

DOCUMENTO TÉCNICO
Cardápio Orientativo
Manual de Uso e Dimensionamento para execução da Alimentação Estudantil no Instituto Federal de São Paulo

2026

CARDÁPIO ORIENTATIVO

para Planejamento de Aquisição de Gêneros Alimentícios conforme Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE

Instituto Federal de São Paulo — IFSP

Diretoria de Políticas Estudantis — DPES / Pró-Reitoria de Ensino

1. Introdução

A alimentação escolar deve garantir a oferta de uma ou mais refeições por dia, de acordo com a modalidade de ensino, observando os quantitativos mínimos de energia e nutrientes estabelecidos. Todavia, o planejamento do cardápio não deve se limitar aos aspectos nutricionais ou à seleção dos alimentos, devendo também considerar as combinações entre eles, as preparações culinárias e as dimensões culturais e sociais que envolvem as práticas alimentares.

Nesse contexto, este cardápio orientativo foi elaborado pelo Setor de Alimentação e Nutrição Estudantil — SANE, da Diretoria de Políticas Estudantis — DPES, vinculada à Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal de São Paulo — IFSP, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

De acordo com a referida Resolução, cabe ao nutricionista Responsável Técnico — RT, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar os cardápios, bem como colaborar tecnicamente nos processos de aquisição de gêneros alimentícios, incluindo a definição de especificações, quantitativos e estratégias de articulação com a agricultura familiar, com incentivo à produção local, orgânica e/ou agroecológica.

Os campi que não possuem nutricionista em seu quadro de servidores poderão utilizar este documento como referência para subsidiar o planejamento e o acompanhamento dos processos de compra.

Assim, o objetivo deste documento é orientar os campi no planejamento da aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, considerando as diferentes realidades estruturais, operacionais e orçamentárias de cada unidade.

O cardápio foi planejado de forma criteriosa e abrangente, para contribuir com o atendimento das

necessidades nutricionais dos estudantes, colaborar com a programação de compras e apoiar implantação inicial do atendimento durante o período de permanência nas unidades educacionais, visando à oferta de alimentação saudável e à formação de hábitos alimentares adequados.

Ressalta-se que o público predominante dos campi do IFSP é composto por adolescentes e jovens, faixa etária marcada por intenso crescimento e elevadas necessidades de energia, proteínas, cálcio e ferro. Nesse contexto, o lanche escolar não cumpre apenas a função de aporte nutricional, mas também papel pedagógico e formativo, contribuindo para a construção de hábitos alimentares saudáveis que tendem a se consolidar e perdurar na vida adulta. Por isso, prioriza-se a oferta de frutas in natura, alimentos lácteos e preparações simples em detrimento de produtos ultraprocessados.

Os princípios orientadores da elaboração deste documento técnico foram:

- **Promoção da alimentação adequada e saudável**, respeitando as necessidades nutricionais de cada faixa etária e as condições de saúde dos estudantes;
- **Vinculação com a educação alimentar e nutricional (EAN)** no ambiente escolar;
- **Respeito à cultura alimentar local e à sustentabilidade**, incentivando o consumo de alimentos da região e valorizando a produção local;
- **Participação do nutricionista**, como responsável técnico pela elaboração dos cardápios e pelo acompanhamento da qualidade da alimentação escolar;

Nos termos do artigo 18 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a oferta de refeições deve atender aos seguintes parâmetros, de acordo com o público atendido:

- **Educação básica em período parcial:** oferta de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição.
- **Educação básica em período parcial:** oferta de, no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições por dia.
- **Educação básica em período integral:** oferta de 3 refeições, assegurando o atendimento de, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias de energia.

A elaboração deste documento foi norteada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, pelas diretrizes do PNAE e pelas aquisições realizadas pelos campi nos últimos anos, com prioridade para alimentos in natura ou minimamente processados, observando as necessidades nutricionais dos estudantes, os hábitos alimentares locais, a sazonalidade, a diversidade agrícola regional e a possibilidade de aquisição junto à agricultura familiar. Considerando as especificidades das aquisições realizadas nos últimos anos, bem como as adequações progressivas de infraestrutura e equipe, foram incluídos alimentos prontos para consumo ou que demandam preparo mínimo, com o objetivo de ampliar a segurança microbiológica e reduzir a insegurança alimentar e nutricional que pode acometer parte dos campi que ainda não ofertam alimentos aos seus estudantes.

