

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO ESCOLAR (SEDUC)

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 005/2025

PROCEDIMENTO DE MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE (PMI/001) Nº 001/2025

ANEXO 7 – PLANO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. DESCRIÇÃO

- 1.1. A alimentação escolar constitui-se como um eixo fundamental da política educacional desenvolvida pelo Estado do Amazonas, sendo parte integrante da estratégia de promoção da permanência, do desempenho e do desenvolvimento integral dos estudantes da rede pública estadual de ensino. No contexto das Escolas Estaduais de Tempo Integral (EETIs e CETIs), tal política assume um papel ainda mais relevante, considerando a permanência estendida dos estudantes nos espaços escolares.
- 1.2. Nesse sentido, o projeto a ser estruturado por meio deste Procedimento de Manifestação de Interesse (PMI) deverá compreender a alimentação escolar como um serviço educacional essencial, pautado pelos princípios da qualidade nutricional, segurança alimentar, adequação sanitária, sustentabilidade, regionalização da alimentação e educação alimentar e nutricional, conforme estabelecido nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da legislação sanitária vigente.
- 1.3. Os estudos técnicos deverão observar, em caráter obrigatório, os parâmetros técnicos estabelecidos neste anexo, o qual consolida os seguintes aspectos:
- 1.4. As escolas de tempo integral deverão oferecer refeições que supram a necessidade de 70% (setenta por cento) do valor energético total diário dos alunos matriculados, sendo ofertado a esses alunos 3 (três) refeições diárias; lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. O número de refeições é solicitado de acordo com número de alunos matriculados/capacidade da escola. O objetivo da oferta das refeições é propiciar ao educando uma alimentação que atenda suas necessidades nutricionais durante o período letivo, com nutrientes adequados à faixa etária escolar, contribuindo para a formação de práticas alimentares saudáveis por meio de ações de educação alimentar e nutricional, proporcionando o bem-estar indispensável ao bom rendimento escolar, além de colaborar para a redução da evasão e repetência.
- 1.5. A estrutura mínima exigida para ambientes de produção, armazenamento e distribuição de alimentos, conforme a RDC nº 216/2004 da ANVISA, o Código Sanitário de Manaus, Roteiro de Inspeção do Departamento de Vigilância Sanitária da Prefeitura de Manaus, e demais normativas;
 - a. O detalhamento dos equipamentos, utensílios, materiais de consumo e mobiliário necessários, com quantidades mínimas e especificações por unidade escolar;
 - b. Os parâmetros de composição nutricional e porcionamento dos cardápios, segmentados por modalidade de ensino e faixa etária;
 - c. A obrigatoriedade de oferta diferenciada de alimentação para alunos com restrições alimentares ou condições clínicas especiais, mediante apresentação de laudo técnico;
 - d. A responsabilidade pela contratação e capacitação continuada da equipe de trabalho, incluindo nutricionista responsável técnico, supervisores e manipuladores de alimentos;



- e. A obrigatoriedade de controle higiênico-sanitário rigoroso, coleta e armazenamento de amostras, cumprimento de boas práticas de manipulação, manutenção da infraestrutura e gestão de resíduos;
 - f. A vedação de práticas como o reaproveitamento de alimentos, a oferta de produtos com baixo valor nutricional ou fora dos padrões estabelecidos pelo FNDE, bem como a reutilização de sobras.
- 1.6.O concessionário deverá garantir a **padronização, rastreabilidade, qualidade e segurança** em todas as etapas do serviço de alimentação escolar, desde o planejamento de cardápios até a distribuição das refeições nas unidades de ensino.
- 1.7.O fornecimento das refeições deverá ocorrer de forma integrada à rotina pedagógica, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis, o fortalecimento do convívio escolar e o desempenho acadêmico dos alunos, observando os preceitos da equidade e da inclusão.
- 1.8.A modelagem da proposta a ser apresentada deverá levar em consideração a **sustentabilidade técnica, operacional e econômica do serviço**, podendo prever soluções logísticas inovadoras, centralização de produção (quando aplicável), estratégias de aproveitamento racional de recursos e integração com cadeias produtivas locais, sem prejuízo da qualidade e da regularidade do atendimento.

