	0,20	0,20	G	1,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Porcionamento (per capita)	**30g**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Em panela, aqueça o óleo. Acrescente o milho e o sal
3. Mexa até começar a estourar e tampe a panela
4. Depois que todo o milho estourar, coloque luvas descartáveis e encha os saquinhos e sirva

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 435 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: QUIBE ASSADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Trigo para quibe, cru, Triticum spp.	50,00	100,00	G	0,50	1 COL SOPA	336,00	1405,82	12,30	1,33	74,90	35,00	2,46	0,00	0,00	17,00
Azeite, de oliva, extra virgem	3,00	3,00	ML	1,00	1 COL SOPA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alho, cru	1,50	1,50	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,70	7,10	0,11	0,00	0,36	0,20	0,01	0,00	0,00	0,08
Sal	0,40	0,40	G	1,00	2 PITADAS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	100,00	82,00	G	1,22	2 1/2 COL SOPA	109,44	457,92	17,81	3,70	0,00	2,70	1,46	1,64	0,00	40,18
Queijo, requeijão, cremoso	11,00	11,00	G	1,00	1 COL SOPA RASA	28,22	118,09	1,06	2,58	0,27	28,54	0,01	21,40	0,00	61,38
Hortelã	1,00	1,00	G	1,00	1/2 COL SOPA	0,01	0,04	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,01
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1/3 COL SOPA	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Porcionamento (per capita)	**120g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Pique o alho, o tempero verde, a hortelã e a cebola e reserve.
3. Lave o triguilho em água corrente para retirar as impurezas e deixe de molho em água quente por 30 minutos.
4. Tempere a carne moída com alho e um pouco de sal e reserve
5. Escorra a água do triguilho e depois esprema com as mãos para retirar o excesso de água.
6. Tempere o triguilho com a cebola, o tempero, a hortelã e o sal.
7. Misture a carne moída com o triguilho amassando até formar uma massa bem homogênea.
9. Em uma assadeira untada com óleo coloque massa.
10. Finalize com azeite por cima para evitar que a massa fique ressecada e leve para assar.
11. Quando estiver dourado por cima, retire do forno, espere esfriar um pouco, coloque o requeijão e sirva as porções em guardanapo.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 436 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SALADA DE FRUTAS COM IOGURTE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Banana, prata, crua	70,00	70,00	G	1,00	1 UND	68,77	287,75	0,89	0,05	18,17	5,29	0,27	22,40	15,11	0,00
Maçã, Fuji, com casca, crua	70,00	70,00	G	1,00	1 UND	38,86	162,59	0,20	0,00	10,61	1,35	0,07	2,80	1,68	0,00
Laranja, pêra, crua	70,00	70,00	G	1,00	1 UND	25,74	107,70	0,73	0,09	6,26	15,32	0,06	1,40	37,61	0,00
Iogurte de qualquer sabor	165,00	165,00	ML	1,00	1 CANECA	162,84	681,32	5,71	5,73	24,12	199,53	0,15	48,92	6,85	73,89
Porcionamento (per capita)	**210g fruta e 165mL iogurte**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe a embalagem do iogurte em água corrente antes de abrir. Higienize as frutas conforme Manual de Boas Práticas.

2. Descasque, retire os caroços e corte as frutas em cubos pequenos e reserve.

3.Coloque em refrigeração em recipiente com tampa.

4. Próximo da distribuição, retire a salada de fruta da refrigeração, sirva em prato e o iogurte em canecas

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 437 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SANDUICHE NATURAL

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	90,00	50,00	G	1,80	2 COL S CHEIA	59,58	249,28	10,76	1,51	0,00	3,68	0,22	1,00	0,00	28,00
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,20	0,20	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	79,89
Óleo, de soja	5,00	5,00	ML	1,00	3/4 COL S RASA	44,20	184,93	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cenoura, crua	15,00	10,00	G	1,50	1 COL S RASA	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alface, lisa, crua	17,00	15,00	G	1,13	1 FOLHA PEQUENA	2,07	8,67	0,25	0,02	0,36	4,13	0,09	32,55	3,21	0,64
Tomate, salada	40,00	35,00	G	1,14	1 FATIA MÉDIA	7,19	30,09	0,28	0,00	1,79	2,43	0,10	0,00	4,48	1,84
Queijo, requeijão, cremoso	40,00	40,00	G	1,00	2 COL SOPA	102,63	429,41	3,85	9,38	0,97	103,79	0,05	77,83	0,00	223,20
Pão, glúten, forma	50,00	50,00	G	1,00	2 FATIAS	126,50	529,26	5,98	1,36	22,06	77,86	2,86	0,00	0,00	11,02
Milho, verde, enlatado, drenado	10,00	10,00	G	1,00	1 COL SOPA	9,76	40,82	0,32	0,24	1,71	0,22	0,06	4,60	0,17	26,03
Cebola, crua	5,00	4,00	G	1,25	1 COL S RASA	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Porcionamento (per capita)	**200g (150g de recheio pronto)**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir
2. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas e reserve
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Corte o tomate em rodelas e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
5. Descasque a cenoura, rale e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
6. Refogue a cebola no óleo, coloque o tomate e prepare o molho de tomate caseiro. Ajuste o molho com água e sal a gosto
7. Em outra penala refogue o alho até dourar.
8. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar.
9. Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar. Em seguida, desfie o frango e após acrescente o molho de tomate, a cenoura, o requeijão, milho e misture bem.
10. Próximo à distribuição, recheie os pães de forma com o frango, acrescente o tomate em rodelas e uma folha de alface, sirva em guardanapo aos alunos, utilizando luvas descartáveis.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 438 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII-B – FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES – ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTA DE PÃO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Frango, peito, sem pele, cru	93,00	84,00	G	1,11	2 1/2 COL S CHEIA	100,09	418,79	18,08	2,54	0,00	6,19	0,36	1,68	0,00	47,04
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Sal	0,40	0,40	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159,77
Óleo, de soja	3,00	3,00	ML	1,00	1/2 COL S RASA	26,52	110,96	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	5,00	4,00	G	1,25	1 COL S RASA	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Batata, inglesa, crua	67,35	55,00	G	1,22	1/2 UND	35,40	148,13	0,97	0,00	8,08	1,95	0,20	0,00	17,10	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	9,00	9,00	G	1,00	1/4 COL SOPA	44,70	187,02	2,29	2,42	3,53	80,12	0,05	32,50	0,00	29,07
Manteiga, com sal	2,00	2,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	14,52	60,75	0,01	1,65	0,00	0,19	0,00	15,08	0,00	11,57
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Tomate, com semente, cru	55,00	50,00	G	1,10	1 COL SOPA	7,67	32,08	0,55	0,09	1,57	3,47	0,12	51,50	10,61	0,51
Pão, glúten, forma	50,00	31,25	G	1,60	2 FATIAS	79,06	330,79	3,73	0,85	13,79	48,66	1,78	0,00	0,00	6,89
Porcionamento (per capita)	**115g**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir. Higienize os hortifrutis conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Retire as cascas dos pães de forma e reserve.
3. Pique o alho, o tempero verde e a cebola e reserve.
4. Corte o tomate em cubos pequenos e coloque sob refrigeração em recipiente com tampa.
5. Prepare o purê conforme receituário padrão e reserve;
6. Refogue a cebola no óleo e depois o alho até dourar.
7. Acrescente o colorau, o frango, o sal e deixe dourar.
8. Acrescente um pouco de água. Após completo cozimento, desfie o frango.
9. Prepare o molho caseiro de tomate conforme receita do pão com molho de frango.
10. Junte o molho de tomate ao frango desfiado, acrescente o cheiro verde e misture.
11. Montagem: intercale 1 camada de pão, uma camada fina de purê, uma camada de frango, outra de pão.
12. Finalize a última camada de pão de forma com purê de batata, espalhando sobre todos os pães de maneira uniforme.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 439 / 567

13. Após, porcione e sirva em guardanapo ou em prato aos alunos.	
Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220	

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 440 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII-B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTINHA DE CARNE MOÍDA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Carne, bovina, patinho, sem gordura, cru	110,00	90,00	G	1,22	3 COL SOPA	120,12	502,59	19,55	4,06	0,00	2,97	1,60	1,80	0,00	44,10
Sal	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Milho, verde, enlatado, drenado	10,00	10,00	G	1,00	1/2 COL S RASA	9,76	40,82	0,32	0,24	1,71	0,22	0,06	4,60	0,17	26,03
Cenoura, crua	12,50	10,00	G	1,25	1 COL S RASA	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Óleo, de soja	19,00	19,00	ML	1,00	1 COL S RASA	167,96	702,74	0,00	19,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	23,00	23,00	G	1,00	1 1/2 COL S CHEIA	82,91	346,89	2,25	0,31	17,27	4,11	0,22	0,00	0,00	0,17
Leite, de vaca, integral, pó	3,60	3,60	G	1,00	1/5 COL SOPA	17,88	74,81	0,92	0,97	1,41	32,05	0,02	13,00	0,00	11,63
Ovo, de galinha, inteiro, cru	12,00	10,00	G	1,20	1/5 UND	14,31	59,88	1,30	0,89	0,16	4,20	0,16	7,88	0,00	16,80
Fermento em pó, químico	1,90	1,90	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,70	7,13	0,01	0,00	0,83	0,00	0,00	0,00	0,00	190,99
Porcionamento (per capita)	**120g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens, os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Pique o alho, o tempero verde e cebola e o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Lave a lata do milho antes de abrir, escorra a água e reserve. Dilua o leite conforme indicação do fabricante e reserve.
4. Refogue a cebola em 3mL de óleo e acrescente o alho até dourar. Adicione o colorau, a carne moída, o sal e deixe cozinhar. Caso necessário ajutes o sal.
5. Adicione o tempero verde, a cenoura, o milho na carne e misture bem.
6. Massa: Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.
7. Bata no liquidificador os ovos e o restante do óleo. Em seguida acrescente o sal e aos poucos a farinha de trigo e o leite.
8. Adicione o fermento em pó e misture com cuidado.
9. Despeje metade da massa na forma untada, espalhe o recheio e acrescente o restante da massa por cima
10. Após assar, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 441 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII-B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: TORTINHA DE FRANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Frango, peito, sem pele, cru	117,00	110,00	G	1,06	3 COL SOPA	131,08	548,42	23,68	3,32	0,00	8,10	0,48	2,20	0,00	61,60
Sal	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39,94
Milho, verde, enlatado, drenado	10,00	10,00	G	1,00	1/2 COL S RASA	9,76	40,82	0,32	0,24	1,71	0,22	0,06	4,60	0,17	26,03
Cenoura, crua	12,50	10,00	G	1,25	1 COL S RASA	3,00	12,80	0,11	0,02	0,46	2,14	0,05	74,00	0,51	1,11
Alho, cru	1,00	1,00	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,13	4,73	0,07	0,00	0,24	0,14	0,01	0,00	0,00	0,05
Colorau	0,10	0,10	G	1,00	1 PITADA	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cebola, crua	4,00	4,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	1,58	6,60	0,07	0,00	0,35	0,56	0,01	0,00	0,19	0,02
Tomate, com semente, cru	20,00	18,50	G	1,08	1 COL S CHEIA	2,84	11,87	0,20	0,03	0,58	1,28	0,04	19,06	3,92	0,19
Cebolinha, crua	1,00	1,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	0,20	0,82	0,02	0,00	0,03	0,80	0,01	2,79	0,32	0,02
Salsa, crua	1,00	1,00	G	1,00	1/3 COL S RASA	0,33	1,40	0,03	0,01	0,06	1,79	0,03	17,43	0,52	0,02
Óleo, de soja	19,00	19,00	ML	1,00	1 COL S RASA	167,96	702,74	0,00	19,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Farinha, de trigo	23,00	23,00	G	1,00	1 1/2 COL S CHEIA	82,91	346,89	2,25	0,31	17,27	4,11	0,22	0,00	0,00	0,17
Leite, de vaca, integral, pó	3,60	3,60	G	1,00	1/5 COL SOPA	17,88	74,81	0,92	0,97	1,41	32,05	0,02	13,00	0,00	11,63
Ovo, de galinha, inteiro, cru	12,00	10,00	G	1,20	1/5 UND	14,31	59,88	1,30	0,89	0,16	4,20	0,16	7,88	0,00	16,80
Fermento em pó, químico	1,90	1,90	G	1,00	1 PONTA DE FACA	1,70	7,13	0,01	0,00	0,83	0,00	0,00	0,00	0,00	190,99
Porcionamento (per capita)	**120g**														

MODO DE PREPARO:

1. Higienize as embalagens, os hortifrutis e os ovos conforme o Manual de Boas Práticas.
2. Pique o alho, o tempero verde e cebola e o tomate em cubos pequenos e reserve.
3. Lave a lata do milho antes de abrir, escorra a água e reserve. Dilua o leite conforme indicação do fabricante e reserve.
4. Separe o frango, retire as apara e conzinhe até atingir o ponto que seja possível desfiar.
5. Refogue a cebola em 3mL de óleo e após a acrescente o alho até dourar. Adicione o colorau e o frango desfiado e refogue bem.
6. Adicione o tempero verde, o tomate, a cenoura, o milho e misture.
7. Massa: Unte a forma com manteiga e farinha de trigo.
8. Bata no liquidificador os ovos e o restante do óleo. Em seguida acrescente o sal e aos poucos a farinha de trigo e o leite.
9. Adicione o fermento em pó e misture com cuidado.
10. Despeje metade da massa na forma untada, espalhe o recheio e acrescente o restante da massa por cima

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 442 / 567

11. Após assar, espere esfriar um pouco, porcione e sirva em guardanapo aos alunos
Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 443 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: CAFÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Café, pó, torrado	5,00	5,00	G	1,00	1 COL CHÁ CHEIA	21,50	89,96	0,74	0,60	3,29	5,35	0,41	0,00	0,00	0,06
Açúcar, cristal	6,00	6,00	G	1,00	1 COL CHÁ CHEIA	23,21	97,11	0,02	0,00	5,98	0,46	0,01	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**200mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Ferva a quantidade água indicada com açucar.
3. Passe a água fervente pelo filtro com café e armazene em recipiente apropriado.
4. Sirva quente .

OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 444 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: IOGURTE

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
logurte de qualquer sabor	165,00	165,00	ML	1,00	1 CANECA	162,84	681,32	5,71	5,73	24,12	199,53	0,15	48,92	6,85	73,89
Porcionamento (per capita)	**165mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a embalagem e despeje o líquido nas canecas na medida correta.
3. Sirva gelado.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 445 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: LEITE BATIDO COM ACHOCOLATADO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Achocolatado, pó	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	60,15	251,68	0,63	0,33	13,68	6,66	0,80	119,38	0,00	9,75
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	2 COL S CHEIA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Porcionamento (per capita)	**200mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Dilua o leite, conforme orientação do fabricante. Adicione o achocolatado e bata no liquidificador.
3. Sirva gelado ou quente, conforme a temperatura do dia.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 446 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: LEITE COM CAFÉ

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Café, pó, torrado	4,00	4,00	G	1,00	2 COL CHÁ CHEIA	17,20	71,96	0,59	0,48	2,63	4,28	0,33	0,00	0,00	0,05
Açúcar, cristal	5,00	5,00	G	1,00	1 COL CHÁ RASA	19,34	80,93	0,02	0,00	4,98	0,38	0,01	0,00	0,00	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	3 COL S CHEIA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Porcionamento (per capita)	**200mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Dilua o leite, conforme orientação do fabricante.
3. Prepare o café.
4. Misture o leite ao café pronto. Sirva quente

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 447 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE ABACAXI

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Abacaxi, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	30,59	128,00	0,47	0,11	7,80	13,54	0,36	2,00	1,25	1,24
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S RASA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 448 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE ACEROLA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Acerola, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	21,94	91,78	0,59	0,00	5,54	7,59	0,17	173,00	623,24	1,28
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 449 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE CAJU

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Caju, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	36,57	153,00	0,48	0,15	9,35	0,84	0,15	21,00	119,72	4,16
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL SOPA CHEIA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 450 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE GOIABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	54,17	226,65	1,09	0,44	13,01	4,45	0,17	79,00	80,60	0,00
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 451 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE MANGA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Manga, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	48,31	202,11	0,38	0,23	12,52	7,12	0,09	0,00	24,90	6,73
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 452 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE MORANGO

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Morango, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	30,15	126,14	0,89	0,31	6,82	10,90	0,32	3,00	63,60	0,00
Açúcar, cristal	15,00	15,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	58,03	242,78	0,05	0,00	14,94	1,14	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 453 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: SUCO DE GRAVIOLA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Graviola, polpa, congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	38,27	160,14	0,57	0,14	9,78	5,98	0,10	0,00	10,48	3,05
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e a agua filtrada até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.
4. OBS: A quantidade de água a ser usada deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 454 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE GOIABA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Goiaba, vermelha, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	54,17	226,65	1,09	0,44	13,01	4,45	0,17	79,00	80,60	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	30,00	30,00	G	1,00	2 COL S RASA	149,00	623,40	7,63	8,07	11,75	267,08	0,16	108,32	0,00	96,90
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve
3. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.
4. Sirva gelado.
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 455 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE GOIABA (FRUTA)

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lipídeos (g)	Carboi-dratos (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Retinol (mcg)	Vit. C (mg)	Sódio (mg)
Goiaba, vermelha, com casca, crua	155,00	150,00	G	1,03	1 UND MÉDIA	81,25	339,97	1,63	0,66	19,51	6,68	0,26	118,50	120,90	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	48,00	48,00	G	1,00	3 COL S RASA	238,39	997,43	12,20	12,91	18,81	427,33	0,25	173,31	0,00	155,04
Açúcar, cristal	20,00	20,00	G	1,00	1 COL S CHEIA	77,37	323,71	0,06	0,00	19,92	1,52	0,03	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

MODO DE PREPARO:

1. Limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve
3. Abra a polpa e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.
4. Sirva gelado.
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 456 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
ANEXO VIII B - FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES - ENSINO FUNDAMENTAL SÉRIES INICIAIS

SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - BEBIDA - ENSINO FUNDAMENTAL - SÉRIES INICIAIS

NOME DA PREPARAÇÃO: VITAMINA DE POLPA

Ingredientes	Per capita (bruto)	Per capita (liquído)	G/ML	Fator de correção	Medida caseira	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL									
						Energia		Proteína	Lipídeos	Carboi-dratos	Cálcio	Ferro	Retinol	Vit. C	Sódio
						(kcal)	(kJ)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mcg)	(mg)	(mg)
Morango, polpa congelada	100,00	100,00	G	1,00	1 UND POLPA	30,15	126,14	0,89	0,31	6,82	10,90	0,32	3,00	63,60	0,00
Leite, de vaca, integral, pó	50,00	50,00	G	1,00	2 COL S CHEIA	248,33	1038,99	12,71	13,45	19,59	445,14	0,26	180,53	0,00	161,50
Açúcar, cristal	10,00	10,00	G	1,00	1 COL S RASA	38,68	161,86	0,03	0,00	9,96	0,76	0,02	0,00	0,00	0,00
Porcionamento (per capita)	**1 CANECA 200 mL**														

MODO DE PREPARO:

1. Escolha o sabor da polpa e limpe as embalagens dos produtos antes de abrir.
2. Faça a diluição do leite em pó conforme instrução do fabricante e reserve
3. Abra a polpa escolhida (não é necessário ser "morango" nesse caso) e bata no liquidificador junto com o açúcar e o leite diluído até ficar homogêneo.
4. Sirva gelado.
5. OBS: A quantidade de água para diluição do leite deverá seguir a indicação do fabricante.