O fornecimento de refeições principais, como almoço e jantar, somente é viável em unidades que disponham de nutricionista com atuação presencial e equipe completa de manipuladores de alimentos. Considerando que essa não é a realidade da maioria dos campi do IFSP, este documento apresenta exclusivamente sugestões de lanches matutinos e vespertinos, organizadas em modelos quinzenais, com opções para atendimento integral ou parcial (meio período), combinados ou não com itens que podem ser adquiridos por meio de Sistema de Registro de Preços:

a) Cardápio sem manipulação: composto por alimentos prontos para consumo, destinado a campi que não dispõem de estrutura física, equipamentos ou equipe para manipulação de alimentos, ou que ainda não tenham condições de adquirir preparações prontas por meio de fornecedores externos, agricultura familiar ou outros arranjos locais. Indicado para campi sem espaço físico suficiente e/ou adequado, com poucos ou nenhum equipamento de armazenamento, sem equipe de manipulação de alimentos ou em fase inicial de implantação da PIANE.

b) Cardápio de baixa manipulação: composto majoritariamente por alimentos prontos para consumo ou que demandam preparo mínimo, indicado para campi que não contam com equipe de manipulação de alimentos.

c) Cardápio de manipulação moderada: voltado a campi que possuem um ou dois manipuladores de alimentos disponíveis, possibilitando o preparo de itens simples, como vitaminas, sucos naturais, ovos mexidos, pipoca caseira, pão de queijo caseiro e

combinações com frutas.

Os campi com aulas em apenas um período ou com aulas no contraturno em dias específicos da semana poderão adequar o cardápio e os respectivos quantitativos à realidade local, ao número de estudantes atendidos e à capacidade operacional da unidade.

1.1 Diretrizes para priorização das soluções e uso complementar de itens prontos para consumo adquiridos por Sistema de Registro de Preços

A escolha do modelo de atendimento deverá priorizar a oferta de refeições e lanches compostos por alimentos in natura ou minimamente processados. Antes de adotar cardápios com maior participação de itens prontos para consumo adquiridos por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), o campus deverá avaliar a viabilidade de parcerias ou instrumentos de cooperação com prefeituras e outras instituições públicas; contratação de refeições prontas, marmitas ou kits-lanche nutricionalmente adequados; aquisição de preparações junto a fornecedores locais; e articulação com a agricultura familiar. Essas alternativas podem viabilizar o atendimento sem manipulação no campus e, ao mesmo tempo, reduzir a dependência de alimentos ultraprocessados.

Os itens prontos para consumo da SRP devem ser utilizados em caráter complementar e, quando decorrentes de limitações estruturais ou de pessoal, como solução de transição, sem substituir o planejamento de adequações físicas, composição de equipes e implantação progressiva de modelos de alimentação mais saudáveis. A seleção do cardápio deve considerar a solução nutricionalmente mais adequada que seja técnica e operacionalmente viável, e não apenas a conveniência logística.

As especificações técnicas e nutricionais dos itens que compõem a SRP de alimentos prontos para consumo, (SRP 91300/2025 - ALIMENTOS PRONTOS PARA DISCENTES), bem como das futuras contratações da mesma natureza, são submetidas à avaliação da equipe técnica do Setor de Alimentação e Nutrição Estudantil — SANE, que avaliou, para cada item, sua ficha técnica, lista de ingredientes, tabela nutricional, dados do fabricante, identificação de lote e validade, orientações de conservação e informações obrigatórias sobre alergênicos e glúten, quando aplicáveis. Essa avaliação buscou observar os arts. 21 e 22 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que define: no mínimo 85% para alimentos in natura ou minimamente processados; no máximo 10% para alimentos processados e

ultraprocessados, considerados conjuntamente; e no máximo 5% para ingredientes culinários processados. Assim, os itens integrantes da SRP nº 91300/2025 não se caracterizam como produtos que apresentam rotulagem nutricional frontal indicativa de alto teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas ou sódio. Embora se trate de alimentos industrializados e prontos para consumo, os produtos selecionados apresentam composição nutricional compatível com as diretrizes do FNDE e com os requisitos estabelecidos nos documentos da contratação. De qualquer forma, a utilização desses produtos nos cardápios deverá observar os limites de frequência apresentados no item 3.1.