2. DETALHAMENTO DO FORNECIMENTO

- 2.1.O período de execução do plano alimentar anual será de 200 (duzentos) dias letivos, acrescido de 5 (cinco) dias destinados à recuperação, conforme estabelecido no Calendário Letivo.
- 2.2.O fornecimento das refeições deverá ser realizado conforme os horários estabelecidos pela Administração Pública, com as seguintes orientações: o lanche da manhã deverá ser servido entre 8h e 9h, o almoço será oferecido entre 11h e 13h e o lanche da tarde entre 15 às 16:30h.
- 2.3.Conforme a LEI N.º 5.480, DE 27 DE MAIO DE 2021, os professores, técnicos administrativos educacionais e demais funcionários da SEDUC AM, poderão ser contemplados no consumo das refeições da alimentação preparada, devendo ser considerado o acréscimo no estudo.
- 2.4.A prestação dos serviços de alimentação, abrangendo todas as etapas de operação e desenvolvimento envolvidas na produção e distribuição das refeições, deverá ser realizada em conformidade com os princípios e normas estabelecidas pela legislação vigente, especialmente no que tange às condições higiênicas e sanitárias, conforme preconizado pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da ANVISA, de 2004. Esta resolução estabelece as boas práticas de conservação e manipulação de alimentos, sendo imprescindível sua observância para assegurar a segurança alimentar, a saúde dos consumidores e a qualidade dos serviços prestados.

3. DA EXECUÇÃO

- 3.1.Os estudos técnicos deverão considerar que o concessionário será responsável:
- a. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos, bem como pelo pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos.
 - b. Manter controle adequado sobre os pratos, recipientes e talheres em inox, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições servidas, assegurando um atendimento eficiente e adequado aos alunos no refeitório.



- c. Execução do preparo das refeições em todas as suas etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, os padrões de higiene e segurança alimentar, conforme as diretrizes da Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.
 - d. higienização dos alimentos, especialmente dos vegetais crus, deverá ser realizada com desinfecção em solução clorada, sendo conservados sob refrigeração até o momento da distribuição.
 - e. Utilização de apenas água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme os requisitos da Resolução nº 216/2004 da ANVISA.
 - f. coleta e armazenamento das amostras dos alimentos prontos para consumo, com o objetivo de esclarecer a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).
 - g. limpeza e organização do local de distribuição das refeições, bem como dos materiais utilizados (mesas, cadeiras, lixeiras, etc.), após cada utilização.
- 3.2. Os estudos técnicos deverão cumprir integralmente as exigências dos órgãos responsáveis pela fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível e dentro do prazo de validade.

4. DO PESSOAL

- 4.1. Os estudos técnicos deverão considerar o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para garantir o cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, conforme estabelece a legislação vigente.
- 4.2. O quadro de pessoal deverá ser adequado para suprir a demanda de refeições produzidas e atender de maneira eficiente ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste projeto.
- 4.3. Os estudos técnicos deverão considerar que o concessionário será responsável por custear, por sua conta, as despesas com transporte, alimentação, segurança, bem como todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais relativas aos seus funcionários.
- 4.4. Os estudos técnicos deverão considerar que a concessionária deverá disponibilizar em seu quadro de pessoal um profissional nutricionista, devidamente credenciado, para elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme a Portaria nº 1428 de 23/11/93 e a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, treinar e fiscalizar os funcionários, adequando-os ao serviço de alimentação e disponibilizando-os nas escolas atendidas.

5. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

- 5.1. Os estudos técnicos deverão considerar:
 - 5.1.1. LANCHE – Deverá incluir, obrigatoriamente, uma opção de bebida, que poderá ser café com leite ou suco de frutas natural, com variação entre essas opções, conforme disponibilidade e preferências. Além disso, deverá ser composto por uma seleção de pães variados, como pão de massa fina, pão francês e pão de forma, sempre acompanhados de uma fonte proteica, que pode incluir queijos (coalho ou muçarela), ovos, fontes de ferro heme, como carnes magras (frango e carne bovina), além de frutas e outras opções de preparações.
 - 5.1.2. O cardápio de lanches oferecido deverá atender, no mínimo, às quantidades estipuladas para cada porção, conforme detalhado na tabela a seguir:



LANCHE					
GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO 1*	PORÇÃO 2*	INCIDÊNCIA	OBSERVAÇÃO
CAFÉ	-	50 ml	50 ml	Servir diariamente	Usar como variação do café com leite o suco de frutas natural
LEITE*	Integral	120 ml	150 ml		
	Desnatado	120 ml	150 ml	De acordo com a necessidade	Cardápio da dieta
CHOCOLATE EM PÓ	Leite Integral	120 ml	150 ml	1 X na semana	Composição: leite integral 120 a 150ml + Cacau em pó 15g
	CACAU EM PÓ DE 50 A 70%	15 g	15 g		
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada ou pasteurizada	180 ml	200 ml	3 x na semana	Suco de Polpa de Fruta Natural
PÃO	Massa fina	50 g	50 g	Diariamente	-
	Francês	50 g	50 g		
	Forma	50 g	50 g		Cardápio da dieta
	Forma Integral	50 g	50 g		
TAPIOCA	Goma de tapioca	60g	80g	2x na semana	Cardápio da dieta, acompanhado de uma fonte proteica
CUSCUZ	Flocão de Milho	40g	50g	1x na semana	Com Manteiga ou sem
FRUTAS COZIDAS E TUBERCULOS COZIDOS	Macaxeira, pupunha, banana e cará	50g	50g	1x na semana	Servir também no cardápio da dieta conforme a orientação nutricional
PRESUNTO ou SALSICHA	Em Fatia	20g	18g	1x no mês	Para recheio do pão
	Molho				
QUEIJO	Muçarela	18 g	18 g	Quando servido o pão, alternando com outra	No cardápio da dieta utilizar queijos magros
	Coalho				



				fonte de proteína	
BOLO	Sem cobertura (laranja, maracujá, cenoura, leite, macaxeira e milho)	60 a 80g	80 a 100g	1 x na semana	Não oferecer no cardápio da dieta
MINGAU	Arroz	180 ml	200 ml	1x na semana	SERVIR SOMENTE 1X POR SEMANA
	Aveia				
	Banana				
	Munguzá				
FRUTAS	Maçã	Servidas por unidade ou porção de 80-100g		3 x na semana	Podem ser servidas outras opções de frutas e em diferentes apresentações (de acordo com a sazonalidade)
	Banana				
	Mamão				
	Melancia				
	Laranja				
	Abacaxi				
IOGURTE	Integral / Desnatado	100 ml / Embalagem Individual		2x no mês	Sendo Desnatado para Cardápio da dieta
OVO	Cozido/Mexido	1 unidade		3 x na semana	
SALGADOS	Somente Assado (Recheios: Queijo, Frango e Carne Moída) EXCETO PASTEL FOLHEADO	150g	200g	1x na semana	Servir preferencialmente no CEJAS e nas escolas onde é ofertado somente LANCHE.
SOPA	CARNE, LEGUMES, FEIJÃO E FRANGO	Em porções de 180 ml	Em porções de 200ml	1x na semana	Servir preferencialmente no CEJAS e nas escolas onde é ofertado somente LANCHE.

* Porção 1 – No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Fundamental II. *Porção 2 - No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Médio.



5.1.3. **ALMOÇO – PRATO PRINCIPAL:** O prato principal deverá ser composto por uma fonte de proteína, conforme especificado na tabela abaixo, garantindo uma refeição balanceada e nutricionalmente adequada para os alunos.