Responsável Técnica: Suelen Natali Siqueira Bruno - CRN4: 05101220

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 457 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX A - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PARCIAL

Mês/Ano: _____/_____ TIPO DE CARDÁPIO: ___ LANCHE ___ MISTO ___ REFEIÇÃO

Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
	MATUTINO						VESPERTINO						NOTURNO					
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

OBS 1.: No tipo de cardápio marcar com "X" na opção correspondente.
OBS 2.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

Assinatura e Carimbo Diretor(a)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 458 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX B - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INTEGRAL II - MATUTINO

Mês/Ano: _____/_____

Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
	LANCHE						REFEIÇÃO					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

OBS 1.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

_____
Assinatura e Carimbo Diretor(a)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 459 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX C - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INTEGRAL II - VESPERTINO

Mês/Ano: _____/_____

Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
	REFEIÇÃO						LANCHE					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

OBS 1.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

_____

Assinatura e Carimbo Diretor(a)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 460 / 567

]

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo IX D - Controle de Solicitação da Alimentação Escolar

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - INTEGRAL

Mês/Ano: _____/_____

Dia	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA	QNT A PRODUZIR	QNT SERVIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA SUJA	RESPONSÁVEL DA ESCOLA	RESPONSÁVEL EMPRESA
	LANCHE 1						REFEIÇÃO						LANCHE 2					
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

OBS 1.: A quantidade a produzir se refere à quantidade de SOLICITADOS + 10%

_____
Assinatura e Carimbo Diretor(a)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 461 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo X – Tabela de Preços para Desconto da Agricultura Familiar

	PRODUTOS	PREÇO	Kg/L/Dz
1	COLORÍFICO		
2	FARINHA DE MANDIOCA		
3	FEIJÃO CARIOCA		
4	FEIJÃO PRETO		
5	FEIJÃO VERMELHO		
6	FUBÁ		
7	PÓ DE CAFÉ		
8	MEL DE ABELHA EM SACHÊ		
9	MARIOLA SEM AÇÚCAR		
10	FILÉ DE TILÁPIA		
11	HAMBURGUER DE TILÁPIA		
12	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAMORANGO		
13	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA COCO		
14	LEITE EM PÓ		
15	BISCOITO CASEIRO DOCE		
16	POLPA DE FRUTA ACABAXI		
17	POLPA DE FRUTA ACEROLA		
18	POLPA DE FRUTA GOIABA		
19	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA		
20	POLPA DE FRUTA MANGA		
21	POLPA DE MORANGO		
22	POLPA DE MARACUJÁ		
23	POLPA DE JUSSARA		
24	POLPA DE CAJÁ		
25	REQUEIJÃO CREMOSO		
26	MANTEIGA		
27	QUEIJO MUÇARELA		
28	QUEIJO MINAS FRESCAL		
29	ABÓBORA		
30	ABOBRINHA		
31	AIPIM IN NATURA		
32	ALFACE		
33	BANANA DA TERRA		
34	BANANA PRATA		
35	BATATA INGLESA		
36	BATATA DOCE		
37	BETERRABA		
38	CEBOLA		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 462 / 567

Anexo X – Tabela de Preços para Desconto da Agricultura Familiar

39	CENOURA		
40	CHUCHU		
41	COUVE		
42	INHAME		
43	LARANJA		
44	MAÇÃ		
45	MEXERICA POKAN		
46	LIMÃO		
47	ABACAXI		
48	OVO BRANCO DE GALINHA		
49	ABACATE		
50	MAMÃO		
51	REPOLHO		
52	TOMATE		
53	MELANCIA		
54	ALHO IN NATURA		
55	PIMENTÃO VERDE		
56	CEBOLINHA VERDE		
57	COENTRO		
58	SALSA		
59	PEPINO		
60	MILHO VERDE		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 463 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XI – Exemplos de Produtos da Agricultura Familiar

	PRODUTOS
1	COLORÍFICO
2	FARINHA DE MANDIOCA
3	FEIJÃO CARIOCA
4	FEIJÃO PRETO
5	FEIJÃO VERMELHO
6	FUBÁ
7	PÓ DE CAFÉ
8	MEL DE ABELHA EM SACHÊ
9	MARIOLA SEM AÇÚCAR
10	FILÉ DE TILÁPIA
11	HAMBURGUER DE TILÁPIA
12	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAMORANGO
13	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA COCO
14	LEITE EM PÓ
15	BISCOITO CASEIRO DOCE
16	POLPA DE FRUTA ACABAXI
17	POLPA DE FRUTA ACEROLA
18	POLPA DE FRUTA GOIABA
19	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA
20	POLPA DE FRUTA MANGA
21	POLPA DE MORANGO
22	POLPA DE MARACUJÁ
23	POLPA DE JUSSARA
24	POLPA DE CAJÁ
25	REQUEIJÃO CREMOSO
26	MANTEIGA
27	QUEIJO MUÇARELA
28	QUEIJO MINAS FRESCAL
29	ABÓBORA
30	ABOBRINHA
31	AIPIM IN NATURA
32	ALFACE
33	BANANA DA TERRA
34	BANANA PRATA
35	BATATA INGLESA
36	BATATA DOCE
37	BETERRABA
38	CEBOLA
39	CENOURA
40	CHUCHU

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 464 / 567

Anexo XI – Exemplos de Produtos da Agricultura Familiar

41	COUVE
42	INHAME
43	LARANJA
44	MAÇÃ
45	MEXERICA POKAN
46	LIMÃO
47	ABACAXI
48	OVO BRANCO DE GALINHA
49	ABACATE
50	MAMÃO
51	REPOLHO
52	TOMATE
53	MELANCIA
54	ALHO IN NATURA
55	PIMENTÃO VERDE
56	CEBOLINHA VERDE
57	COENTRO
58	SALSA
59	PEPINO
60	MILHO VERDE

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 465 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R$ _____

pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ___/___/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:
NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:
DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:
NÚMERO DO PROCESSO:
DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 466 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	**CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:**	
	Escala:	**44 HORAS**
	Turno:	**Diurno**
	MERENDEIRA	**Convencional**
	Valores expressos em Reais (R$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R$ -	
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R$ -	
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R$ -	
Hora Prorrogada	R$ -	
Hora Extra Noturna	R$ -	
Folguista		
Feriado Remunerado	R$ -	
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R$ -	
Encargos Sociais	R$ -	
Total Grupo "A"	**R$ -**	
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R$ -	
Cesta Natalina	R$ -	
Auxílio Creche (*)	R$ -	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R$ -	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R$ -	
Norma Regulamentadora Nº 07	R$ -	
Uniformização e E.P.I.	R$ -	
Vale-Refeição (*)	R$ -	
Vale-Transporte	R$ -	
Total Grupo "B"	**R$ -**	
Total Grupo "A" + Grupo "B"	**R$ -**	
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 467 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	**CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:**	
	Escala:	**25 HORAS**
	Turno:	**Diurno**
	MERENDEIRA	**Convencional**
	Valores expressos em Reais (R$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R$ -	
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R$ -	
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R$ -	
Hora Prorrogada	R$ -	
Hora Extra Noturna	R$ -	
Folguista		
Feriado Remunerado	R$ -	
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R$ -	
Encargos Sociais	R$ -	
Total Grupo "A"	**R$ -**	
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R$	
Cesta Natalina	R$	
Auxílio Creche (*)	R$	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R$	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R$	
Norma Regulamentadora Nº 07	R$	
Uniformização e E.P.I.	R$	
Vale-Refeição (*)	R$	
Vale-Transporte	R$	
Total Grupo "B"	**R$ -**	
Total Grupo "A" + Grupo "B"	**R$ -**	
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 468 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			**SALÁRIO**
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		**%**	**R$**
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO D (incidência cumultativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		**0,00%**	**R$ -**
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			**R$ -**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 469 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			**SALÁRIO**
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		**%**	**R$**
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO D (incidência cumultativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		**0,00%**	**R$ -**
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			**R$ -**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 470 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

[2] - Dias letivos apurados no período de 12 meses. 202

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)[1]	(A2)	(B1)[1]	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)[3]	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
92	R$ -	105	R$ -	R$ -	202	R$ -	21.422	0,00

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)[1]	(A2)	(B1)[1]	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)[3]	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
76	R$ -	96	R$ -	R$ -	202	R$ -	16.100	0,00

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)[1]	(A2)	(B1)[1]	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)[3]	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
65	R$ -	79	R$ -	R$ -	202	R$ -	10.800	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)[1]	(A2)	(B1)[1]	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)[3]	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
46	R$ -	65	R$ -	R$ -	202	R$ -	5.400	0,00

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 471 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-D

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de _____/____/_____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:
NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:
DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:
NÚMERO DO PROCESSO:
DATA DO PROTOCOLO:
SINDICATO
CNPJ

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 472 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-E

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	**CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:**	
	Escala:	**44 HORAS**
	Turno:	**Diurno**
	NUTRICIONISTA	**Convencional**
	Valores expressos em Reais (R$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R$ -	
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R$ -	
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R$ -	
Hora Prorrogada	R$ -	
Hora Extra Noturna	R$ -	
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R$ -	
Encargos Sociais	R$ -	
Total Grupo "A"	**R$ -**	
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R$ -	
Cesta Natalina	R$ -	
Auxílio Creche (*)	R$ -	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R$ -	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R$ -	
Norma Regulamentadora Nº 07	R$ -	
Uniformização e E.P.I.	R$ -	
Vale-Refeição (*)	R$ -	
Vale-Transporte	R$ -	
Total Grupo "B"	**R$ -**	
Total Grupo "A" + Grupo "B"	**R$ -**	

Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 473 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			**SALÁRIO**
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
	GRUPO A	**%**	**R$**
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO D (incidência cumultativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		**0,00%**	**R$ -**
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			**R$ -**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 474 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

[2] - Dias letivos apurados no período de 12 meses. 202

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	21.422	0,00

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	16.100	0,00

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	10.800	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	5.400	0,00

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 475 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

** As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.*

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 1
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422

ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	21.422	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	21.422	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	21.422	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	21.422	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	21.422	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R$ -	21.422	0,0000
GÁS		202	R$ -	21.422	0,0000

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100

ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	16.100	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	16.100	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	16.100	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	16.100	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	16.100	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R$ -	16.100	0,0000
GÁS		202	R$ -	16.100	0,0000

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 476 / 567

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800					
ITEM	**VALOR PREVISTO PARA 12 MESES**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO POR ATENDIMENTO**
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	10.800	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	10.800	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	10.800	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	10.800	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	10.800	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R$ -	10.800	0,0000
GÁS		202	R$ -	10.800	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400					
ITEM	**VALOR PREVISTO PARA 12 MESES**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO POR ATENDIMENTO**
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	5.400	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	5.400	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	5.400	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	5.400	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	5.400	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R$ -	5.400	0,0000
GÁS		202	R$ -	5.400	0,0000

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 477 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE

D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R$)

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 478 / 567

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R$)

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 479 / 567

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R$)

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 480 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-J

VALORES PARA O CONTRATO

****** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.***

** Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.*

Nº DE DIAS LETIVOS **202**

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	1.000	R$ -	R$ -
Misto	8.604	R$ -	R$ -
Refeição	2.150	R$ -	R$ -
Integral 9h30	1.984	R$ -	R$ -
Integral 7h	7.684	R$ -	R$ -
Total	**21.422**	**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	750	R$ -	R$ -
Misto	6.484	R$ -	R$ -
Refeição	1.627	R$ -	R$ -
Integral 9h30	1.506	R$ -	R$ -
Integral 7h	5.776	R$ -	R$ -
Total	**16.143**	**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	500	R$ -	R$ -
Misto	4.326	R$ -	R$ -
Refeição	1.083	R$ -	R$ -
Integral 9h30	1.006	R$ -	R$ -
Integral 7h	3.853	R$ -	R$ -
Total	**10.768**	**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	250	R$ -	R$ -
Misto	2.183	R$ -	R$ -
Refeição	549	R$ -	R$ -
Integral 9h30	517	R$ -	R$ -
Integral 7h	1.936	R$ -	R$ -
Total	**5.435**	**R$ -**	**R$ -**

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.
O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.
Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 481 / 567

ANEXO XII-A - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 A - ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

****** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota,***

o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

** Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.*

Nº DE DIAS LETIVOS **202**

FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	0	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	2.376	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	574	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	997	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	2.981	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**6.928**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	0	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	1.795	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	436	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	756	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	2.241	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**5.228**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	0	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	1.197	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	289	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	506	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	1.495	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**3.487**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 04 - DE 1 A 1.800					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	0	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	606	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	147	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	258	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	751	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**1.762**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				**R$ -**	**R$ -**

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.
O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.
Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 482 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
ANEXO D

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência.

TIPO DE MÃO DE OBRA:

MERENDEIRA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R$ _____

pertinente à categoria de Merendeira, homologado por Acordo Coletivo de Trabalho em ___/___/____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:
NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:
DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:
NÚMERO DO PROCESSO:
DATA DO PROTOCOLO:

NOME DO SINDICATO

CNPJ

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 483 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 44 HORAS

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	**CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:**	
	Escala:	**44 HORAS**
	Turno:	**Diurno**
	MERENDEIRA	**Convencional**
	Valores expressos em Reais (R$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R$ -	
Adicional		
Insalubridade	R$ -	
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R$ -	
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R$ -	
Hora Prorrogada	R$ -	
Hora Extra Noturna	R$ -	
Folguista		
Feriado Remunerado	R$ -	
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R$ -	
Encargos Sociais	R$ -	
Total Grupo "A"	**R$ -**	
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R$ -	
Cesta Natalina	R$ -	
Auxílio Creche (*)	R$ -	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R$ -	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R$ -	
Norma Regulamentadora Nº 07	R$ -	
Uniformização e E.P.I.	R$ -	
Vale-Refeição (*)	R$ -	
Vale-Transporte	R$ -	
Total Grupo "B"	**R$ -**	
Total Grupo "A" + Grupo "B"	**R$ -**	
Os valores dos benefícios que compõem os insumos devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 484 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-A - MERENDEIRA 25 HORAS

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	**CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:**	
	Escala:	**25 HORAS**
	Turno:	**Diurno**
	MERENDEIRA	**Convencional**
	Valores expressos em Reais (R$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R$ -	
Adicional		
Insalubridade	R$ -	
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R$ -	
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R$ -	
Hora Prorrogada	R$ -	
Hora Extra Noturna	R$ -	
Folguista		
Feriado Remunerado	R$ -	
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R$ -	
Encargos Sociais	R$ -	
Total Grupo "A"	**R$ -**	
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R$	
Cesta Natalina	R$	
Auxílio Creche (*)	R$	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R$	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R$	
Norma Regulamentadora Nº 07	R$	
Uniformização e E.P.I.	R$	
Vale-Refeição (*)	R$	
Vale-Transporte	R$	
Total Grupo "B"	**R$ -**	
Total Grupo "A" + Grupo "B"	**R$ -**	
Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 485 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B MERENDEIRA 44 HORAS

MERENDEIRA 44H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			**SALÁRIO**
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A - Encargos Sociais e Trabalhistas		**%**	**R$**
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO D (incidência cumultativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		**0,00%**	**R$ -**
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			**R$ -**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 486 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-B - MERENDEIRA 25 HORAS

MERENDEIRA - 25H SEMANAIS			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			**SALÁRIO**
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
GRUPO A		**%**	**R$**
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO D (incidência cumultativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		**0,00%**	**R$ -**
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			**R$ -**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 487 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-C

CUSTO COM MERENDEIRA POR FAIXA DE ATENDIMENTO

Observações:

² - Dias letivos apurados no período de 12 meses. 202

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)¹	(A2)	(B1)¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
92	R$ -	105	R$ -	R$ -	202	R$ -	21.422	0,00