Cabe ressaltar que, no exercício de 2026, deverá ser observado o percentual mínimo de 45% dos recursos do PNAE destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, nos termos da legislação vigente conforme previsto no Artigo 14 da Lei Federal nº 11.947 de 16/06/2009 - **Alterado pela Lei nº 15.226/2025** - ; e nos termos da Resolução CD/FNDE nº 04 de 26/02/2026.

2. Cardápios

Os cardápios orientativos apresentados na Planilha Cálculo Cardápio foram elaborados conforme a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, respeitando a cultura alimentar e a produção agrícola local, com prioridade para alimentos da agricultura familiar. Respeitou-se a oferta mínima recomendada de frutas, conforme o período de atendimento. Também foram ser observadas as restrições de frequência, as proibições de determinados alimentos ultraprocessados e os limites de aplicação dos recursos do PNAE: no mínimo 85% para alimentos in natura ou minimamente processados, até 10% para processados e ultraprocessados e até 5% para ingredientes culinários processados.

O campus poderá optar por uma das opções de cardápios dispostos na Planilha Cálculo Cardápio, observando sua infraestrutura, equipe disponível, capacidade de armazenamento, fornecedores locais e público atendido.

2.1. Cardápio sem Manipulação (Fruta + SRP)

É composto por uma fruta in natura, uma bebida e um item sólido, como biscoitos, chips industrializados ou produtos similares, adquiridos por meio de Sistema de Registro de Preços.

Dia	Lanche Matutino	Lanche Vespertino
Segunda	Banana + suco de laranja + biscoito salgado tipo cream cracker	Bebida de soja — sabores + cookie de chocolate
Terça	Maçã + água de coco + biscoito de polvilho assado	Suco de uva + chips de mandioca
Quarta	Tangerina + bebida láctea maçã, banana e mamão + biscoito doce tipo maizena	Iogurte natural/integral + manga em cubos
Quinta	Banana + bebida láctea achocolatada + biscoito salgado tipo cream cracker	Suco de maçã + amendoim assado/torrado
Sexta	Pão de sal com queijo branco + suco de uva integral	Água de coco + mix de nuts
Segunda	Tangerina + suco de maçã + biscoito salgado tipo cream cracker	Suco de uva + biscoito salgado tipo cream cracker
Terça	Banana + suco de maçã + cookies de chocolate	Bebida de soja — sabores + biscoito de polvilho
Quarta	Maçã + bebida láctea maçã, banana e mamão + biscoito de polvilho assado	Suco de laranja + chips de mandioca
Quinta	Tangerina + suco de uva + biscoito doce tipo maizena	Bebida láctea achocolatada + Cookies de Maçã
Sexta	Banana + suco de laranja + biscoito sabor maçã com canela	Suco de uva + Mix de nuts

2.2. Cardápio de Baixa Manipulação + SRP

Dia	Lanche Matutino	Lanche Vespertino
Segunda	Banana + iogurte natural/integral	Suco integral de uva + mexerica/ponkan
Terça	Chips de banana + suco de laranja	Pão de sal com queijo branco + maçã
Quarta	Abacaxi em cubos + pão com requeijão	Iogurte natural/integral + manga em cubos
Quinta	Tangerina/mexerica + iogurte natural/integral	Maçã + bolo caseiro simples
Sexta	Pão de sal com queijo branco + suco de uva integral	Goiaba + chips de banana
Segunda	Maçã + pão de sal com requeijão	Banana + iogurte natural/integral
Terça	Pão de sal com queijo branco + suco de laranja integral	Mexerica/ponkan + bolo caseiro simples
Quarta	Chips de banana + suco de uva integral	Pão de sal com queijo branco + melão em cubos
Quinta	Tangerina/mexerica + iogurte natural/integral	Banana + bolo caseiro simples
Sexta	Goiaba + bolo caseiro simples	Pão de sal com queijo branco + suco de maçã integral