ALMOÇO – PRATO PRINCIPAL					
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO 1	PORÇÃO 2	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, acém, coxão duro e paleta	Ensopado e assada de panela	120 g	140 g	2 x na semana
	Patinho, alcatra, coxão mole e bife do vazio	Grelhado, Cubos, Iscas, Bife acebolado e Strogonoff	120 g	140 g	
	Carne moída de patinho ou músculo.	Com molho, legumes ou almôndegas.	120 g	140 g	
	Coxão mole ou Contrafilé	Assado de forno	120 g	140 g	
AVE SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas e Strogonoff.	120 g	140 g	2 x na semana
AVE COM OSSO	Peito, coxa ou sobrecoxa sem dorso.	Guisado e assado	180 g	200 g	
PESCADOS (SEM ESPINHAS)	Filé de Pirarucu, Filé de Surubim, Filé de Tambaqui, Filé de Tucunaré.	Grelhado, ensopado, à casaca,	120 g	140 g	1 X na semana – desde que tenha uma 2ª opção Proteica (CARNE OU FRANGO)
PESCADOS (MOIDO)	Picadinho de Tambaqui	Com molho ou almôndegas.			
CARNE SUÍNA	Feijoada Mista	Composição: pé, orelha, paio, calabresa, lombo e carne bovina.	120g	150g	2 X no mês, desde que tenha uma 2ª opção Proteica (CARNE OU FRANGO)

* Porção 1 – No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Fundamental II. * Porção 2 - No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Médio.



5.1.4. GUARNIÇÃO: A guarnição deverá complementar e harmonizar com o prato principal, sendo composta por preparações à base de farinhas ou massas. Essas opções devem ser cuidadosamente selecionadas para proporcionar uma refeição balanceada, agregando variedade e valor nutricional. A seguir, são apresentadas sugestões de alimentos que devem compor o cardápio, juntamente com suas respectivas incidências, a fim de garantir a diversidade e qualidade das refeições oferecidas aos alunos.

GUARNIÇÃO					
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO 1	PORÇÃO 2	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÃO
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	25g	30 g	Diária	Na composição da Farofa não deve conter embutidos
	Farinha de Mandioca Amarela (TIPO: UARINIOVA)	25g	35g		
MACARRÃO	Espaguete, parafuso, gravata, penne entre outros	40g	50 g	3 x na semana	Exceto macarrão instantâneo
	Macarrão integral	40g	50 g		Cardápio Especial

* Porção 1 – No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Fundamental II. * Porção 2 - No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Médio.

5.1.5. ACOMPANHAMENTOS: Os acompanhamentos são componentes essenciais das refeições e deverão ser servidos de acordo com a tabela de incidência abaixo, garantindo que complementem de maneira equilibrada o prato principal, proporcionando uma alimentação completa e nutricionalmente adequada para os alunos.

ACOMPANHAMENTO				
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO 1	PORÇÃO 2	FREQUÊNCIA
ARROZ	Arroz parboilizado ou polido, longo fino, tipo 1	45 g	60 g	Diária
	Arroz integral, agulhinha, tipo 1	45 g	60 g	Cardápio da Especial
FEIJÃO	Carioquinha, de praia, manteiga, preto	80 g	130 g	Diária

* Porção 1 – No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Fundamental II. * Porção 2 - No que se refere ao porcionamento adotado para as EETIs e CETIs que atendem às modalidades do Ensino Médio.