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)¹	(A2)	(B1)¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
76	R$ -	96	R$ -	R$ -	202	R$ -	16.100	0,00

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)¹	(A2)	(B1)¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
65	R$ -	79	R$ -	R$ -	202	R$ -	10.800	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400								
MERENDEIRAS 25H		MERENDEIRAS 44H		CUSTO TOTAL PERÍODO	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL MERENDEIRA POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO DE MERENDEIRA POR ATENDIMENTO
QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL					
(A1)¹	(A2)	(B1)¹	(B2)	(C) = (A1*A2+B1*B2)*12	(D)³	(E) = (C)/(D)	(F)	(G) = (E) / (F)
46	R$ -	65	R$ -	R$ -	202	R$ -	5.400	0,00

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 488 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-D

***Observação:**

1) Para elaboração das Planilhas de Custos a licitante deverá observar as informações do Termo de Referência

TIPO DE MÃO DE OBRA:

NUTRICIONISTA

(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Posto de Trabalho-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)

Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R$ _____
pertinente à categoria de Nutricionista, convenção coletiva de trabalho de _____/____/_____

Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO:
NÚMERO DE REGISTRO NO M.T.E.:
DATA DE REGISTRO NO M.T.E.:
NÚMERO DA SOLICITAÇÃO:
NÚMERO DO PROCESSO:
DATA DO PROTOCOLO:
SINDICATO
CNPJ

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 489 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-E

PLANILHAS DE CUSTOS		
Discriminação (sem equipamento e sem mat.) Conforme Leis Trabalhistas , CCT e acordos coletivos da categoria	**CARACTERIZAÇÃO DO POSTO:**	
	Escala:	**44 HORAS**
	Turno:	**Diurno**
	NUTRICIONISTA	**Convencional**
	Valores expressos em Reais (R$)	
Mão-de-obra (Grupo "A")		
Salário Base	R$ -	
Trabalho Extraordinário		
Hora Extra	R$ -	
Trabalho Noturno		
Adicional noturno	R$ -	
Hora Prorrogada	R$ -	
Hora Extra Noturna	R$ -	
Reflexo do Repouso Sem. Remunerado	R$ -	
Encargos Sociais	R$ -	
Total Grupo "A"	**R$ -**	
Insumos diversos (Grupo "B")		
Insumos de Mão-de-obra		
Assistência Médica (*)	R$ -	
Cesta Natalina	R$ -	
Auxílio Creche (*)	R$ -	
Benefício Social e Amparo à Família (*)	R$ -	
Cesta Básica / Auxílio Alimentação (*)	R$ -	
Norma Regulamentadora Nº 07	R$ -	
Uniformização e E.P.I.	R$ -	
Vale-Refeição (*)	R$ -	
Vale-Transporte	R$ -	
Total Grupo "B"	**R$ -**	
Total Grupo "A" + Grupo "B"	**R$ -**	

Os valores dos benefícios devem ser aqueles estabelecidos no instrumento coletivo de trabalho da categoria.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 490 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-F

NUTRICIONISTA			
DETALHAMENTO DE ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Obs.: Se a empresa for optante pelo simples ela não precisa pagar os itens 2,3,4,5 e 8 do Grupo A.			**SALÁRIO**
Obs.: Os encargos incidirão sobre a somatória dos itens do Grupo "A" da Planilha de Custos.			
	GRUPO A	**%**	**R$**
1	INSS		
2	SESI ou SESC		
3	SENAI ou SENAC		
4	INCRA		
5	Salário Educação		
6	FGTS		
7	Seguro acidente do trabalho		
8	SEBRAE		
Total do GRUPO A.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO B - Custo de reposição do profissional ausente			
9	Férias		
10	Afastamento por doença		
11	Licença maternidade		
12	Licença paternidade		
13	Ausências legais		
14	Acidente de trabalho		
15	13º Salário		
Total do GRUPO B.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO C - Custo de rescisão			
16	Aviso Prévio Indenizado		
17	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Indenizado		
18	Multa do FGTS do Aviso Prévio Indenizado		
19	Aviso Prévio Trabalhado		
20	Incidência dos encargos - Aviso Prévio Trabalhado		
21	Multa do FGTS do Aviso Prévio Trabalhado		
Total do GRUPO C.....		**0,00%**	**R$ -**
GRUPO D (incidência cumultativa)			
22	Incidência dos encargos do grupo "A" sobre o grupo "B" (% do grupo "A" x % do Grupo "B")		
Total do GRUPO D.....		**0,00%**	**R$ -**
TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS (A+B+C+D)			**R$ -**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 491 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-G

CUSTO COM NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO

Observações:

[2] - Dias letivos apurados no período de 12 meses. 202

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	21.422	0,00

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	16.100	0,00

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	10.800	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400						
QUANTIDADE DE NUTRICIONISTA	**VALOR UNITÁRIO MENSAL**	**CUSTO TOTAL PERÍODO**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL NUTRICIONISTA POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO DE NUTRICIONISTA POR ATENDIMENTO**
(A)	(B)	(C) = (A) x (B) X 12	(D)[3]	(E) = (C) / (D)	(F)	(G) = (E) / (F)
7	R$ -	R$ -	202	R$ -	5.400	0,00

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 492 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-H

CUSTO COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESPESAS ADMINISTRATIVAS

** As licitantes que recolhem tributos conforme as regras do Lucro Real devem apresentar os valores de gêneros já deduzidos do valor do crédito tributário relativo ao PIS e à COFINS.*

O valor informado para generos será fixo independente da faixa de atendimento.

CUSTO COM GÊNEROS

Cardápio	Lote 1
Lanche	
Misto	
Refeição	
Integral 9h30	
Integral 7h	

CUSTO COM DESPESAS ADMINISTRATIVAS

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	21.422	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	21.422	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	21.422	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	21.422	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	21.422	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R$ -	21.422	0,0000
GÁS		202	R$ -	21.422	0,0000

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100					
ITEM	VALOR PREVISTO PARA 12 MESES	Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES	CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO	QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS	CUSTO POR ATENDIMENTO
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	16.100	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	16.100	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	16.100	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	16.100	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	16.100	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE		202	R$ -	16.100	0,0000
GÁS		202	R$ -	16.100	0,0000

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 493 / 567

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800					
ITEM	**VALOR PREVISTO PARA 12 MESES**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO POR ATENDIMENTO**
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	10.800	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	10.800	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	10.800	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	10.800	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	10.800	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R$ -	10.800	0,0000
GÁS		202	R$ -	10.800	0,0000

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400					
ITEM	**VALOR PREVISTO PARA 12 MESES**	**Nº DE DIAS LETIVOS NO PERÍODO 12 MESES**	**CUSTO TOTAL POR DIA LETIVO**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTOS**	**CUSTO POR ATENDIMENTO**
	(A)	(B)	(C) = (A) / (B)	(D)	(E) = (C) / (D)
LIMPEZA		202	R$ -	5.400	0,0000
MANUTENÇÃO DA COZINHA		202	R$ -	5.400	0,0000
CONTROLE DE PRAGAS		202	R$ -	5.400	0,0000
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS		202	R$ -	5.400	0,0000
MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS		202	R$ -	5.400	0,0000
ANÁLISE DE POTABILIDADE DA ÁGUA		202	R$ -	5.400	0,0000
GÁS		202	R$ -	5.400	0,0000

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 494 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO

LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE

D-I

COMPOSIÇÃO DO PREÇO

CUSTOS DIRETOS POR ATENDIMENTO (R$)

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400					
ITEM	GÊNEROS	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO DA MÃO DE OBRA		SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS
			MERENDEIRA	NUTRICIONISTA	
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)=(A)+(B)+(C)+(D)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -	0,00

PERCENTUAIS APLICADOS PARA CÁLCULO DE LUCRO E TRIBUTOS

LUCRO	DESPESAS INDIRETAS	TRIBUTOS (percentuais)		
		PIS	COFINS	ICMS
(F)	(G)	(H)	(I)	(J)

Não serão admitidos percentuais diferentes para lucro em virtude da variação de faixas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 495 / 567

CÁLCULO DO LUCRO POR ATENDIMENTO (R$)

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400				
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS DIRETOS	DESPESAS INDIRETAS	LUCRO	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO
	(E)	(K) = (G)x(E)	(L) =(E+K)x(F)	(M) = (K)+(L)+(E)
Lanche	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 496 / 567

CÁLCULO DOS TRIBUTOS E PREÇO FINAL POR ATENDIMENTO (R$)

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400						
ITEM	SUB-TOTAL CUSTOS + LUCRO	COFINS	PIS	ICMS	PREÇO FINAL	PREÇO FINAL (LÍQUIDO SEM ICMS)
	(M)	(N) = (M)x(I)	(O) = (M)x(H)	(P) = (M)x(J)	(Q)=(M)/(1-((I)+(H)+(J)))	(R)=(M)/(1-((I)+(H)))
Lanche	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	R$ -	0,000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 497 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-J

VALORES PARA O CONTRATO

****** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota, o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.***

** Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista,, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.*

Nº DE DIAS LETIVOS **202**

FAIXA 01 - DE 16.101 A 21.422			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	1.000	R$ -	R$ -
Misto	8.604	R$ -	R$ -
Refeição	2.150	R$ -	R$ -
Integral 9h30	1.984	R$ -	R$ -
Integral 7h	7.684	R$ -	R$ -
Total	**21.422**	**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 02 - DE 10.801 A 16.100			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	750	R$ -	R$ -
Misto	6.484	R$ -	R$ -
Refeição	1.627	R$ -	R$ -
Integral 9h30	1.506	R$ -	R$ -
Integral 7h	5.776	R$ -	R$ -
Total	**16.143**	**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 03 - DE 5.401 A 10.800			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	500	R$ -	R$ -
Misto	4.326	R$ -	R$ -
Refeição	1.083	R$ -	R$ -
Integral 9h30	1.006	R$ -	R$ -
Integral 7h	3.853	R$ -	R$ -
Total	**10.768**	**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 04 - DE 1 A 5.400			
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**
Lanche	250	R$ -	R$ -
Misto	2.183	R$ -	R$ -
Refeição	549	R$ -	R$ -
Integral 9h30	517	R$ -	R$ -
Integral 7h	1.936	R$ -	R$ -
Total	**5.435**	**R$ -**	**R$ -**

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.
O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.
Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 498 / 567

ANEXO XII-B - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO
LOTE 01 B - ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
D-K

VALORES PARA O CONTRATO

****** Os valores abaixo referem-se aos valores bruto e líquido da contratação, ou seja, com a incidência da alíquota ICMS de 17% (dezessete por cento) e sem a alíquota,***

o que, por ocasião do pagamento deverá ser descontado no documento fiscal, conforme legislação do Estado do Espírito Santo.

** Conforme Orientação do Tribunal de Contas da União, Acórdão 950/2007 - Plenário: Descabe, por injurídica e por constituir acréscimo disfarçado da margem de lucro prevista,, a inclusão de percentuais ou itens nas planilhas orçamentárias de contratos administrativos objetivando o ressarcimento de supostos gastos com impostos diretos IRPJ e CSLL, devendo os administradores absterem-se de elaborar os orçamentos de referência das licitações com tais parcelas, coibindo a prática por meio de disposições editalícias apropriadas.*

Nº DE DIAS LETIVOS **202**

FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	1.000	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	6.228	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	1.576	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	987	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	4.703	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**14.494**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	750	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	4.689	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	1.191	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	750	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	3.535	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**10.915**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	500	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	3.129	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	794	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	500	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	2.358	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**7.281**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**

FAIXA 04 - DE 1 A 3.700					
ITEM	**QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A**	**VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B**	**VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C**	**VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS**	**VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS**
Lanche	250	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Misto	1.577	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Refeição	402	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 9h30	259	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Integral 7h	1.185	R$ -	R$ -	R$ -	R$ -
Total	**3.673**				
VALOR MÁXIMO PARA O CONTRATO				**R$ -**	**R$ -**
VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS				**R$ -**	**R$ -**

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.
O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.
Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 499 / 567

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

ANEXO XII C - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 01 C

PROCESSO:

RAZÃO SOCIAL:
ENDEREÇO:
BAIRRO:
TEL/FAX: **E-MAIL:**
CNPJ: **INSCR. ESTADUAL:**
BANCO: **AGÊNCIA:**

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS **202**

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R$ -	R$ -
Misto	2.376			R$ -	R$ -
Refeição	574			R$ -	R$ -
Integral 9h30	997			R$ -	R$ -
Integral 7h	2.981			R$ -	R$ -
Total	**6.928**			R$ -	R$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000			R$ -	R$ -
Misto	6.228			R$ -	R$ -
Refeição	1.576			R$ -	R$ -
Integral 9h30	987			R$ -	R$ -
Integral 7h	4.703			R$ -	R$ -
Total	**14.494**			R$ -	R$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R$ -	R$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R$ -	R$ -
Misto	1.795			R$ -	R$ -
Refeição	436			R$ -	R$ -
Integral 9h30	756			R$ -	R$ -
Integral 7h	2.241			R$ -	R$ -
Total	**5.228**			R$ -	R$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750			R$ -	R$ -
Misto	4.689			R$ -	R$ -
Refeição	1.191			R$ -	R$ -
Integral 9h30	750			R$ -	R$ -
Integral 7h	3.535			R$ -	R$ -
Total	**10.915**			R$ -	R$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R$ -	R$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R$ -	R$ -
Misto	1.197			R$ -	R$ -
Refeição	289			R$ -	R$ -
Integral 9h30	506			R$ -	R$ -
Integral 7h	1.495			R$ -	R$ -
Total	**3.487**			R$ -	R$ -

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 500 / 567

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500			R$ -	R$ -
Misto	3.129			R$ -	R$ -
Refeição	794			R$ -	R$ -
Integral 9h30	500			R$ -	R$ -
Integral 7h	2.358			R$ -	R$ -
Total	**7.281**			R$ -	R$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R$ -	R$ -

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 1.800					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0			R$ -	R$ -
Misto	606			R$ -	R$ -
Refeição	147			R$ -	R$ -
Integral 9h30	258			R$ -	R$ -
Integral 7h	751			R$ -	R$ -
Total	**1.762**			R$ -	R$ -

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 3.700					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250			R$ -	R$ -
Misto	1.577			R$ -	R$ -
Refeição	402			R$ -	R$ -
Integral 9h30	259			R$ -	R$ -
Integral 7h	1.185			R$ -	R$ -
Total	**3.673**			R$ -	R$ -
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R$ -	R$ -

VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS	R$ -	R$ -

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA

Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta no prazo de 60 dias.

DATA	

Carimbo e assinatura do representante da empresa

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 501 / 567

ANEXO XIII- Exigências de Habilitação

1 - Para fins de habilitação, deverá a contratada comprovar os seguintes requisitos:

1.1 - Habilitação jurídica

1.1.1 - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.1.2 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.1.3 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

1.1.4 - Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

1.2 - Habilitação fiscal, social e trabalhista

1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

1.2.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 502 / 567

de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

1.2.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

1.2.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

1.2.5 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da contratada.

1.2.6 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado).

1.2.7 - Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da contratada, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

1.2.8 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

1.2.9 - Nos casos de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, não se exige comprovação de regularidade fiscal para fins de habilitação, mas somente para formalização da contratação, observadas as seguintes regras:

1.2.9.1 - A contratada deverá apresentar, à época da habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição.

1.2.9.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 503 / 567

regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.2.9.3 - O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período.

1.2.9.4 - Em caso de atraso por parte do órgão competente para emissão de certidões comprobatórias de regularidade fiscal, ou trabalhista, a contratada poderá apresentar à Administração outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos arts. 156 e 151 do Código Tributário Nacional, acompanhado de prova do protocolo do pedido de certidão.

1.2.9.5 - Na hipótese descrita no inciso anterior, a contratada terá o prazo de 10 (dez) dias, contado da apresentação dos documentos a que se refere o parágrafo anterior, para apresentar a certidão comprobatória de regularidade fiscal ou trabalhista.

1.2.9.6 - O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado por igual período, uma única vez, se demonstrado pela contratada a impossibilidade de o órgão competente emitir a certidão.

1.2.9.7 - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções legais, sendo facultado à Administração convocar as empresas remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a contratação.

1.3 - Qualificação Econômico-Financeira

1.3.1 - Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede da contratada, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na disputa, ou de sociedade simples;

1.3.2 - Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133/2021, art. 69, caput, e inciso II) ou certidão emitida pela instância judicial

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 504 / 567

competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar da disputa, conforme Acórdão de Relação TCU 8271/2011-Segunda Câmara;

1.3.3 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

1.3.4 - índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

$$ILG = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE\ (AC) + REALIZÁVEL\ A\ LONGO\ PRAZO\ (RLP)}{PASSIVO\ CIRCULANTE\ (PC) + PASSIVO\ NÃO\ CIRCULANTE\ (PNC)}$$

$$ISG = \frac{ATIVO\ TOTAL\ (AT)}{PASSIVO\ CIRCULANTE\ (PC) + PASSIVO\ NÃO\ CIRCULANTE\ \ (PNC)}$$

$$ILC\ = \frac{ATIVO\ CIRCULANTE\ (AC)}{PASSIVO\ CIRCULANTE\ (PC)}$$

1.3.5 - As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.3.6 - Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

1.3.7 - Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

1.3.8 - Caso a empresa contratada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 505 / 567

1.3.9 - As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

1.3.10 - O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

1.4 - Qualificação Técnica

1.4.1 - CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL:

1.4.1.1 - Certidão do registro no CRN, expedida para a empresa contratada, pelo Conselho da Região de onde desenvolve suas atividades (matriz), com indicação dos respectivos responsáveis técnicos, devidamente habilitados para o desempenho do objeto desta contratação, dentro do prazo de validade.