2.3. Cardápio de Baixa Manipulação

Dia	Lanche Matutino	Lanche Vespertino
Segunda	Banana + iogurte natural/integral	Suco integral de uva + mexerica/ponkan
Terça	Chips de banana + suco de laranja	Pão de sal com queijo branco + maçã
Quarta	Abacaxi em cubos + pão com requeijão	Iogurte natural/integral + manga em cubos
Quinta	Tangerina/mexerica + iogurte natural/integral	Maçã + bolo caseiro simples
Sexta	Pão de sal com queijo branco + suco de uva integral	Goiaba + chips de banana
Segunda	Maçã + pão de sal com requeijão	Banana + iogurte natural/integral
Terça	Pão de sal com queijo branco + suco de laranja integral	Mexerica/ponkan + bolo caseiro simples
Quarta	Chips de banana + suco de uva integral	Pão de sal com queijo branco + melão em cubos
Quinta	Tangerina/mexerica + iogurte natural/integral	Banana + bolo caseiro simples
Sexta	Goiaba + bolo caseiro simples	Pão de sal com queijo branco + suco de maçã integral

2.4. Cardápio de Manipulação Moderada + SRP

Dia	Lanche Matutino	Lanche Vespertino
Segunda	Vitamina de mamão, banana e aveia	Chips de banana + suco de uva integral
Terça	Pão com ovos mexidos + mexerica/ponkan	Chips de banana + suco de laranja
Quarta	Maçã + bolo caseiro simples	Vitamina de banana, mamão e maçã
Quinta	Pão de sal com queijo branco + banana	Suco de melancia + chips de banana
Sexta	Pão de sal com requeijão + melão em cubos	Suco de uva integral + pipoca caseira
Segunda	Maçã + chips de banana	Iogurte natural/integral + manga em cubos
Terça	Pão com ovos mexidos + suco de uva integral	Vitamina de banana, mamão e maçã
Quarta	Pão de queijo caseiro + mexerica/ponkan	Banana + bolo de cenoura
Quinta	Maçã + pipoca caseira + iogurte natural	Pão de sal com queijo branco + suco de melancia
Sexta	Pão de sal com queijo branco + suco de maçã integral	Goiaba + chips de banana

2.5. Cardápio de Manipulação Moderada

Dia	Lanche Matutino	Lanche Vespertino
Segunda	Vitamina de mamão, banana e aveia	Chips de banana + suco de uva integral
Terça	Pão com ovos mexidos + mexerica/ponkan	Chips de banana + suco de laranja
Quarta	Maçã + bolo caseiro simples	Vitamina de banana, mamão e maçã
Quinta	Pão de sal com queijo branco + banana	Suco de melancia + chips de banana
Sexta	Pão de sal com requeijão + melão em cubos	Suco de uva integral + pipoca caseira
Segunda	Maçã + chips de banana	Iogurte natural/integral + manga em cubos
Terça	Pão com ovos mexidos + suco de uva integral	Vitamina de banana, mamão e maçã
Quarta	Pão de queijo caseiro + mexerica/ponkan	Banana + bolo de cenoura
Quinta	Maçã + pipoca caseira + iogurte natural	Pão de sal com queijo branco + suco de melancia
Sexta	Pão de sal com queijo branco + suco de maçã integral	Goiaba + chips de banana

Para cada um desses cardápios, há a opção correspondente de meio período. Todos os cardápios estão apresentados no link Cálculo Cardápio .

Dúvidas sobre adequação nutricional? A Comissão Local do PNAE poderá solicitar orientação ao COANE antes de qualquer alteração no cardápio, pelo e-mail **coane@ifsp.edu.br**.

3. Observações Gerais

As opções de cardápios apresentadas neste documento foram elaboradas com respeito à cultura alimentar local, à vocação agrícola da região paulista e à utilização prioritária de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local, sempre que possível. Também foram consideradas questões de sazonalidade, regionalidade e disponibilidade da agricultura familiar local. Os campi podem realizar alterações e substituições de acordo com sua realidade local, desde que preservados o equilíbrio nutricional, a finalidade da refeição, a segurança higiênico-sanitária e os limites previstos na legislação

do PNAE.

Independentemente do cardápio adotado, cada campus deve garantir a disponibilidade de água potável, fresca e de livre acesso aos estudantes durante todo o período de permanência na unidade. A água é item indispensável à hidratação e à saúde e não pode ser substituída por sucos, bebidas lácteas ou demais bebidas que compõem o lanche.