- 5.1.6. **CONDIMENTOS E OUTROS** - Os condimentos utilizados na alimentação preparada não devem ser industrializados, devendo seguir as recomendações do PNAE. Apenas temperos naturais, como os citados na planilha abaixo, podem ser utilizados, garantindo o sabor e a qualidade das refeições de forma saudável e segura.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO
CONDIMENTOS E OUTROS	SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	5g
	ALHO	Q.S.(*)
	CEBOLA	
	TOMATE	
	VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	
	PIMENTÃO, CHEIRO VERDE, PIMENTA DE CHEIRO, CEBOLINHA, CHICÓRIA E OUTROS	
	ÓLEO SOJA	
	AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO	
	ERVAS SECAS OU FRESCAS	

OBS: (*) Q.S (quantidade suficiente).

- 5.1.7. **SALADAS CRUAS OU COZIDAS** - Deverão incluir, no mínimo, dois tipos de vegetais de cores distintas, conforme a tabela de incidência discriminada abaixo. Isso garantirá variedade nutricional e visual nas refeições, atendendo aos critérios de saúde e equilíbrio alimentar.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO PARA AMBAS MODALIDADES	FREQUÊNCIA
Vegetal tipo A	70 g	Diariamente
Vegetal tipo B	50 g	Diariamente
Vegetal tipo C	50 g	3 vezes na semana

VEGETAIS		
“A”	“B”	“C”
Acelga	Abóbora	Batata portuguesa
Alface	Beterraba	Batata doce
Agrião	Cenoura	Batata cará
Abobrinha	Chuchu	Macaxeira
Berinjela	Quiabo	Milho verde
Brócolis		
Cebola		
Cebolinha		
Coentro		
Chicória		
Couve		
Couve-flor		



Espinafre		
Maxixe		
Pepino		
Pimentão		
Pimenta de cheiro		
Tomate		
Repolho		

5.1.8. SOBREMESAS - As sobremesas deverão ser compostas por frutas da estação in natura, ou de doces e picolés feitos com frutas frescas. Deve-se observar a frequência permitida pelo PNAE para a inclusão de doces e picolés no cardápio, garantindo o equilíbrio nutricional adequado. Abaixo estão os alimentos necessários para a composição do cardápio:

SOBREMESAS			
TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
FRUTAS	Frutas da estação e regionais	80 á 100g	4 x na semana
DOCES e PICOLÉ DE FRUTA	Bananada, Goiabinha, Cajuzinho, Cremes de frutas (Cupuaçu e Maracujá) e Doce de leite.	30 g	1 x no mês
	Açaí, buriti, goiaba, tapioca, coco sem corante	1 unidade	

5.1.9. BEBIDAS: O almoço deverá ser acompanhado de suco natural de frutas, preparado com polpa de fruta, que é a parte comestível da fruta extraída diretamente da fruta fresca, sem adição de substâncias artificiais ou conservantes, conforme as normas estabelecidas pela legislação vigente. A polpa deve estar em conformidade com as regulamentações da ANVISA, garantindo a preservação das propriedades nutricionais das frutas. Deve ser ofertado conforme a tabela de frequência abaixo:

SUCOS			
GÊNERO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	INCIDÊNCIA
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada	200	5x na semana

5.1.10. FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DO ALMOÇO: Todos os itens da refeição serão porcionados, garantindo que cada item seja servido de maneira individualizada e com porções controladas. Isso inclui os itens: prato principal, arroz/macarrão, feijão, farofa, salada, sobremesa e suco.

5.1.10.1. Os cardápios deverão ser elaborados com base em fichas técnicas de preparação, que devem incluir as seguintes informações:

- Tipo da refeição.
- Nome da preparação.
- Ingredientes que compõem cada prato, detalhando a consistência dos alimentos.
- Informações nutricionais, como valores de energia, micronutrientes (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.

5.1.10.2. É fundamental que os cardápios apresentem também a identificação do nutricionista responsável (nome e CRN) e sua assinatura, conforme estabelece a Resolução nº 20 de 02 de dezembro de 2020.



6. MODELO DE CARDÁPIO SEMANAL PARA SER EXPOSTO NAS ESCOLAS

6.1. Os estudos técnicos deverão propor o modelo de cardápio semanal para ser exposto nas escolas.