1.4.1.2 - Apresentação de atestado de aptidão da empresa contratada para execução de serviços compatíveis com o objeto desta contratação em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado. Considerar-se-á para fins de reconhecimento da compatibilidade referida neste item:

1.4.1.2.1 Quantitativos: A declaração da capacidade técnica com execução de fornecimento de 50% do número de atendimentos/dia com alimentação de cada lote, integrante desta contratação, sendo:

LOTE	ATENDIMENTOS	50%
1	21.422	**10.711**
2	25.773	**12.886**
3	18.687	**9.343**
4	31.923	**15.961**
5	27.536	**13.768**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 506 / 567

1.4.1.2.2 Justificamos a necessidade de garantir a capacidade técnica de 50% da média de atendimentos, dada a complexidade da execução dos serviços da alimentação escolar na Rede Estadual. Com o passar dos anos, houve melhorias substanciais no PNAE, que envolvem cardápios mais completos, além do aumento do número de escolas de Tempo Integral, aumentando a demanda que já se atendia na rede. Por isso, é fundamental a participação de empresas com capacidade técnica comprovada

1.4.1.2.3 Características: em relação aos itens que constam no objeto desta contratação, comprovar, pelo menos, a execução dos serviços de preparo, logística, mão de obra e distribuição, sendo estas as parcelas de maior relevância da contratação.

1.4.1.2.4 Prazo: Execução de 12 meses de contrato.

1.4.1.2.5 Será permitido o somatório de Atestados, desde que a execução tenha sido em período concomitante.

1.4.1.2.6 Como critério de mensuração dos atestados a chegar no resultado pretendido ao atendimento/dia, será feito com a soma do atendimento mensal dividido pelo número máximo de dias letivos, por exemplo, 150 mil atendimentos/mês dividido por 22 dias/letivos = 6.818 atendimentos/dia.

1.4.1.2.7 O atestado de 12 meses ou de um ano de execução deve considerar a totalidade dos atendimentos executados, divididos pela quantidade de dias letivos no período, quando o atestado for proveniente de instituição educacional.

1.4.1.2.8 Se a contratada for arrematante de mais de um lote, não poderá utilizar o mesmo atestado para fins de comprovação nos demais, salvo se a quantidade total apresentada no atestado comportar a quantidade mínima da soma dos lotes arrematados.

1.4.1.2.9 Declaração da empresa de que, no decorrer da execução do objeto contratual, disponibilizará, no Estado do Espírito Santo, instalações, equipamentos, veículos e pessoal técnico especializado, essenciais ao eficiente cumprimento do contrato.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 507 / 567

1.4.1.2.10 Declaração expedida pela empresa contratada, comprometendo-se a utilizar, na execução do contrato, apenas veículos para utilização exclusiva no transporte de alimentos, conforme exigências da Legislação Sanitária Vigente e Portaria 069-R, de 26 de setembro de 2007 expedida pela Secretaria de Saúde – Sesa do Espírito Santo e item 4.9 da Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004 expedida pela Anvisa e posteriores alterações, bem como suas atualizações/ revogações.

1.4.1.2.11 Os veículos devem ser adequados, em quantidade suficiente para atender à logística de distribuição da alimentação entre as Unidades Escolares, declarando, ainda, estar ciente de que deverá apresentar em até 30 dias corridos, a contar da assinatura do contrato, a Licença Sanitária de todos os veículos que serão utilizados nos serviços.

1.4.1.2.11.1 A contratada deverá apresentar imediatamente após a solicitação do registro secundário, o protocolo de requerimento emitido pela vigilância sanitária.

1.4.1.2.12 Declaração, expedida pela empresa, comprometendo-se a manter estrutura na região com vistas ao funcionamento de escritório e central de abastecimento, equipe volante para substituição imediata de funcionários que, por algum motivo, estiverem impossibilitados de comparecer ao posto de trabalho e demais serviços, bem como atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento.

1.4.1.2.13 Apresentação do Alvará de Licença Sanitária, emitido pelo órgão competente da matriz e/ou da filial constituída no Estado do Espírito Santo, até a data limite de entrega dos documentos de habilitação.

1.4.2 - CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL:

1.4.2.1 - Declaração de possuir em seu quadro permanente, profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 508 / 567

1.4.2.2 - Declaração emitida pelo profissional indicado como responsável técnico, que se compromete a atuar como responsável técnico, pela empresa, durante a execução do contrato que será firmado através da presente contratação.

1.4.2.3 - Declaração de possuir no seu quadro permanente profissionais de Segurança do Trabalho ou comprovação da terceirização deste profissional, em conformidade com a Normas Reguladora NR 04 do SESMT e posteriores alterações.

1.4.2.4 - Os profissionais indicados pela contratada para fins de comprovação da capacitação técnica operacional deverão participar da execução dos serviços, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 509 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 01 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01 DE 5.201 A 6.928	Lanche	0		
	Misto	2376		
	Refeição	574		
	Integral I	997		
	Integral II	2.981		
	Total	**6.928**		
FAIXA 02 DE 3.501 A 5.200	Lanche	0		
	Misto	1795		
	Refeição	436		
	Integral I	756		
	Integral II	2.241		
	Total	**5.228**		
FAIXA 03 DE 1.801 A 3.500	Lanche	0		
	Misto	1197		
	Refeição	289		
	Integral I	506		
	Integral II	1.495		
	Total	**3.487**		
FAIXA 04 DE 1 A 1.800	Lanche	0		
	Misto	606		
	Refeição	147		
	Integral I	258		
	Integral II	751		
	Total	**1.762**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 510 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 01 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	1000		
	Misto	6228		
	Refeição	1.576		
DE 10.901 A 14.494	Integral I	987		
	Integral II	4.703		
	Total	**14.494**		
FAIXA 02	Lanche	750		
	Misto	4689		
	Refeição	1.191		
DE 7.301 A 10.900	Integral I	750		
	Integral II	3.535		
	Total	**10.915**		
FAIXA 03	Lanche	500		
	Misto	3129		
	Refeição	794		
DE 3.701 A 7.300	Integral I	500		
	Integral II	2.358		
	Total	**7.281**		
FAIXA 04	Lanche	250		
	Misto	1577		
	Refeição	402		
DE 1 A 3.700	Integral I	259		
	Integral II	1.185		
	Total	**3.673**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 511 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 02 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	616		
	Misto	4221		
DE 7.001 A 9.290	Refeição	543		
	Integral I	1.102		
	Integral II	2.808		
	Total	**9.290**		
FAIXA 02	Lanche	463		
	Misto	3183		
DE 4.701 A 7.000	Refeição	410		
	Integral I	834		
	Integral II	2.109		
	Total	**6.999**		
FAIXA 03	Lanche	309		
	Misto	2119		
DE 2.301 A 4.700	Refeição	274		
	Integral I	555		
	Integral II	1.407		
	Total	**4.664**		
FAIXA 04	Lanche	155		
	Misto	1065		
DE 1 A 2.300	Refeição	138		
	Integral I	284		
	Integral II	708		
	Total	**2.350**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 512 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 02 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	1000		
	Misto	8307		
DE 12.401 A 16.483	Refeição	1.330		
	Integral I	1.309		
	Integral II	4.537		
	Total	**16.483**		
FAIXA 02	Lanche	750		
	Misto	6257		
DE 8.301 A 12.400	Refeição	1.005		
	Integral I	995		
	Integral II	3.410		
	Total	**12.417**		
FAIXA 03	Lanche	500		
	Misto	4172		
DE 4.201 A 8.300	Refeição	670		
	Integral I	663		
	Integral II	2.275		
	Total	**8.280**		
FAIXA 04	Lanche	250		
	Misto	2099		
DE 1 A 4.200	Refeição	340		
	Integral I	342		
	Integral II	1.143		
	Total	**4.174**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 513 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 03 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01 DE 4.101 A 5.519	Lanche	0		
	Misto	3188		
	Refeição	383		
	Integral I	524		
	Integral II	1.424		
	Total	**5.519**		
FAIXA 02 DE 2.801 A 4.100	Lanche	0		
	Misto	2398		
	Refeição	289		
	Integral I	395		
	Integral II	1.071		
	Total	**4.153**		
FAIXA 03 DE 1.401 A 2.800	Lanche	0		
	Misto	1599		
	Refeição	192		
	Integral I	264		
	Integral II	714		
	Total	**2.769**		
FAIXA 04 DE 1 A 1.400	Lanche	0		
	Misto	805		
	Refeição	98		
	Integral I	134		
	Integral II	360		
	Total	**1.397**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 514 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 03 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	1000		
	Misto	5815		
DE 9.901 A 13.168	Refeição	578		
	Integral I	2.140		
	Integral II	3.635		
	Total	**13.168**		
FAIXA 02	Lanche	750		
	Misto	4378		
DE 6.601 A 9.900	Refeição	438		
	Integral I	1.615		
	Integral II	2.733		
	Total	**9.914**		
FAIXA 03	Lanche	500		
	Misto	2917		
DE 3.301 A 6.600	Refeição	292		
	Integral I	1.078		
	Integral II	1.822		
	Total	**6.609**		
FAIXA 04	Lanche	250		
	Misto	1466		
DE 1 A 3.300	Refeição	149		
	Integral I	544		
	Integral II	915		
	Total	**3.324**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 515 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 04 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	403		
	Misto	5829		
DE 6.501 A 8.680	Refeição	640		
	Integral I	299		
	Integral II	1.509		
	Total	**8.680**		
FAIXA 02	Lanche	303		
	Misto	4385		
DE 4.401 A 6.500	Refeição	485		
	Integral I	234		
	Integral II	1.134		
	Total	**6.541**		
FAIXA 03	Lanche	202		
	Misto	2926		
DE 2.201 A 4.400	Refeição	322		
	Integral I	156		
	Integral II	755		
	Total	**4.361**		
FAIXA 04	Lanche	101		
	Misto	1474		
DE 1 A 2.200	Refeição	163		
	Integral I	82		
	Integral II	379		
	Total	**2.199**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 516 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 04 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	1000		
	Misto	13721		
DE 17.501 A 23.243	Refeição	2.337		
	Integral I	1.689		
	Integral II	4.496		
	Total	**23.243**		
FAIXA 02	Lanche	750		
	Misto	10321		
DE 11.701 A 17.500	Refeição	1.767		
	Integral I	1.285		
	Integral II	3.376		
	Total	**17.499**		
FAIXA 03	Lanche	500		
	Misto	6881		
DE 5.901 A 11.700	Refeição	1.179		
	Integral I	855		
	Integral II	2.252		
	Total	**11.667**		
FAIXA 04	Lanche	250		
	Misto	3454		
DE 1 A 5.900	Refeição	598		
	Integral I	439		
	Integral II	1.131		
	Total	**5.872**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 517 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 05 - Escolas sem insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01 DE 4.501 A 5.979	Lanche	0		
	Misto	1928		
	Refeição	604		
	Integral I	767		
	Integral II	2.680		
	Total	**5.979**		
FAIXA 02 DE 3.001 A 4.500	Lanche	0		
	Misto	1460		
	Refeição	460		
	Integral I	581		
	Integral II	2.013		
	Total	**4.514**		
FAIXA 03 DE 1.501 A 3.000	Lanche	0		
	Misto	972		
	Refeição	306		
	Integral I	386		
	Integral II	1.342		
	Total	**3.006**		
FAIXA 04 DE 1 A 1.500	Lanche	0		
	Misto	495		
	Refeição	155		
	Integral I	198		
	Integral II	672		
	Total	**1.520**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 518 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIV - Valor para cada tipo de atendimento por lote

Lote 05 - Escolas com insalubridade				
	Tipo Atendimento	**Média /DIA**	**Valor Unitário Bruto**	**Valor Unitário Liquido**
FAIXA 01	Lanche	1000		
	Misto	9939		
DE 16.301 A 21.557	Refeição	2.094		
	Integral I	3.958		
	Integral II	4.566		
	Total	**21.557**		
FAIXA 02	Lanche	750		
	Misto	7497		
DE 10.801 A 16.300	Refeição	1.587		
	Integral I	2.990		
	Integral II	3.433		
	Total	**16.257**		
FAIXA 03	Lanche	500		
	Misto	4994		
DE 5.501 A 10.800	Refeição	1.059		
	Integral I	1.993		
	Integral II	2.288		
	Total	**10.834**		
FAIXA 04	Lanche	250		
	Misto	2519		
DE 1 A 5.500	Refeição	542		
	Integral I	1.013		
	Integral II	1.151		
	Total	**5.475**		

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 519 / 567

Anexo XV- Mapa de gerenciamento de Riscos

1. INTRODUÇÃO

Toda e qualquer atividade humana está sujeita à ocorrência de eventos (riscos) que podem impactar, positiva ou negativamente, nos resultados inicialmente pretendidos. Dessa maneira, o gerenciamento de riscos deve fazer parte da governança de qualquer instituição que possui entre os seus objetivos a melhoria dos sistemas de gestão, uma vez que pressupõe a implementação de ações contínuas e coordenadas que visam o planejamento, a organização e o controle dos recursos relacionados a eventos que possuem potencial para comprometer o sucesso das metas estabelecidas.

Nessa perspectiva, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação (Sedu), o escopo da análise de riscos das contratações e aquisições abrangerá três fases: a **preparatória**, a de **seleção de fornecedores** e a de **execução contratual**.

Assim, a gestão de riscos enseja a necessidade da elaboração de relatórios que explicitem as boas práticas, mas também as anomalias, identificadas no decorrer de todo o procedimento de contratação e de aquisições, com vistas a subsidiar as tomadas de decisões em um novo planejamento, bem como corroborar a adoção de controles que incluem, mas não se limitam, a processos, políticas, dispositivos, práticas, ou outras condições e/ou ações que mantêm e/ou modificam o evento danoso, a fim de mitigar ou minimizar os impactos negativos sobre a efetividade e o alcance dos resultados pretendidos.

Portanto, o presente Mapa de Gerenciamento de riscos tem o intuito de identificar e analisar os principais riscos, compreender sua natureza e determinar seu nível por intermédio da combinação do impacto e de suas probabilidades, propor ações preventivas e de contingência e definir seus respectivos responsáveis para contribuir com o êxito da Sedu no atendimento das políticas educacionais por meio das contratações e aquisições que realiza.

2. DESCRIÇÃO E DEFINIÇÃO DE PARÂMETROS

Preliminarmente, é importante enfatizar que este documento não pretende exaurir, até pela impossibilidade de tal objetivo, a identificação e análise de todos os eventos (riscos) que possam, em alguma medida, dificultar, impactar ou inviabilizar a execução da política pública e/ou educacional a ser atendida por meio da contratação ou aquisição proposta.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 520 / 567

Logo, o intuito é propor ações que possam prevenir ou contingenciar os principais riscos identificados em experiências anteriores, formalmente registradas ou apenas relatadas, por intermédio dos seguintes parâmetros:

2.1. As disposições e definições do Decreto Estadual nº 5352-R, de 28 de março de 2023;

2.2. A identificação e descrição do(s) evento(s);

2.3. A atribuição quantitativa e qualitativa da probabilidade de ocorrência do(s) evento(s);

2.4. A atribuição quantitativa e qualitativa do impacto da ocorrência do(s) evento(s);

2.5. A identificação do(s) possível(is) dano(s) potencial(is);

2.6. A descrição da(s) possível(is) ação(ões) preventiva(s);

2.7. A descrição da(s) possível(is) ação(ões) de contingência;

2.8. A identificação do(s) responsável(is) pela(s) ação(ões) proposta(s);

2.9. A análise qualitativa dar-se-á por meio da classificação escalar da probabilidade e do impacto, enquanto a análise quantitativa dar-se-á por meio da atribuição de valor, conforme a tabela de referência a seguir:

Classificação qualitativa da probabilidade	**Classificação qualitativa do impacto**	**Classificação quantitativa da probabilidade e do impacto**
Pouco provável	Baixo	5
Provável	Médio	10
Muito provável	Alto	15

2.10. A fim de subsidiar a **classificação da probabilidade** de ocorrência do evento danoso, utilizam-se as seguintes definições do Decreto Estadual nº 5352-R/2023:

2.10.1. **Pouco provável**: quando o histórico conhecido apontar para a baixa frequência de ocorrência;

2.10.2. **Provável**: quando o histórico conhecido apontar para a frequência razoável de ocorrência; e

2.10.3. **Muito provável**: quando o histórico conhecido apontar para a elevada frequência de sua ocorrência.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 521 / 567

2.11. A fim de subsidiar a **classificação do impacto** do evento danoso, utilizam-se as seguintes definições do Decreto Estadual nº 5352-R/2023, adaptadas:

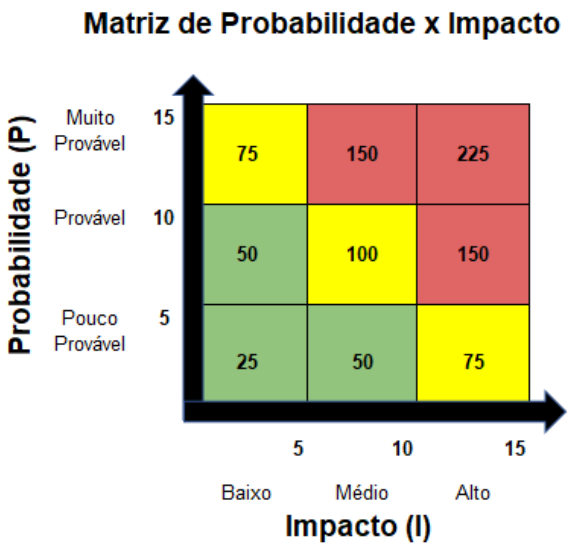
2.11.1. **Baixo**: danos que não comprometem o processo de contratação na fase preparatória e de seleção ou que não comprometem de forma significativa o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;

2.11.2. **Médio**: danos que comprometem parcialmente o processo de contratação na fase preparatória e de seleção, atrasando-o ou interferindo em sua qualidade ou que comprometem razoavelmente o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;

2.11.3. **Alto**: danos que comprometem a essência do processo de contratação na fase preparatória e de seleção, impedindo-o de seguir seu curso ou que comprometem de forma significativa o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

2.12. **A análise quantitativa dos riscos**: É a correlação entre a probabilidade e o impacto, que indicará o nível do risco e deverá direcionar as ações relacionadas à prevenção ou à contingência dos eventos (riscos) na fase preparatória, de seleção de fornecedores e de execução contratual.