4. Substituições e complementações possíveis

O campus poderá, de acordo com sua disponibilidade orçamentária, logística de fornecimento e realidade local, complementar os cardápios ou substituir alguns itens previstos no Cardápio Orientativo por alimentos prontos disponíveis para aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços — SRP Vigente (SRP 91300/2025 - ALIMENTOS PRONTOS PARA DISCENTES), desde que sejam preservados o equilíbrio nutricional, a finalidade da refeição e os limites estabelecidos pela legislação do PNAE.

As substituições devem observar o princípio da equivalência alimentar. Assim, itens de mesma natureza podem ser substituídos entre si, desde que não haja prejuízo à qualidade nutricional da alimentação ofertada.

A título de exemplo, o bolo simples poderá ser substituído por cookie, biscoito tipo maizena, biscoito salgado tipo cream cracker, biscoito de polvilho assado ou outro produto panificado ou biscoito disponível, desde que sejam respeitados os limites de frequência aplicáveis a biscoito, bolacha, pão ou bolo.

Da mesma forma, os chips de banana poderão ser substituídos por equivalentes próximos, como chips de mandioca, chips de batata-doce, amendoim assado/torrado ou mix de nuts, observando-se a composição nutricional, a aceitação dos estudantes e a adequação ao público atendido.

Recomenda-se que cada campus identifique previamente os estudantes com alergias e intolerâncias alimentares — tais como alergia à proteína do leite de vaca, ao ovo, ao amendoim, às castanhas (nuts), à soja ou ao glúten e preveja a substituição segura dos itens correspondentes.

As bebidas à base de frutas, ainda que integrais ou naturais, bem como frutas desidratadas, barras de frutas ou chips de frutas, podem compor ou complementar a refeição, mas não substituem a obrigatoriedade da oferta regular de fruta in natura, conforme previsto na legislação do PNAE.

4.1. Limites de Frequência para Substituições

As substituições de itens do Cardápio Orientativo por produtos prontos adquiridos por meio de SRP devem respeitar os limites previstos no art. 18, § 6º, Resolução CD/FNDE nº 04 de 26/02/2026:

Tipo de alimento	Período parcial (1 refeição/dia)	Período parcial (2 refeições/dia)	Período integral (3+ refeições/dia)
Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados	Até 1 vez/mês	Até 1 vez/mês	Até 2 vezes/mês
Biscoito, bolacha, pão ou bolo	Até 2 vezes/semana	Até 3 vezes/semana	Até 7 vezes/semana
Preparações doces	Até 2 vezes/mês	Até 2 vezes/mês	Até 1 vez/semana
Margarina ou creme vegetal	Até 2 vezes/mês	Até 2 vezes/mês	Até 1 vez/semana

É importante diferenciar os limites previstos na Resolução CD/FNDE nº 04 de 26/02/2026:

O **art. 18, § 6º, trata da frequência de oferta nos cardápios**, conforme apresentado na tabela do item 3.1.

O **art. 21 trata dos percentuais financeiros anuais de aquisição** — mínimo de 85% para alimentos in natura ou minimamente processados, máximo de 10% para processados e ultraprocessados e máximo de 5% para ingredientes culinários processados.

Os cardápios propostos priorizam frutas in natura, alimentos minimamente processados e

preparações simples, reduzindo a dependência de produtos industrializados e fortalecendo a oferta de alimentação escolar adequada, saudável e alinhada às diretrizes do PNAE.

As frutas e tubérculos previstos nos cardápios poderão ser substituídos conforme a sazonalidade, a regionalidade e a disponibilidade da agricultura familiar local. Essa flexibilidade é importante para respeitar o cronograma de fornecimento dos produtores, o tempo de colheita e a vocação agrícola de cada região.

Recomenda-se, contudo, que os cardápios contemplem, no mínimo, três variedades de frutas ao longo do ciclo de oferta, a fim de preservar a diversidade nutricional e evitar a repetição excessiva dos mesmos alimentos. Preferencialmente, os produtos a serem adquiridos deverão ser provenientes de cultivo agroecológico ou orgânico, priorizando a agricultura familiar local e regional.

Os cardápios foram estruturados buscando incluir, sempre que possível, alimentos fontes de proteínas e cálcio, como iogurte, queijo branco ou requeijão, respeitadas as restrições alimentares, a disponibilidade de fornecedores e as necessidades de substituição para estudantes com alergias ou intolerâncias.