2.13. **A Matriz de Probabilidade x Impacto**: É o instrumento responsável pela definição dos critérios quantitativos de classificação do nível de risco, e pode ser representada genericamente pelo gráfico:



2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 522 / 567

2.14. O Nível de risco é o produto da probabilidade pelo impacto de cada risco e deve se enquadrar em uma região da **Matriz de Probabilidade x Impacto**. Assim, estabelece-se que, de acordo com a região (cor) ou valor, devem ser adotadas as seguintes providências:

2.14.1. **Região verde ou valor 25 e 50**: o nível de risco é entendido como **baixo**, logo, admite-se a aceitação ou, facultativamente, a indicação de medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência;

2.14.2. **Região amarela ou valor 75 e 100:** o nível de risco é entendido como **médio**;

2.14.3. **Região vermelha ou valor 150 e 225:** o nível de risco é entendido como **alto**;

2.14.3.1. No caso de riscos classificados como **nível médio** e **alto**, deve(m) ser, necessariamente, indicada(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência.

2.15. No âmbito da Sedu, os procedimentos necessários para a realização das contratações e aquisições demandam a ação de diferentes áreas e, nesse caso específico, a(s) medida(s) preventiva(s) e/ou de contingência envolvem as seguintes áreas:

2.15.1. Subsecretaria de Suporte à Educação - Sese, Gerência de Apoio Escolar – GAE, Subgerência de Alimentação Escolar - Suae**;**

2.15.2. Agente de Contratação;

2.15.3. Equipe Permanente de Planejamento das Contratações – EPPC/Sedu;

2.15.4. Gerência de Informação de Custos – GIC;

2.15.5. Subgerência de Compras – SUCOM;

2.15.6. Assessoria Especial Jurídica – AE03;

2.15.7. Grupo de Planejamento e Orçamento – GPO;

2.15.8. Subsecretaria de Administração e Finanças – SEAF.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 523 / 567

3. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE PREPARATÓRIA DA CONTRATAÇÃO OU AQUISIÇÃO (PRÉ-SELEÇÃO)

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que abrangem o planejamento das contratações e aquisições, a elaboração de artefatos como o Documento de Formalização de Demanda – DFD, Estudo Técnico Preliminar – ETP, Termo de Referência – TR ou Projeto Básico – PB, a análise crítica dos preços de mercado, a minuta do Edital, a minuta do contrato, a minuta da ata de registro de preços e de outros instrumentos congêneres.

3.1. **Risco 01: Falta de clareza ou imprecisão na descrição da demanda que deve ser atendida.**

3.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

3.1.4. **Dano(s):** Solução adotada não atender aos objetivos pretendidos; demora ou inviabilização na disponibilização do objeto da contratação para a Sedu e/ou não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.1.5. **Classificação:** interna;

3.1.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Realizar reunião entre os gestores e os técnicos a fim de alinhar os entendimentos acerca da real necessidade demandada pela política pública e/ou educacional a ser atendida.	André Molotti Rocha Gison Oliveira Soares Fernanda Grazziotti Paula
02	Elaborar os artefatos (DFD e ETP), realizar a revisão crítica e validá-los com os gestores envolvidos antes de encaminhá-los para a realização do procedimento subsequente.	Nutricionistas e técnicos da Suae.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 524 / 567

3.1.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer os artefatos iniciais (DFD e ETP) após o alinhamento acerca da real demanda que deve ser atendida.	Nutricionistas e técnicos da Suae.

3.2. **Risco 02: Atraso ou demora na conclusão da elaboração e análise dos artefatos necessários para a contratação do objeto.**

3.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

3.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

3.2.4. **Dano(s):** demora na disponibilização do objeto da contratação para a Sedu; não cumprimento dos prazos acordados; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.2.5. **Classificação:** interna;

3.2.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Definir cronograma preventivo de trabalho, prevendo prazo amplo para a elaboração dos artefatos (DFD, ETP, TR e/ou PB, minuta do Edital), incluindo-se a fase de realização de aprovações e as devidas análise pelos órgãos de controle interno (Procuradoria Geral do Estado - GE e Secretaria de Controle e Transparência - SECONT e/ou Unidade Executora de Controle Interno - UECI).	Sese, GAE e Suae; EPPC; Agente de Contratação.
02	Acompanhar o cumprimento do prazo estabelecido pelas áreas requisitante e técnica, no DFD.	Agente de Contratação em conjunto com a EPPC/Sedu.
03	Encaminhar, quando couber, os autos para análise jurídica pela PGE, com antecedência suficiente para a devida análise, a fim de não comprometer o prazo programado para a contratação do objeto.	Áreas requisitante e técnica em conjunto com o Agente de Contratação.

3.2.7. **Ações de contingenciamento:**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 525 / 567

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Disponibilizar apoio temporário de outros servidores da Gerência ou da Subsecretaria para o planejamento e elaboração dos artefatos até a conclusão dos procedimentos.	Sese, GAE e Suae;
02	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Sese, GAE e Suae;

3.3. **Risco 03: Exigência de requisitos não alinhados à real necessidade e/ou fora dos padrões requeridos para atender as especificidades da Sedu.**

3.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

3.3.4. **Dano(s):** atraso na implantação da solução ou até mesmo a impossibilidade de disponibilizar a solução contratada; a solução atender apenas parcialmente aos objetivos pretendidos; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual; questionamento por parte dos fornecedores interessados;

3.3.5. **Classificação:** interna;

3.3.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Assegurar que servidor(es) que possua(m) conhecimento ou experiência com o objeto a ser contratado, integrem ou assessorem a equipe de servidores responsáveis pela elaboração dos artefatos (DFD, ETP, TR e/ou PB, minuta do Edital).	Sese, GAE e Suae; EPPC; Agente de Contratação.
02	Definir e justificar (princípio da motivação) todos os requisitos relevantes para o atendimento efetivo da necessidade demandada a fim de que seja possível aferir, com maior exatidão possível, os preços e os prazos inerentes à contratação.	Equipe Nutricionista Responsável Técnica; Suae.
03	Exigir somente os requisitos indispensáveis para o alcance dos objetivos pretendidos, a fim de maximizar a competitividade.	Suae
04	Ampliar as fontes de pesquisas de contratações similares, tais como as realizadas por outros entes	

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 526 / 567

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
	(Estados, Municípios, Governo Federal, Estatais, Empresas Públicas) ou por empresas privadas, sítios eletrônicos, além de fornecedores.	Sese, GAE e Suae;
05	Promover a capacitação dos servidores a fim de que desenvolvam maior capacidade de compreensão das metodologias e ferramentas a serem utilizadas na elaboração dos artefatos e na descrição dos requisitos necessários para a contratação do objeto pretendido.	Sese, GAE e Suae;
06	Realizar a descrição cuidadosa do objeto e dos requisitos exigidos no Termo de Referência ou Projeto Básico.	GAE; Suae; EPPC/Sedu.
07	Encaminhar, se houver dúvida jurídica acerca dos requisitos do objeto, os autos para a devida análise pela PGE, com antecedência suficiente, a fim de não comprometer o prazo programado para a contratação do objeto.	Sese, GAE e Suae; Agente de Contratação.

3.3.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Corrigir a especificação técnica por meio da revisão dos requisitos exigidos.	GAE; Suae.
02	Refazer o ETP, em especial, o levantamento de mercado.	Suae.
03	Refazer o Termo de Referência.	Suae - EPPC/Sedu.
04	Anular a licitação e/ou republicar o edital, quando for o caso.	Comissão Permanente de Licitação - CPL, Agente de Contratação e Seaf.

3.4. **Risco 04: não realizar amplo levantamento de mercado para a elaboração do estudo técnico preliminar.**

3.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 527 / 567

3.4.4. **Dano(s):** estudo de apenas uma solução de mercado; falta de estudo comparativo entre as soluções possíveis; solução não atender aos objetivos pretendidos; maior fragilidade na justificativa da contratação;

3.4.5. **Classificação:** interna;

3.4.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Ampliar as fontes de pesquisas de contratações similares, tais como as realizadas por outros entes (Estados, Municípios, Governo Federal, Estatais, Empresas Públicas) ou por empresas privadas, sítios eletrônicos, além de fornecedores.	Suae
02	Realizar amplo estudo comparativo entre diversas soluções adotadas pelo mercado.	Suae / GAE
03	Promover a capacitação dos servidores a fim de que desenvolvam maior capacidade de compreensão das metodologias e ferramentas a serem utilizadas na elaboração dos artefatos e na descrição dos requisitos necessários para a contratação do objeto pretendido.	Suae; GAE; Sese.
04	Realizar a análise crítica do ETP elaborado e validá-lo com os gestores envolvidos antes de encaminhá-lo para o procedimento subsequente.	GAE; Sese.

3.4.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer o ETP, contemplando a ampliação da identificação e da análise comparativa das soluções disponíveis no mercado.	Equipe Nutricionista Responsável Técnica; Suae.

3.5. **Risco 05: não aprovação do Termo de Referência ou Projeto Básico pela autoridade competente.**

3.5.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.5.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.5.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 528 / 567

3.5.4. **Dano(s):** não ser possível realizar contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.5.5. **Classificação:** interna;

3.5.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Identificar a demanda e providenciar relatórios que demonstrem ou explicitem a necessidade, as vantagens e a importância do objeto a ser contratado para o atendimento da política educacional envolvida.	Suae; GAE.
02	Realizar reunião com a alta gestão a fim de apresentar os relatórios produzidos para sensibilização quanto à necessidade do objeto a ser contratado para o atendimento da política educacional envolvida.	GAE; Sese.

3.5.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Realizar reunião com a alta gestão a fim de reforçar a necessidade do objeto a ser contratado para o atendimento da política educacional envolvida e a consequente necessidade de aprovação do Termo de Referência.	GAE; Sese.
02	Analisar e propor possíveis necessidades de adequações qualitativas e quantitativas.	Sese.
03	Realizar adequações no Termo de Referência.	Suae - EPPC/Sedu.

3.6. **Risco 06: indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).**

3.6.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.6.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.6.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 529 / 567

3.6.4. **Dano(s):** não ser possível realizar contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.6.5. **Classificação:** interna;

3.6.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Cuidar para que a estimativa de orçamento informada no Documento de Formalização de Demanda – DFD, esteja a mais próxima possível do valor praticado no mercado, a fim de que o Plano de Contratação Anual - PCA e a Lei Orçamentária Anual - LOA contemplem os recursos orçamentários e financeiros necessários.	Suae
02	Providenciar a reserva de recursos orçamentários para a contratação do objeto pretendido.	Sese; Seaf.

3.6.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar e propor possíveis necessidades de adequações qualitativas e quantitativas, a fim de readequar os artefatos (ETP e TR).	GAE; Sese.
02	Providenciar a suplementação de recursos orçamentários e financeiros.	GPO; Seaf.

3.7. **Risco 07: ausências e afastamentos dos servidores envolvidos na demanda**.

3.7.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

3.7.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.7.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

3.7.4. **Dano(s):** atraso na contratação do objeto; atraso no atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

3.7.5. **Classificação:** interna;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 530 / 567

3.7.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Planejar as ausências legais dos servidores envolvidos.	Suae.
02	Definir o cronograma de trabalho contemplando as ausências programadas e as excepcionais.	Suae.
03	Compartilhar calendários de ausências legais dos servidores envolvidos	Suae
04	Designar substitutos para as atividades.	Suae - GAE
05	Estabelecer pontos de controle periódicos com os participantes e eventuais substitutos.	Suae – GAE

3.7.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Redistribuir as atividades programadas.	Suae - GAE

3.8. **Risco 08: pesquisas de mercado insuficientes ou com problemas.**

3.8.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

3.8.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

3.8.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

3.8.4. **Dano(s):** contratação do objeto com sobrepreço ou preço inexequível; licitação fracassada ou deserta;

3.8.5. **Classificação:** interna;

3.8.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Seguir os normativos vigentes aplicáveis à pesquisa de mercado, utilizando-se diversas fontes.	Suae, GAE, Sucom.
02	Realizar pesquisa de preços adequada às especificações do objeto a ser contratado.	Suae e Sucom.
03	Realizar a análise crítica de preços.	Sucom.

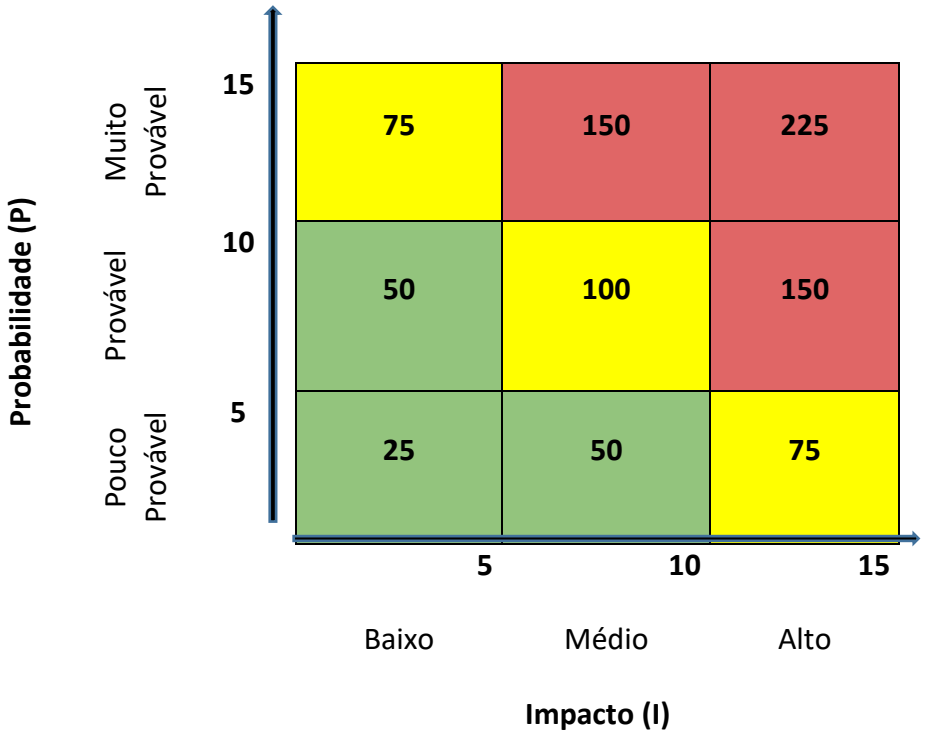
2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 531 / 567

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
04	Validar as fontes pesquisadas e a análise crítica de preços.	Suae, GAE.
05	Verificar e manter a pesquisa de preços atualizada.	GAE e Sese.

3.8.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Refazer a pesquisa de mercado.	Suae e Sucom.
02	Anular a licitação e/ou republicar o edital	Gae, Sese e Seaf.

3.9. **Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase preparatória (pré-seleção)**



4. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 532 / 567

os procedimentos que abrangem a publicação e divulgação do Edital, o certame e a convocação para a assinatura do instrumento contratual.

4.1. **Risco 01: Atraso ou impossibilidade de realização do certame em face de recursos e impugnações com potencial para causar a sua suspensão, revogação ou anulação.**

4.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** muito provável – 15;

4.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 225;

4.1.4. **Dano(s):** atraso ou impossibilidade da entrega do objeto da contratação; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.1.5. **Classificação:** interna, externa;

4.1.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Verificar o teor de recursos e impugnações em certames realizados pela Sedu e pesquisar contratações similares no levantamento de mercado.	Suae, GAE.
02	Elaborar Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência robustos que contemplem no estudo comparativo (levantamento de mercado) as adequações decorrentes dos recursos e impugnações interpostos.	Suae e EPPC.
03	Definir os requisitos e os critérios de seleção de fornecedores com respaldo em normativos vigentes e/ou em jurisprudência.	Suae e EPPC.
04	Observar as recomendações da área jurídica.	Suae, EPPC e Agente de Contratação.
05	Analisar minuciosamente os artefatos (ETP, TR e Edital) a fim de identificar se ainda existem pontos que possuem potencial para ocasionar a suspensão, anulação ou revogação do certame.	Suae e EPPC.
06	Realizar adequada instrução processual.	Suae, CPL.
07	Realizar boa condução do certame.	CPL

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 533 / 567

4.1.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar e deliberar sobre os motivos que ensejaram recursos e impugnações e resultaram na obstrução do certame por meio da sua suspensão, revogação ou anulação.	Suae e CPL.
02	Solicitar, se houver necessidade, a colaboração de outros servidores na identificação dos motivos que ensejaram recursos e impugnações, bem como na elaboração das respostas.	Suae, GAE e CPL.
03	Identificar possíveis implicações legais decorrentes da suspensão, anulação ou revogação do certame.	Suae/GAE, CPL.
04	Encaminhar os autos para a área jurídica avaliar a legalidade das alegações que ensejaram suspensão, anulação ou revogação do certame, bem como as implicações legais identificadas.	Suae/GAE, CPL.
05	Avaliar os impactos financeiros e operacionais decorrentes da suspensão, anulação ou revogação do certame.	Suae/GAE, Gerência de Custos.
06	Reabrir o certame e, no caso de provimento integral ou parcial do recurso, aproveitar todos os atos não comprometidos.	CPL
07	Ajustar o instrumento convocatório e republicar o certame.	CPL
08	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE

4.2. **Risco 02: Proposta do certame com valor inferior ou superior ao estimado pela Sedu.**

4.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

4.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

4.2.4. **Dano(s):** licitação deserta ou fracassada; impossibilidade de entrega do objeto da contratação; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.2.5. **Classificação:** interna e externa;

4.2.6. **Ações de prevenção:**

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 534 / 567

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Elaborar de forma precisa o valor de referência para o certame, por meio de consulta a uma ampla fonte de dados.	SUCOM
02	Validar as fontes pesquisadas e a análise crítica de preços para o balizamento do certame.	Suae/GAE.

4.2.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Analisar as planilhas das propostas ofertadas no certame.	CPL, Suae e Gerência de custos.
02	Analisar a participação e a disputa de lances do certame e a viabilidade do melhor valor obtido em relação ao máximo valor aceitável.	CPL
03	Negociar o valor com as licitantes, quando couber.	CPL
04	Desclassificar as propostas acima do valor estimado ou com valor inexequível.	CPL

4.3. **Risco 03: licitação deserta ou fracassada.**

4.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

4.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

4.3.4. **Dano(s):** gastos com processo licitatório ineficiente; prejuízo ao erário; impossibilidade de entrega do objeto da contratação; retrabalho com a reavaliação dos critérios de contratação do objeto; não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.3.5. **Classificação:** interna; externa;

4.3.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Definir e justificar (princípio da motivação) todos os requisitos relevantes para o atendimento efetivo	

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 535 / 567

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
	da necessidade demandada a fim de que seja possível aferir, com maior exatidão possível, os preços e os prazos inerentes à contratação.	Suae/GAE
02	Exigir somente os requisitos indispensáveis para o alcance dos objetivos pretendidos, a fim de maximizar a competitividade.	Suae/GAE
03	Convalidar a especificação técnica do objeto a ser contratado no mercado.	Suae/GAE
04	Certificar que o agrupamento de serviços e bens não causará a restrição do mercado fornecedor.	Suae/GAE
05	Proceder ampla pesquisa de mercado para referenciar o preço.	SUCOM
06	Divulgar amplamente o certame por meio da publicação no Diário Oficial do Espírito Santo - DIOES, jornal de grande circulação/visualização, Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e site da Sedu.	CPL

4.3.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Reavaliar os critérios e republicar o edital.	CPL e Seaf
02	Ampliar a divulgação do edital, com convite direto aos fornecedores que apresentaram orçamento na pesquisa de preços.	CPL e Seaf

4.4. **Risco 04: recusa da vencedora em assinar o contrato.**

4.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

4.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

4.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 536 / 567

4.4.4. **Dano(s):** impossibilidade de entrega do objeto da contratação; demora ou até mesmo o não atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

4.4.5. **Classificação:** interna; externa;

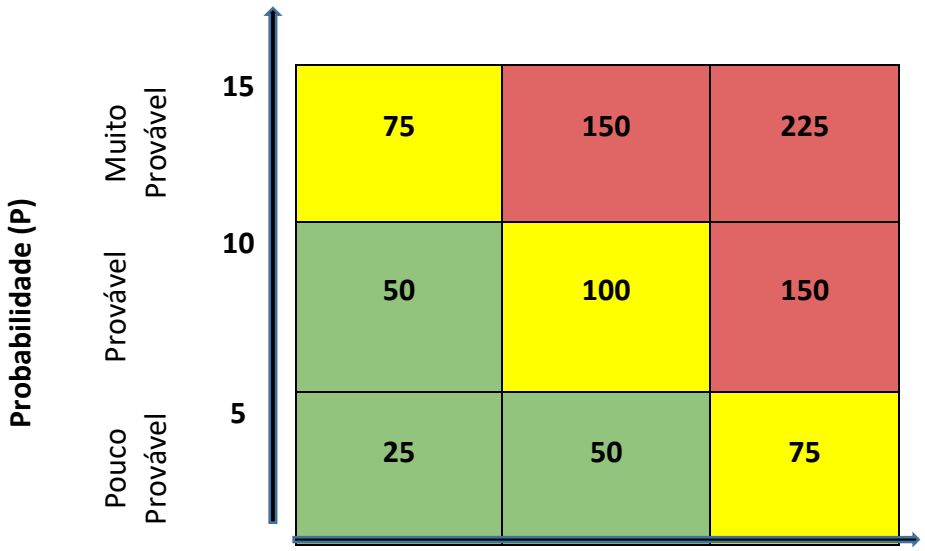
4.4.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Elaborar Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, embasados em estudo comparativo que identifique as reais necessidades e a melhor forma de contratação do objeto, a preços e prazos atrativos ao mercado.	Suae
02	Certificar que o instrumento contratual seja assinado dentro do prazo de validade da proposta do licitante vencedor.	Suae/GAE CPL e Subgerência de Formalização de Contratos, Convênios e Instrumentos Congêneres - SFCCI.

4.4.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato.	CPL, Sese e Seaf.
02	Abrir processo de sanção.	Suae/GAE e Seaf.

4.5. **Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase de seleção de fornecedores**



2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 537 / 567

5	**10**	**15**
Baixo	Médio	Alto

Impacto (I)

5. GERENCIAMENTO DOS RISCOS RELACIONADOS À FASE DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

Neste tópico, pretende-se identificar, analisar e propor ações que possam prevenir ou contingenciar eventos (riscos) que possuem maior potencial para comprometer ou inviabilizar os procedimentos que envolvem o início da vigência do instrumento contratual, o planejamento para a implantação, entrega e execução do objeto contratado.

5.1. **Risco 01: Falta de pessoal para a fiscalização e gestão do contrato.**

5.1.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.1.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.1.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.1.4. **Dano(s):** atraso ou falhas na execução do objeto contratado; baixa qualidade técnica no acompanhamento da execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional;

5.1.5. **Classificação:** interna;

5.1.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Indicar, preferencialmente, servidores capacitados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Suae
02	Manter substitutos por meio do recrutamento e capacitação de novos servidores.	Suae

5.1.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Redistribuição de atividades entre servidores e priorização das demandas.	Suae

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 538 / 567

5.2. **Risco 02: qualificação insuficiente dos fiscais e gestores do contrato.**

5.2.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** baixo – 10;

5.2.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.2.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.2.4. **Dano(s):** atraso ou falhas na execução do objeto contratado; baixa qualidade técnica no acompanhamento da execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional;

5.2.5. **Classificação:** interna;

5.2.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Prover orientações gerais e disponibilizar os normativos vigentes acerca da gestão e fiscalização de contratos aos servidores que serão designados.	Suae/GAE/Sese.
02	Providenciar treinamento aos servidores que devem ser designados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Suae/GAE/Sese.

5.2.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Providenciar treinamento aos servidores que foram designados para a gestão e fiscalização do objeto contratado.	Suae/GAE/Sese.
02	Providenciar o apoio temporário de outros servidores que possuam experiência na gestão e fiscalização de contratos.	Suae/GAE/Sese.

5.3. **Risco 03: Atraso no início da execução do contrato.**

5.3.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.3.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.3.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 539 / 567

5.3.4. **Dano(s):** atraso na entrega do objeto da contratação; demora no atendimento da política pública e/ou educacional; não cumprimento do cronograma estabelecido no Plano de Contratação Anual;

5.3.5. **Classificação:** interna; externa;

5.3.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) o prazo e as condições para o início da execução do objeto contratado e as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) o modo como será realizado o acompanhamento da execução do objeto contratado pela gestão e fiscalização e a aplicação das sanções pertinentes a cada tipo de desconformidade identificada.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Realizar e registrar a reunião de início de contrato a fim de esclarecer eventuais dúvidas acerca da execução do objeto contratado.	Suae/GAE;

5.3.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto ao descumprimento do prazo de início e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae/GAE.
02	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia do contratado e/ou de atraso superior ao aceitável conforme definição contratual.	Suae/GAE.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae/GAE.
04	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato.	CPL, Sese e Seaf.
05	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 540 / 567

5.4. **Risco 04: Desconformidades na execução e/ou descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada.**

5.4.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.4.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.4.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.4.4. **Dano(s):** falhas na execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; baixa qualidade técnica na execução do objeto contratado; danos ao erário;

5.4.5. **Classificação:** interna; externa;

5.4.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) as condições para a execução do objeto contratado e as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) o modo como será realizado o acompanhamento da execução do objeto contratado pela gestão e fiscalização e a aplicação das sanções pertinentes a cada tipo de desconformidade identificada.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
03	Estabelecer nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) os critérios para verificação da qualidade da execução do objeto contratual, como por exemplo, a utilização do Instrumento de Medição do Resultado – IMR.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Realizar e registrar as reuniões periódicas a fim de esclarecer eventuais dúvidas e ajustar os procedimentos relativos à execução do objeto contratado.	Suae/GAE.

5.4.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto a eventuais desconformidades e falhas identificadas e dar	Suae.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 541 / 567

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
	ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	
02	Providenciar o pagamento conforme resultado obtido, aplicando-se os parâmetros definidos no IMR.	Suae.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae.
04	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia ou reincidência do contratado.	Suae.
05	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato, se ainda houver possibilidade.	CPL, Sese e Seaf.
06	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE.

5.5. **Risco 05: inadimplência fiscal, tributária, previdenciária e trabalhista pela contratada.**

5.5.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** provável – 10;

5.5.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15:

5.5.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** alto – 150;

5.5.4. **Dano(s):** irregularidade do contratado; deficiência na execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; rescisão do contrato; potencial criação de passivo (trabalhista/previdenciário) para a Administração;

5.5.5. **Classificação:** interna; externa;

5.5.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) a obrigação de o contratado manter vigente todas as condições de habilitação exigidas para a contratação, em especial a qualificação econômico-financeira, bem como as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 542 / 567

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
02	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) a exigência da garantia contratual a fim de que na ocorrência do sinistro seja possível utilizar esse instrumento para o adimplemento de eventual inobservância de obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, bem como para o adimplemento de eventuais multas administrativas cujos procedimentos tenham sido finalizados.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
03	Acompanhar a regularidade do contratado, notificá-lo quanto à identificação da ausência de certidões válidas e estabelecer prazo para a devida regularização.	Suae.

5.5.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Retenção de valores devidos ao contratado e pagamento direto aos interessados para assegurar o cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas e previdenciárias não satisfeitas.	Seaf, Assessoria Jurídica; PGE.
02	Notificar o contratado quanto à ausência de certidões válidas, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae/GAE.
03	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia do contratado.	Suae/GAE/Sese.
04	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae/GAE/Sese.
05	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato, se ainda houver possibilidade.	CPL, Sese e Seaf.
06	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE/Sese.

5.6. **Risco 06: baixa qualificação técnica dos profissionais da contratada para a execução do contrato.**

5.6.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

5.6.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.6.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 543 / 567

5.6.4. **Dano(s):** deficiência na execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; rescisão do contrato;

5.6.5. **Classificação:** interna; externa;

5.6.6. **Ações de prevenção:**

Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) a exigência de experiência do contratado ou do(s) profissional(is), bem como as respectivas sanções que podem ser aplicadas em decorrência do descumprimento.	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
03	Acompanhar a execução do objeto e notificar o contratado ante a identificação de falhas técnicas.	Suae

5.6.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto à identificação de falhas de natureza técnica, estabelecer prazo para a substituição do(s) profissional(is) e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae.
02	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado.	Suae.
03	Providenciar os procedimentos para a rescisão contratual em caso de inércia do contratado.	Suae.
04	Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato, se ainda houver possibilidade.	CPL e Seaf
05	Providenciar a contratação emergencial do objeto.	Suae/GAE/Sese

5.7. **Risco 07: pagamentos indevidos em decorrência de execução parcial ou inexecução do objeto contratado.**

5.7.1. **Probabilidade (qualitativa e quantitativa):** pouco provável – 05;

5.7.2. **Impacto (qualitativo e quantitativo):** alto – 15;

5.7.3. **Nível de risco (qualitativo e quantitativo):** médio – 75;

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 544 / 567

5.7.4. **Dano(s):** ineficiência no acompanhamento da execução do objeto contratado; atendimento inadequado da política pública e/ou educacional; danos ao erário;

5.7.5. **Classificação:** interna; externa;

5.7.6. **Ações de prevenção:**

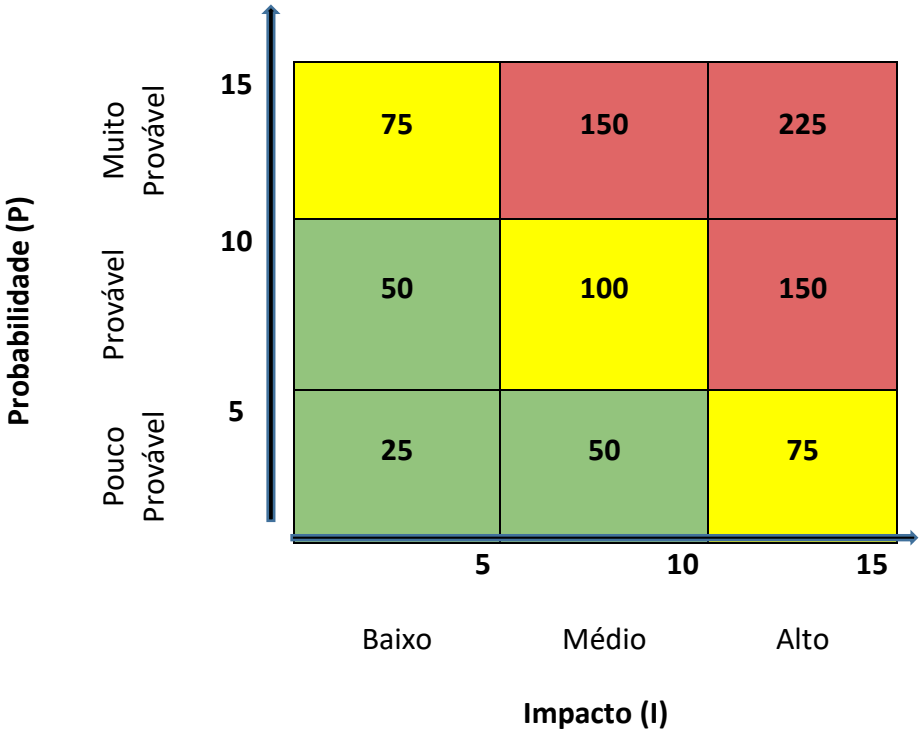
Ação	Descrição da ação preventiva	Responsável(is)
01	Estabelecer claramente nos artefatos (ETP, TR e PB, Edital) os parâmetros para medição e aceite do objeto contratado	Suae/GAE; EPPC/Sedu; CPL.
02	Monitorar, durante a execução do contrato, o cumprimento dos critérios de medição estabelecidos e dos quantitativos efetivamente executados (resultados esperados X executados).	Suae.
03	Acompanhar a execução do objeto e notificar o contratado ante a identificação de potencial inexecução ou falhas na execução, bem como estabelecer prazo para a devida regularização.	Suae

5.7.7. **Ações de contingenciamento:**

Ação	Descrição da ação de contingência	Responsável(is)
01	Notificar o contratado quanto à identificação de potencial inexecução ou falhas na execução, estabelecer prazo para a devida regularização e dar ciência quanto à possibilidade de serem aplicadas as sanções previstas no instrumento contratual.	Suae.
02	Notificar o contratado e solicitar a imediata devolução dos valores pagos indevidamente.	Suae.
03	Providenciar o procedimento para a aplicação de sanção ao contratado e ao servidor que der causa ao prejuízo.	Suae.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 545 / 567

5.8. **Matriz de Probabilidade x Impacto relativa à fase de execução contratual**



2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 546 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XVI- Formulário para avaliação semanal da qualidade dos serviços

FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO SEMANAL DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS										
NOME DA ESCOLA:										
MÊS DE REFERÊNCIA:										
EMPRESA DO CONTRATO:										
ITEM	**SEMANA 1**		**SEMANA 2**		**SEMANA 3**		**SEMANA 4**		**SEMANA 5**	
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**
Os alimentos estocáveis estão armazenados em prateleiras limpas, organizadas, fora das caixas de papelão e com controle de estoque em dia; os alimentos congelados e refrigerados estão devidamente armazenados nos equipamentos; os alimentos e materiais de limpeza estão armazenados separadamente.										
Observações:										
ITEM	**SEMANA 1**		**SEMANA 2**		**SEMANA 3**		**SEMANA 4**		**SEMANA 5**	
HIGIENE DO AMBIENTE	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**
Os equipamentos, móveis, utensílios, teto, piso e paredes estão livres de sujidades e incrustações.										
Observações:										
ITEM	**SEMANA 1**		**SEMANA 2**		**SEMANA 3**		**SEMANA 4**		**SEMANA 5**	
USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**
Os funcionários fazem uso do uniforme completo, uso correto de luvas impermeáveis, luvas térmicas, aventais, sapatos antiderrapantes, entre outros EPIs comuns da cozinha.										
Observações:										
ITEM	**SEMANA 1**		**SEMANA 2**		**SEMANA 3**		**SEMANA 4**		**SEMANA 5**	
SUPORTE LOGÍSTICO	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**
A escola é abastecida com todos os gêneros e insumos (alimentos, materiais de limpeza, descartáveis) em quantidade suficiente para atendimento ao serviço de alimentação escolar.										
Observações:										
ITEM	**SEMANA 1**		**SEMANA 2**		**SEMANA 3**		**SEMANA 4**		**SEMANA 5**	
QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**	**DATA**
A escola possui número de merendeiras em quantidade suficiente, conforme o contrato, assim como supervisão de nutricionista para acompanhamento das rotinas do serviço de alimentação escolar.										
Observações:										
Obs: Marcar com "**A**" para ADEQUADO e "**I**" para INADEQUADO de acordo com a qualidade do serviço prestado para o período.										