No caso de substituição de frutas, tubérculos ou demais gêneros alimentícios em razão da sazonalidade ou indisponibilidade do fornecedor, deverá ser preservada, sempre que possível, a equivalência nutricional, o grupo alimentar, a finalidade da preparação e o porcionamento originalmente previsto. Assim, a substituição de banana por maçã, goiaba, laranja, mexerica ou outra fruta regional, por exemplo, deverá manter a oferta de fruta in natura e respeitar a quantidade per capita definida.

Caso seja necessária alguma modificação substancial no Cardápio Orientativo, o Campus deverá solicitar uma análise orientativa ao Comitê de Alimentação Escolar (COANE) por meio do formulário disponível no Formulário de Solicitação de Análise Orientativa para Adequação do Cardápio Orientativo disponível no link https://forms.gle/RHidLarD2EBE5NZo8. Além do preenchimento do formulário, o COANE deverá ser comunicado pelo e-mail **coane@ifsp.edu.br**. Após o recebimento da solicitação, o Comitê entrará em contato com o Campus para auxiliar na elaboração ou adequação do cardápio, considerando suas particularidades, no prazo de até dez dias úteis ou conforme a disponibilidade da Comissão Local do PNAE.

5. Dimensionamento Quantitativo

Após a definição qualitativa do cardápio, é necessário estabelecer o porcionamento e calcular a previsão quantitativa de cada item a ser adquirido, denominada pauta de compras.

O dimensionamento deverá observar a realidade de cada campus, o número de dias de oferta, os turnos atendidos, a frequência dos estudantes e a capacidade operacional da unidade para recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.

De maneira geral, recomenda-se a utilização dos critérios referenciais apresentados abaixo, que deverão ser ajustados pelo nutricionista responsável conforme a faixa etária dos estudantes, o tipo de refeição, a aceitação do público atendido e a realidade operacional de cada unidade.

Item	Porcionamento por aluno (per capita)
Frutas in natura	100 g a 150g
Tubérculos, raízes ou banana desidratada	50 g
Sucos naturais integrais	200 ml
Iogurte natural ou integral	200 ml
Vitaminas	150 ml de leite + 50 g de cada fruta
Leite	200 ml
Queijo branco	50 g
Requeijão	30 g
Ovos	1 unidade
Pão de sal	1 unidade de 75 g
Bolo simples ou saborizado	1 fatia de aproximadamente 60 g
Pão de queijo	3 unidades pequenas (15 g) ou 1 unidade grande (80 g)

Dúvidas sobre o per capita?

Consulte o **Manual de per capita para o PNAE (2023)** disponível no link: https://alimentacaoescolar.org.br/wp-content/uploads/2024/08/2023_Ebook-Manual-de-per-capita-para-o-Programa-Nacional-de-Alimentacao-Escolar-PNAE.pdf

5.1 Fórmula de Cálculo Quantitativo:

Para o cálculo quantitativo, deve-se verificar quantas vezes o item aparece no cardápio quinzenal, multiplicá-lo pelo per capita, multiplicá-lo pelo número de alunos e pela quantidade de meses que compõem o período de compras planejado.

Q = F × PC × A × NQ onde: **NQ = M × 2**

Q	Quantidade total a ser adquirida
F	Frequência de aparição do item no cardápio quinzenal
PC	Per capita (quantidade por aluno por vez)
A	Número de alunos
NQ	Número de ciclos quinzenais (NQ = M × 2)
M	Número de meses do período de compras

Exemplo prático: no cardápio quinzenal de baixa manipulação, a banana (per capita de 100 g) aparece 5 vezes. Para uma unidade com 70 alunos e um período de 4 meses letivos:

Q = 5 × 100 × 70 × (4 × 2) = 280.000 g = 280 kg

Assim, para atender 70 estudantes durante quatro meses letivos, considerando a repetição do cardápio quinzenal, seriam necessários aproximadamente 280 kg de banana.

6. Orientações de Uso da Planilha PNAE

A Planilha Cálculo Cardápio foi estruturada para orientar e dimensionar a aquisição de alimentos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar e é composta por cinco abas integradas entre si. Sua utilização segue uma sequência lógica que começa pela escolha do cardápio e culmina na relação quantitativa de compras.

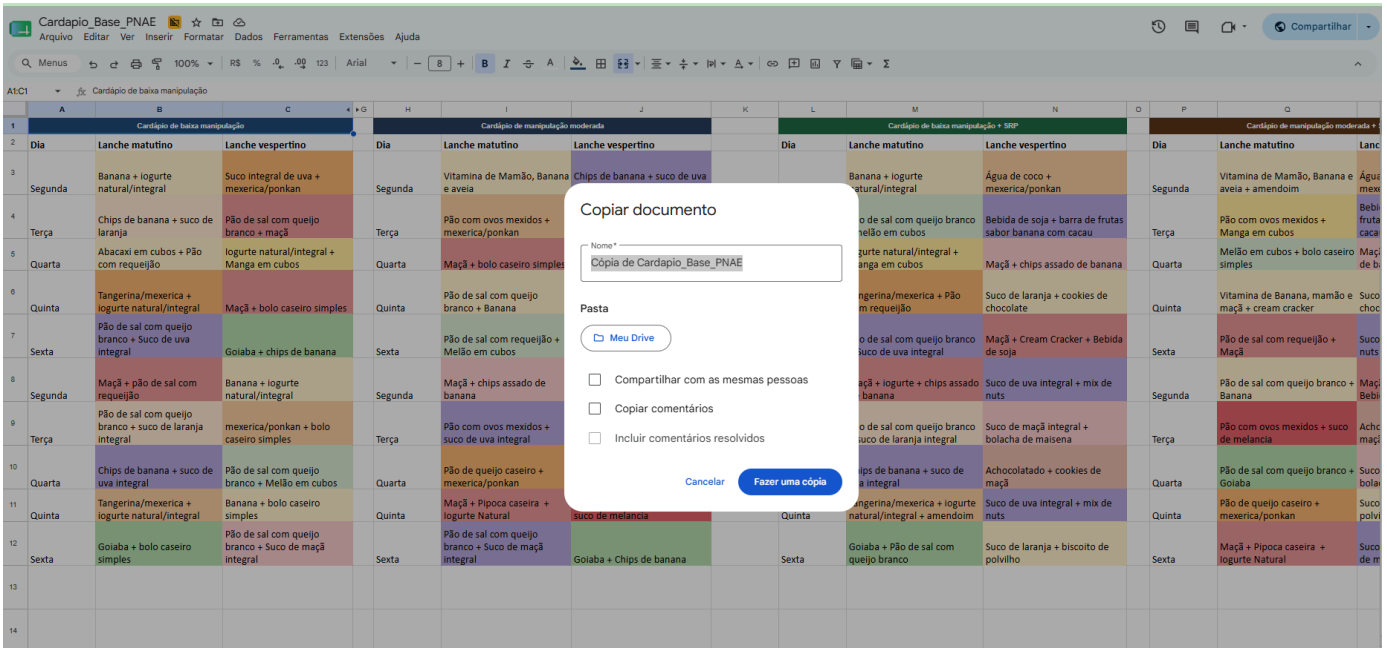
Importante — Crie uma cópia antes de personalizar!

A planilha disponibilizada é o documento-base oficial do IFSP. Antes de inserir os dados do seu Campus (número de alunos, meses letivos, cardápio escolhido), é fundamental criar uma cópia pessoal do arquivo no seu Google Drive, para não alterar o original.

6.1 Passo 1 — Criando uma cópia da planilha

Siga os passos abaixo para criar sua cópia pessoal antes de qualquer preenchimento:

1. Acesse o link da planilha original (Planilha_Cálculo Cardápio);
2. No menu superior, clique em Arquivo;
3. Selecione a opção Fazer uma cópia;
4. Renomeie o arquivo incluindo o nome do seu campus, por exemplo: Cardapio_PNAE_Campus_[Nome];
5. Salve em uma pasta do seu Google Drive.