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 547 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XVII - Check List Para Avaliação dos Indicadores - IMR

CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DOS INDICADORES										
Mês de referência:										
INDICADOR	**ITEM**	**PONTUAÇÃO MÁXIMA DO ITEM**	**CRITÉRIO DE OCORRÊNCIAS**						**PONTUAÇÃO MÁXIMA DO INDICADOR**	**AVALIAÇÃO**
			Bom		**Regular**		**Ruim**			
			Percentual de avaliação positiva	**Pontuação**	**Percentual de avaliação positiva**	**Pontuação**	**Percentual de avaliação positiva**	**Pontuação**		
QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0	**100**	
	HIGIENE DO AMBIENTE	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	USO DE EPI PELOS FUNCIONÁRIOS	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	SUPORTE LOGÍSTICO	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
	QUANTIDADE DE MÃO DE OBRA	20	100 - 85%	20	84 - 60%	10	59 - 0%	0		
RESULTADO FINAL										

Aferição do redimencionamento do IMR para desconto no faturamento	
DESCONTO	**PONTUAÇÃO**
0%	100
0,5%	90 a 99
1%	80 a 89
1,5%	70 a 79
2%	60 a 69
2,5%	50 a 59
3%	40 a 49
3,5%	30 a 39
4%	20 a 29
4,5%	10 a 19
5%	0 a 9

FATURAMENTO MÊS REFERÊNCIA:
MEDIÇÃO DE PAGAMENTO: R$

PORCENTAGEM DE DESCONTO:

VALOR FINAL DO DESCONTO: R$

VALOR FINAL A SER FATURADO*: R$
** o valor apresentado está sem o desconto de ICMS e INSS*

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 548 / 567

Anexo XVII - Check List Para Avaliação dos Indicadores - IMR

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 549 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XVIII- Tabela de Reparos da Cozinha

TABELA DE REPAROS DA COZINHA	Quem Faz
Recuperar a pintura do forro e das paredes (desde que não haja vazamento ou infiltração)	SEDU
Manter e reparar portas, janelas e batentes	SEDU
Repor azulejos e pisos quebrados, muito manchados ou desgastados pelo uso	SEDU
Providenciar pequenos reparos na rede elétrica	SEDU
Reparar, caso estejam quebrados, tampos de pias, balcões e bancadas	SEDU
Trocar pia da cozinha	SEDU
Reparar a rede hidráulica (Ex: trocar canos)	SEDU
Fornecer/reparar/adequar armários ou prateleiras para a guarda de utensílios de cozinha	SEDU
Retirar da cozinha os armários sem condição de uso ou em desuso	SEDU
Construir abrigo para os cilindros e botijões de gás de cozinha	SEDU
Instalar encanamentos de gás que necessitem adequações estruturais	SEDU
Substituir telhas e calhas externas à cozinha, despensa	SEDU
Fornecer/reparar mobiliário de refeitório	SEDU
Revisar e reparar bebedouros/filtros de água dos alunos	SEDU
Providenciar instalação hidráulica para filtros de água na cozinha	SEDU
Realizar todos os reparos estruturais da cozinha e despensa	SEDU
Providenciar desentupimentos das pias, ralos e caixas de gordura da cozinha	Empresa
Trocar, caso estejam quebrados, torneiras e sifões da cozinha	Empresa
Reparar e/ou substituir os ralos do interior da cozinha que não atendem à especificação sanitária,trocando o dispositivo abre-fecha, fixando-o ao chão, entre outros reparos necessários para impedir a entrada de vetores.	Empresa
Providenciar a manutenção dos equipamentos e utensílios da cozinha	Empresa
Providenciar a instalação e/ou reparo do fogão	Empresa
Providenciar instalação e/ou reparos no cilindro, registro e mangueira de gás	Empresa
Providenciar instalação de papeleiro e saboneteira para a pia de higienização das mãos do ambiente da cozinha	Empresa
Reparar armários ou prateleiras para guarda de utensílios de cozinha danificados pelo uso ou em caso necessidade apurada em virtude de culpa ou dolo da CONTRATADA, substituindo-os conforme avaliação da CONTRATANTE	Empresa
Fornecer, manter, reparar estrado ou caixa plástica para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza e higiene e pertences dos colaboradores	Empresa
Instalar filtro de água na cozinha (quando já houver instalação hidráulica para o mesmo)	Empresa
Fornecer elemento filtrante e realizar troca periódica do filtro interno da cozinha	Empresa
Realizar todos os reparos estruturais e na pintura da cozinha e despensa em caso necessidade apurada em virtude de culpa ou dolo da CONTRATADA	Empresa
Reparar telas milimétricas removíveis nas aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos, inclusive sistema de exautão.	Empresa
Reparar protetores vedantes nos rodapés das portas	Empresa
Reparar a instalação de protetores vedantes nas lâmpadas e luminárias da cozinha	Empresa
Trocar as lâmpadas das dependências da cozinha, caso estejam quebradas, queimadas.	Empresa
Realizar manutenção de coifas e exaustores e protetores das luminárias, da cozinha e despensa	Empresa

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 550 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XIX - Enxoval Mínimo

Nº de ordem	ITEM	ATENDIMENTOS				
		Entre 1 a 50	Entre 51 a 200	Entre 201 a 400	Entre 401 a 600	Acima de 600
	CAÇAROLA					
1	Caçarola tipo hotel, nº 16, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 16 cm. Capacidade em litros: 2 l aproximadamente	1	1	1	1	1
2	Caçarola tipo hotel, nº 20, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: 3 l aproximadamente	1	2	2	2	2
3	Caçarola tipo hotel, nº 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: 15 l aproximadamente	2	1	1	1	1
4	Caçarola tipo hotel, nº 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm . Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: 30 l aproximadamente	1	2	2	2	2
5	Caçarola tipo hotel, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: 50 l aproximadamente	0	1	3	4	4
	PANELA DE PRESSÃO					
6	Panela de pressão, em aluminio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas e com selo do INMETRO. Capacidade: 2 litros	1	1	1	1	1
7	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: De 3 a 10 litros.	2	0	0	0	0
8	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: 12 litros.	1	2	1	1	1
9	Panela de pressão, em alumínio polido ou aço inoxidável, com fechamento externo, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento e com selo do INMETRO. Capacidade: 20 litros.	0	1	2	2	3
	FRIGIDEIRA					
10	Frigideira tipo hotel, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 20 cm.	1	2	2	3	3
11	Frigideira tacho tipo hotel, com alças laterais reforçadas, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 50 cm.	0	1	2	3	3
	CALDEIRÃO					
12	Caldeirão de alumínio (Pequeno) caldeirão em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm.	1	2	3	3	4
13	Caldeirão de alumínio (Médio) em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade apeoximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm.	1	2	3	3	4

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 551 / 567

Anexo XIX - Enxoval Mínimo

14	Caldeirão de alumínio (Grande) em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm.	1	2	3	3	4
	CANECÃO					
15	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 14, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 2 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo.Diâmetro: 14 cm.	1	1	1	1	1
16	Caneca de alumínio, tipo hotel, nº 18, em alumínio fosco ou aço inoxidável, com bico, cabo em material resistente exceto alumínio e madeira. Capacidade: 4 litros aproximadamente. Espessura: 2 mm no mínimo. Diâmetro: 18 cm.	1	2	3	3	4
	ASSADEIRA					
17	Assadeira em alumínio fosco, tamanho pequeno, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 32x23x5 cm	3	2	2	2	0
18	Assadeira em alumínio fosco, tamanho médio, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 45x32x5 cm.	1	3	4	5	6
19	Assadeira em alumínio fosco, tamanho grande, tipo hotel. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 50x40x5 cm.	1	3	4	5	6
20	Forma de bolo inglês em alumínio fosco, tamanho pequeno. Espessura aproximada - 2,5 mm. Medidas aproximadas: 24x10x6	1	1	1	1	1
	PRÉ PREPARO					
21	Descascador de legumes manual com lâmina de aço e cabo de plástico resistente e atóxico	1	2	2	2	3
22	Abridor de lata manual, preferencialmente em aço inoxidável, de boa qualidade.	1	2	2	2	2
23	Escorredor para arroz e/ou macarrão em alumínio, com pé e alças laterais. Diâmetro: 40 cm.	1	1	2	2	2
24	Escorredor de arroz em alumínio. Medidas: tamanho médio (com aproximadamente 40 cm de diâmetro, com alças laterais).	1	1	2	2	2
25	Tábua em altileno ou polietileno para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro. Dimensões aproximadas: 50x30x1,5 cm.	2	3	4	4	5
26	Ralador em aço inoxidável com 04 faces.	1	2	2	2	2
	RECIPIENTE DE ARMAZENAMENTO					
27	Caixa plástica vazada para armazenamento de hortifruti na cor branca	4	5	8	10	12
28	Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 L.	1	2	3	4	6
29	Caixa organizadora (Tamanho Médio) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: 10 a 25 L.	3	6	6	6	8
30	Caixa organizadora (Tamanho Grande) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade a proximada: a partir de 25 L	4	6	11	12	12
31	Pallet/Estrado de plástico com altura média de 4 cm (quando necessário, avaliar demanda)	4	4	5	5	6

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 552 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIX - Enxoval Mínimo

	TALHERES DE SERVIÇO					
32	Faca para corte, com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento inferior a 15 cm.	1	2	2	2	2
33	Faca para corte , com lâmina em aço inoxidável, fio liso, com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 15 cm.	1	2	4	4	4
34	Faca para pão, com lâmina em aço inoxidável, fio parta corte de pão (serra), com cabo em polipropileno reforçado ou outro material resistente, exceto madeira. Comprimento: a partir de 15 cm.	1	2	2	2	3
35	Escumadeira tipo hotel, em alumínio ou aço inoxidável. Diâmetro inferior 12 cm. Comprimento aproximado do cabo: 35 cm	1	1	2	2	2
36	Escumadeira tipo hotel, em alumínio ou aço inoxidável. Diâmetro aproximado: a partir de 12 cm. Comprimento aproximado do cabo : 40 cm.	2	2	3	3	3
37	Garfo tridente, em aço inox ou alumínio. Comprimento aproximado de 60 cm.	1	2	2	2	2
38	Colher em atileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento aproximado do cabo: 40 a 60 cm	1	1	2	2	2
39	Pá em atileno, de boa qualidade, resistente, inodoro, que não transmita sabor aos alimentos, com a pontacavada. Comprimento aproximado do cabo: 40 a 60 cm	1	1	2	2	2
	MATERIAL DE SERVIR					
40	Colher de servir, em aço inoxidável ou alunínio fosco. Cabo com aproximadamente 35 cm.	2	3	4	5	5
41	Concha em aço inoxidável. Capacidade: 200 ml. Diâmetro: aproximadamente 10 cm. Comprimento do cabo: 35 a 40 cm.	2	3	4	4	4
42	Pegador de massa / salada em inox, comprimento aproximado de 30 cm	2	3	3	4	4
43	Prato fundo em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, transparente. Formato: redondo.Diâmetro: 220 mm aproximadamente.	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
44	Jarra com tampa, em material plástico.	1	1	2	2	3
45	Caneca com alça, em policarbonato transparente ou vidro temperado transparente, superfície lisa. Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
46	Cumbuca ou tigela de servir, em policarbonato, transparente ou vidro temperado, superfície lisa. Capacidade aproximadamente mínima de 300 ml. Diâmetro aproximado: 12 cm.	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
47	Garfo para refeição em aço inox. Medidas aproximadas: 18x 2,3x 1,8 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
48	Faca sem ponta em aço inxo. Medidas aproximadas: 21 x 2 cm	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
49	Colher para refeição, em aço inoxidável. Medidas aproximada: 19x3,5x2 cm.	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 553 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XIX - Enxoval Mínimo

	DIVERSOS					
50	Abridor de lata e alumínio ou aço inox de boa qualidade	2	2	3	3	3
51	Coador de café com saco em tecido com suporte em alumínio. Diametro aproximado: 20 cm	1	2	2	3	3
52	Peneira para cozinha em aço inox, 10 cm de diâmetro	1	1	2	2	2
53	Copo medida em plástico resistente e atóxico, graduado, capacidade mínima de 500 ml	1	1	1	1	1
54	Escorredor de pratos, em aço inox, capacidade para 60 pratos	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
55	Escorredor de pratos, em aço inox, capacidade para 80 pratos	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%	Nº de atendimentos do maior turno + 15%
56	Suporte para coador de café	1	2	2	3	3
57	Fuê profissional em aço inox 35cm Fabricado com cabo acoplado	1	1	1	1	1
58	Espátula para Bolo de Inox 25cm	1	2	2	3	3
	HIGIENTE E LIMPEZA					
59	Lixeira em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal. Capacidade aproximada: 30 litros	1	1	1	1	1
60	Lixeira em plástico resistente, atóxico e inodoro, com tampa e acionamento por pedal. Capacidade aproximada: 60 litros	1	2	2	2	2
	EQUIPAMENTOS					
61	Balança tipo plataforma, capacidade aproximada de 150 kg	1	1	1	1	1
62	Balança tipo mesa, capacidade até 40 kg	1	1	1	2	2
63	Batedeira industrial 12l	0	1	1	1	1
64	Batedeira industrial 5 l	1	0	0	0	0
65	Batedeira doméstica	1	1	1	1	1
66	Coifa industrial	1	1	1	1	1
67	Descascador de legumes elétrico	0	0	1	1	1
68	Exaustor industrial	1	2	2	2	2
69	Filtro de água	1	1	2	2	2
70	Fogão industrial 2 queimadores	1	1	1	1	1
71	Fogão industrial 4 queimadores	1	0	0	0	0
72	Fogão industrial 6 queimadores	0	1	1	0	0
73	Fogão industrial 8 queimadores	0	0	0	1	1
74	Forno industrial 1 câmara	1	0	0	0	1
75	Forno industrial 2 câmaras	0	1	1	1	1
76	Freezer horizontal ou vertical, capacidade 400l	2	2	3	4	4
77	Liquidificador industrial, 10l	0	1	3	3	4
78	Liquidificador industrial, 5l	1	1	1	1	1
79	Liquidificador doméstico	1	1	1	1	1
80	Multiprocessador de legumes industrial	1	1	1	1	1
81	Multiprocessador de legumes doméstico	1	1	1	1	1
82	Picador de legumes manual	1	1	2	2	3
83	Refrigerador industrial tipo vitrine, capacidade 400l	1	2	3	3	3
84	Vasilhame de gás - P13	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3	Mínimo 3
85	Vasilhame de gás - P45	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2	Mínimo 2

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 554 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XX - Declaração de entrega de itens de cozinha adquiridos pela SEDU/ Unidade Escolar

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Declaro para devidos fins que estou ciente de que a escola _____ entregou na data de _____ o(s) seguinte(s) utensílio(s) e/ou equipamento(s) de cozinha consoante à especificação técnica do enxoval mínimo, que passa(m) a integrar o inventário da escola:

(Descrever abaixo os itens e quantidades):

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Obs: A Nota Fiscal/ Termo de distribuição de bens móveis segue em anexo.

Assinatura e carimbo do nutricionista:

Assinatura e carimbo do diretor e da escola:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 555 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXI- Comprovante de Reposição de Itens da Cozinha

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

Declaro para devidos fins que estou ciente de que a empresa _____ repôs na data de _____ o(s) seguinte(s) utensílio(s) e/ou equipamento(s) de cozinha consoante à especificação técnica do enxoval mínimo, que passa(m) a integrar o inventário da escola:

(Descrever abaixo os itens e quantidades):

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Assinatura e carimbo do nutricionista:

Assinatura e carimbo do diretor e da escola:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 556 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXII- Modelo de Inventário

DATA: / /
UNIDADE ESCOLAR:
EMPRESA RESPONSÁVEL PELO ATENDIMENTO:

ITEM	EQUIPAMENTOS	QTD	CONDIÇÃO	N° PATRIMÔNIO
1	Balança tipo mesa, capacidade até 40 kg			
2	Balança tipo plataforma, capacidade aproximada de 150 kg			
3	Batedeira doméstica			
4	Batedeira Industrial			
5	Coifa industrial			
6	Exaustor industrial			
7	Filtro de água			
8	Fogão industrial 2 queimadores			
9	Fogão industrial 4 queimadores			
10	Fogão industrial 6 queimadores			
11	Fogão industrial 8 queimadores			
12	Forno industrial 1 câmara			
13	Forno industrial 2 câmaras			
14	Freezer horizontal			
15	Freezer vertical			
16	Multiprocessador de legumes industrial			
17	Multiprocessador de legumes doméstico			
18	Liquidificador industrial			
19	Liquidificador doméstico			
20	Picador de legumes manual			
21	Refrigerador doméstico, duplex ou não			
22	Refrigerador industrial tipo vitrine			
23	Vasilhame de gás - P13			
24	Vasilhame de gás - P45			
	PANELAS DE PRESSAO	**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
24	Panela de pressão (Pequena) em alumínio polido ou aço inoxídável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO. Capacidade: até 10 L			
25	Panela de pressão (Médio) em alumínio polido ou aço inoxídável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO.Capacidade: maior que 10 L e menor que 20 L.			
26	Panela de pressão (Grande) em alumínio polido ou aço inoxídável, com tampa vedada, com argola de borracha, válvula e pino de segurança, sem falhas no acabamento com selo do INMETRO.Capacidade: a partir de 20 L.			
ITEM	**UTENSILIOS**			
	CAÇAROLAS	**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
28	Caçarola tipo hotel, nº 16, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 16 cm. Capacidade em litros: 2 l aproximadamente			
29	Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 20, com alças em alumínio e tampa. Diâmetro: 20 cm. Capacidade em litros: até 3 L.			
30	Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 34, com alças em alumínio e tampa. Diâmetro: 34 cm. Capacidade em litros: 15 L aproximadamente.			
31	Caçarola de alumínio tipo hotel, nº 45, com alças em alumínio e tampa Diâmetro: 45 cm. Capacidade em litros: 30 L aproximadamente			
32	Caçarola tipo hotel, nº 55, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco. Espessura aproximada: 3 mm. Diâmetro: 55 cm. Capacidade em litros: 50 L aproximadamente			
	FRIGIDEIRA	**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
33	Frigideira em alumínio, tipo hotel, com cabo.			
	CALDEIRÃO	**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
33	Caldeirão de alumínio (Pequeno) caldeirão em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: 10 a 30 litros. Diâmetro aproximado: 24 cm.			
34	Caldeirão de alumínio (Médio) em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: 30 a 45 litros. Diâmetro aproximado: 36 cm.			
35	Caldeirão de alumínio (Grande) em aluminio com alças laterais reforçadas e tampa. Capacidade aproximada: a partir de 45 litros. Diâmetro aproximado: 40 cm.			

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 557 / 567

CANECÃO		QTD	CONDIÇÃO	Observação
36	Caneca de alumínio, tipo hotel, com bico, cabo em material resistente. Capacidade: até 4 litros aproximadamente.			
ASSADEIRA		**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
37	Assadeira retangular em alumínio, tamanho pequeno.			
38	Assadeira retangular em alumínio, tamanho médio/grande.			
ARMAZENAMENTO E PRÉ-PREPARO		**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
39	Caixa organizadora (tamanho pequeno) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: até 10 L.			
40	Caixaorganizadora (Tamanho Médio) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade aproximada: 10 a 25 L.			
41	Caixa organizadora (Tamanho Grande) com tampa, cor branca ou transparente. Capacidade a proximada: a partir de 30 L			
42	Caixa vazada de plástico.			
43	Descascador de legumes manual.			
44	Escorredor de arroz / macarrão em alumínio, com pé e alcas laterais. Diâmetro aproximado: 40 cm.			
45	Pallet/estrado, em material plástico resistente.			
46	Ralador em aço inoxidável.			
47	Tábua em altileno ou polietileno, (média / grande), para corte, cor branca, material atóxico, resistente, inodoro.			
TALHERES DE SERVIÇO		**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
48	Faca para corte (pequena e média), lâmina de aço inoxidável, fio liso. Comprimento inferior a 15 cm.			
49	Faca para corte (grande), lâmina de aço inoxidável, fio liso. Comprimento: a partir de 15 cm.			
50	Faca de serra para pão, lâmina de aço inoxidável. Comprimento: a partir de 15 cm.			
51	Garfo bidente/tridente em aluminio ou aço inoxidável.			
52	Escumadeira em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm.			
53	Colher em altileno. Comprimento do cabo: 40 a 60 cm.			
54	Pá em altileno, resistente, inodora, que não transmita sabor aos alimentos. Comprimento do cabo: 40 a 60 cm.			
MATERIAL DE SERVIR		**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**
55	Concha com cabo, em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm.			
56	Colher para servir em em alumínio ou aço inoxidável, cabo de 40 a 60 cm. Medidas aproximadas: 25x5,7x3,6 cm.			
57	Pegador de massa / salada, em aço inoxidável.			
58	Jarra com tampa, em material plástico.			
59	Colher para refeição em aço inoxidável.			
60	Faca para refeição em aço inoxidável			
61	Garfo para refeição em aço inoxidável.			
62	Caneca com alça, em vidro. Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm			
63	Caneca com alça, em policarbonato transparente. Capacidade: aproximadamente 330 ml. Diâmetro aproximado: 8 cm			
64	Cumbuca ou tigela de servir, em policarbonato, transparente ou vidro temperado, superfície lisa. Capacidade aproximadamente mínima de 300 ml. Diâmetro aproximado: 12 cm.			
65	Prato fundo / raso em vidro temperado, resistente, com superfície lisa, redondo. Diâmetro: 220 mm (aproximadamente).			

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 558 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Anexo XXII- Modelo de Inventário

	DIVERSOS	QTD	CONDIÇÃO	Observação
66	Escorredor de pratos inoxidável - grande			
67	Lixeira em plástico, com tampa e pedal.			
68	Abridor de lata e alumínio ou aço inox de boa qualidade			
69	Coador de café com saco em tecido com suporte em alumínio. Diametro aproximado: 20 cm			
70	Peneira para cozinha em aço inox, 10 cm de diâmetro			
71	Copo medida em plástico resistente e atóxico, graduado, capacidade mínima de 500 ml			
72	Suporte para coador de café			
73	Fuê profissional em aço inox 35cm Fabricado com cabo acoplado			
74	Espátula para Bolo de Inox 25cm			
	ITENS EXTRAS	**QTD**	**CONDIÇÃO**	**Observação**

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

LEGENDA
Preencha o campo "condição" quando o equipamento/panela de pressão estiver: Bom (B); Necessita de Manutenção (M); Ruim(R)
Preencha o campo "condição" quando o utensílio estiver: Bom (B); Ruim(R)

NUTRICIONISTA EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO
Assinatura e carimbo:

DIRETOR(A) DA UNIDADE ESCOLAR
Assinatura e carimbo:

TÉCNICO DA SRE (opcional):
Assinatura e carimbo:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 559 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXIII – Declaração de Retirada de Material da Cozinha

Declaração para retirada de utensílios e / ou equipamentos da cozinha para fins de manutenção

Nome da escola:

Diretor (a):

Nome da empresa de gestão da alimentação escolar:

Nutricionista responsável:

ESPAÇO PARA PREENCHIMENTO NA DATA DA RETIRADA DO EQUIPAMENTO

Declaro para devidos fins estou ciente de que o(s) equipamento(s) / utensílio(s) _____

foi retirado da cozinha desta escola pela empresa de gestão da alimentação escolar para fins de manutenção no dia __/___/____.

Mediante a retirada, a empresa disponibilizou outro(s) equipamento(s) / utensílio(s) similar(es) para que não haja comprometimento na prestação dos serviços?

( ) SIM ( ) NÃO

Assinatura e carimbo de servidor da escola e carimbo da escola:

Assinatura e carimbo de um representante da empresa de alimentação escolar:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 560 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXIII – Declaração de Retirada de Material da Cozinha

ESPAÇO PARA PREENCHIMENTO NA DATA DA DEVOLUÇÃO DO EQUIPAMENTO

O(s) equipamento(s) / utensílio(s) foi(foram) devolvido(s) na data de ___/___/____ em sua integralidade, em pleno funcionamento.

Assinatura e carimbo de servidor da escola e carimbo da escola:

Assinatura e carimbo de um representante da empresa de alimentação escolar:

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 561 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Anexo XXIV. Termo de recebimento de produtos da Agricultura Familiar

Atesto que a Secretaria de Estado da Educação (SEDU), CNPJ nº 27.080.563/0001-93, por meio da Escola _____ recebeu em __/__/___, às _____ horas, da(s) Cooperativas/Associações(es):_____os produtos abaixo relacionados:

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total (*)
TOTAL				R$

(*) Anexar as notas fiscais

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ao) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta unidade escolar, pelo(s) qual(is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.

_____

Representante do fornecedor (nome completo, CPF)

_____

Representante da empresa de alimentação (nome completo, CPF)

_____

Representante da unidade escolar (nome completo e Carimbo)

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 562 / 567

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

ATESTO o **não recebimento** do gênero alimentício entregue pela Cooperativa/Associação contratada por essa SEDU para fornecimento de alimentos, pelos motivos expostos: Produto não recebido / motivo:

Data: _____, _____ de _____ de_____.

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 563 / 567

Anexo XXV – Declaração de Conhecimento dos Locais e Condições.

Declaração de Conhecimento dos Locais e Condições

Declaro que a empresa _____ (nome empresarial da licitante) inscrita no CNPJ nº: _____com sede na _____ (nº de inscrição)_____ _____, (endereço completo) por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do disposto no Edital, tem pleno conhecimento de todas as exigências relacionadas à execução dos serviços objeto do referido Pregão, que conhece as condições locais para execução do objeto, e que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

_____, ___ de _____ de_____.

_____

Nome do Declarante

N° CPF do Declarante

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 564 / 567

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDU)
Av. César Hilal, n.º 1.111, Santa Lúcia, Vitória – ES
CEP: 29.056-085
CNPJ : 27.080.563/0001-93

ANEXO XII C - PROPOSTA COMERCIAL - LOTE 01 C

PROCESSO:

RAZÃO SOCIAL: STARBENE REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA.
ENDEREÇO: RUA JOSÉ GUERRA, N° 146
BAIRRO: RESIDENCIAL MARIA CÂNDIDA
TEL/FAX: (16) 3383-1889 | **E-MAIL: STARBENE@STARBENE.COM.BR**
CNPJ: 04.377.85/0001-97 | **INSCR. ESTADUAL: 441.176.310.110**
BANCO: BANESTES | **AGÊNCIA: 0160 C/C: 3191387-4**

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº DE DIAS LETIVOS **202**

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
FAIXA 01 - DE 5.201 A 6.928

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R$ 8,92	R$ 7,25	R$ -	R$ -
Misto	2.376	R$ 8,46	R$ 6,88	R$ 4.060.393,92	R$ 3.302.069,76
Refeição	574	R$ 8,46	R$ 6,88	R$ 980.920,08	R$ 797.722,24
Integral 9h30	997	R$ 20,19	R$ 16,41	R$ 4.066.144,86	R$ 3.304.875,54
Integral 7h	2.981	R$ 14,96	R$ 12,16	R$ 9.008.343,52	R$ 7.322.289,92
Total	**6.928**			R$ 18.115.802,38	R$ 14.726.957,46

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
FAIXA 01 - DE 10.901 A 14.494

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	1.000	R$ 9,32	R$ 7,57	R$ 1.882.640,00	R$ 1.529.140,00
Misto	6.228	R$ 8,86	R$ 7,20	R$ 11.146.376,16	R$ 9.058.003,20
Refeição	1.576	R$ 8,86	R$ 7,20	R$ 2.820.598,72	R$ 2.292.134,40
Integral 9h30	987	R$ 20,59	R$ 16,73	R$ 4.105.110,66	R$ 3.335.527,02
Integral 7h	4.703	R$ 15,36	R$ 12,48	R$ 14.592.092,16	R$ 11.856.074,88
Total	**14.494**			R$ 34.546.817,70	R$ 28.070.879,50
VALOR TOTAL DA FAIXA 01				R$ 52.662.620,08	R$ 42.797.836,96

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
FAIXA 02 - DE 3.501 A 5.200

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R$ 9,52	R$ 7,73	R$ -	R$ -
Misto	1.795	R$ 9,06	R$ 7,36	R$ 3.285.065,40	R$ 2.668.662,40
Refeição	436	R$ 9,06	R$ 7,36	R$ 797.932,32	R$ 648.209,92
Integral 9h30	756	R$ 20,78	R$ 16,89	R$ 3.173.355,36	R$ 2.579.305,68
Integral 7h	2.241	R$ 15,55	R$ 12,64	R$ 7.039.205,10	R$ 5.721.900,48
Total	**5.228**			R$ 14.295.558,18	R$ 11.618.078,48

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE
FAIXA 02 - DE 7.301 A 10.900

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	750	R$ 9,98	R$ 8,11	R$ 1.511.970,00	R$ 1.228.665,00
Misto	4.689	R$ 9,52	R$ 7,74	R$ 9.017.134,56	R$ 7.331.157,72
Refeição	1.191	R$ 9,52	R$ 7,74	R$ 2.290.340,64	R$ 1.862.104,68
Integral 9h30	750	R$ 21,25	R$ 17,27	R$ 3.219.375,00	R$ 2.616.405,00
Integral 7h	3.535	R$ 16,02	R$ 13,02	R$ 11.439.401,40	R$ 9.297.191,40
Total	**10.915**			R$ 27.478.221,60	R$ 22.335.523,80
VALOR TOTAL DA FAIXA 02				R$ 41.773.779,78	R$ 33.953.602,28

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE
FAIXA 03 - DE 1.801 A 3.500

TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R$ 10,79	R$ 8,77	R$ -	R$ -
Misto	1.197	R$ 10,33	R$ 8,40	R$ 2.497.732,02	R$ 2.031.069,60
Refeição	289	R$ 10,33	R$ 8,40	R$ 603.044,74	R$ 490.375,20
Integral 9h30	506	R$ 22,06	R$ 17,93	R$ 2.254.796,72	R$ 1.832.661,16
Integral 7h	1.495	R$ 16,83	R$ 13,68	R$ 5.082.491,70	R$ 4.131.223,20
Total	**3.487**			R$ 10.438.065,18	R$ 8.485.329,16

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 565 / 567

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 03 - DE 3.701 A 7.300					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	500	R$ 11,37	R$ 9,24	R$ 1.148.370,00	R$ 933.240,00
Misto	3.129	R$ 10,91	R$ 8,87	R$ 6.895.752,78	R$ 5.606.354,46
Refeição	794	R$ 10,91	R$ 8,87	R$ 1.749.833,08	R$ 1.422.641,56
Integral 9h30	500	R$ 22,63	R$ 18,39	R$ 2.285.630,00	R$ 1.857.390,00
Integral 7h	2.358	R$ 17,41	R$ 14,15	R$ 8.292.661,56	R$ 6.739.871,40
Total	**7.281**			R$ 20.372.247,42	R$ 16.559.497,42
VALOR TOTAL DA FAIXA 03				R$ 30.810.312,60	R$ 25.044.826,58

ESCOLAS SEM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 1.800					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	0	R$ 14,28	R$ 11,60	R$ -	R$ -
Misto	606	R$ 13,82	R$ 11,23	R$ 1.691.733,84	R$ 1.374.686,76
Refeição	147	R$ 13,82	R$ 11,23	R$ 410.371,08	R$ 333.463,62
Integral 9h30	258	R$ 25,54	R$ 20,76	R$ 1.331.042,64	R$ 1.081.928,16
Integral 7h	751	R$ 20,32	R$ 16,51	R$ 3.082.584,64	R$ 2.504.600,02
Total	**1.762**			R$ 6.515.732,20	R$ 5.294.678,56

ESCOLAS COM INSALUBRIDADE					
FAIXA 04 - DE 1 A 3.700					
TIPO DE ATENDIMENTO	QUANTIDADE DE ATENDIMENTOS/DIA - A	VALOR UNITÁRIO BRUTO POR ATENDIMENTO - B	VALOR UNITÁRIO LÍQUIDO POR ATENDIMENTO - C	VALOR TOTAL BRUTO COM ICMS - A X B X DIAS LETIVOS	VALOR TOTAL LÍQUIDO SEM ICMS - A X C X DIAS LETIVOS
Lanche	250	R$ 15,17	R$ 12,33	R$ 766.085,00	R$ 622.665,00
Misto	1.577	R$ 14,71	R$ 11,95	R$ 4.685.929,34	R$ 3.806.720,30
Refeição	402	R$ 14,71	R$ 11,95	R$ 1.194.510,84	R$ 970.387,80
Integral 9h30	259	R$ 26,43	R$ 21,48	R$ 1.382.764,74	R$ 1.123.790,64
Integral 7h	1.185	R$ 21,21	R$ 17,23	R$ 5.077.037,70	R$ 4.124.345,10
Total	**3.673**			R$ 13.106.327,62	R$ 10.647.908,84
VALOR TOTAL DA FAIXA 04				R$ 19.622.059,82	R$ 15.942.587,40

VALOR GLOBAL COM TODAS AS FAIXAS	R$ 144.868.772,28	R$ 117.738.853,22

As propostas serão classificadas de acordo com o menor valor obtido com o somatório de todas as faixas.

O valor total da faixa posterior, não pode ser superior que o valor da faixa anterior.

Exemplo: O valor total da Faixa 02, não pode ser superior ao valor total da Faixa 01.

O atendimento máximo em cada faixa, foi estabelecido para o "cento" mais próximo. Exemplo: 1.518, está mais próximo de 1.500 do que de 1.600.

OS ITENS DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA

Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta no prazo de 60 dias.

DATA	**29 de abril de 2025.**

STARBENE REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA:04377855000197

Assinado de forma digital por STARBENE REFEICOES INDUSTRIAIS LTDA:04377855000197
Dados: 2025.04.29 13:28:10 -03'00'

Carimbo e assinatura do representante da empresa

2025-3THFD5 - E-DOCS - DOCUMENTO ORIGINAL 10/06/2025 17:17 PÁGINA 566 / 567

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

MIRELLA CARLA MENDES CHRIST
SUBSECRETARIO ESTADO
SEAF - SEDU - GOVES
assinado em 10/06/2025 16:48:20 -03:00

RAFFAELLO CONSTANCIO DE PAULA MILAN
CIDADÃO
assinado em 10/06/2025 17:17:49 -03:00

INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO
Documento capturado em 10/06/2025 17:17:49 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por ELZA MARA CUNHA DOS SANTOS (SUBGERENTE QCE-05 - SFCCI - SEDU - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: https://e-docs.es.gov.br/d/2025-3THFD5