A primeira aba, **Cardápio Orientativo**, apresenta dez opções de cardápios quinzenais. As opções diferem tanto no grau de preparo exigido quanto na origem dos produtos: os cardápios com SRP

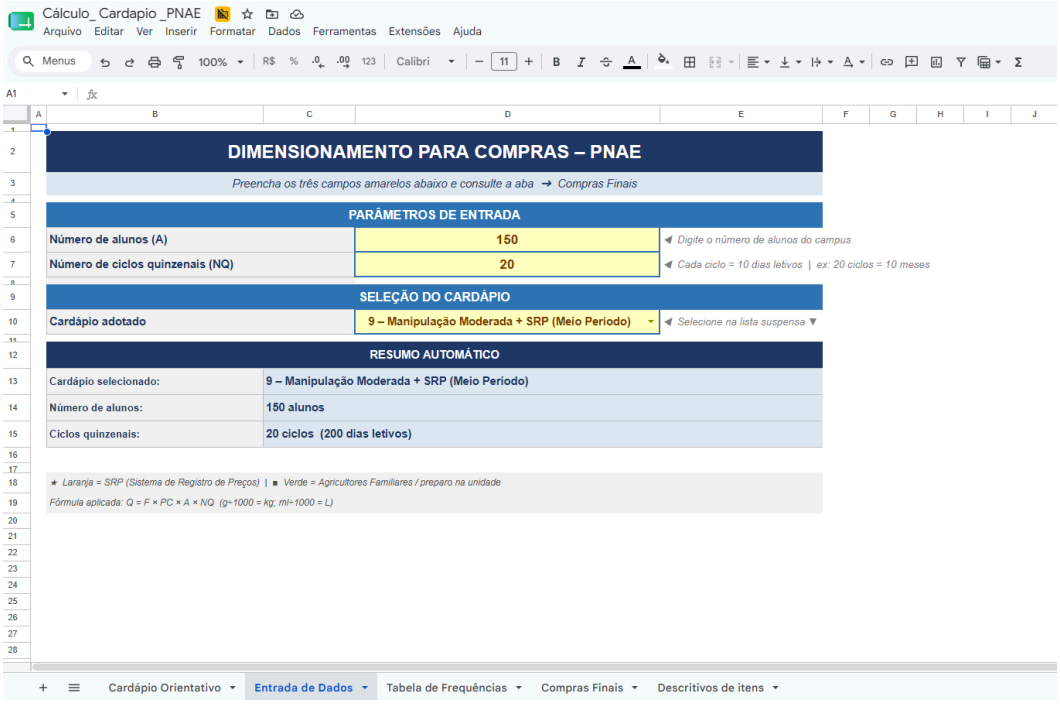
incluem bebidas, biscoitos e chips industrializados adquiridos por meio do Sistema de Registro de Preços, enquanto os demais priorizam frutas in natura, laticínios e preparações caseiras. O campus deve escolher o cardápio mais adequado à sua realidade, considerando a infraestrutura disponível, a capacidade de armazenamento refrigerado e o número de manipuladores de alimentos disponíveis.

Antes da seleção do cardápio, recomenda-se que o campus verifique sua capacidade real de recebimento, armazenamento, conservação, preparo e distribuição dos alimentos.

Definido o cardápio, o usuário deve acessar a aba **Entrada de Dados.**

6.2 Passo 2 — Preenchendo os campos da Entrada de Dados

Na aba **Entrada de Dados**, preencha os campos destacados em amarelo: o número de alunos atendidos no campus e o número de ciclos quinzenais correspondentes ao período de compras. Em seguida, selecione o cardápio mais adequado à sua unidade na célula destacada em amarelo, utilizando o menu suspenso.



Há dez opções de cardápios disponíveis:

1. **Cardápio Fruta + SRP:** para campi sem manipuladores de alimentos e com limitada capacidade de aquisição de preparações prontas ou minimamente elaboradas, como bolos, pães recheados ou outras preparações fornecidas localmente.
2. **Cardápio de baixa manipulação:** para campi sem manipuladores de alimentos que consegam adquirir parte dos alimentos manipulados por meio de produtores rurais e/ou cooperativas.
3. **Cardápio de baixa manipulação + SRP:** acrescenta bebidas, biscoitos e chips industrializados adquiridos por meio de Sistema de Registro de Preços.
4. **Cardápio de manipulação moderada :** para campi com 1 a 2 manipuladores. Este cardápio inclui itens mais elaborados, como vitaminas, ovos, pão de queijo e pipoca caseira, que requerem alguma manipulação local .
5. **Cardápio de manipulação moderada + SRP :** combina preparações de manipulação moderada com itens complementares adquiridos por meio do SRP.
6. **Cardápio Fruta + SRP (meio período)**
7. **Cardápio de baixa manipulação + SRP (meio período)**
8. **Cardápio de baixa manipulação (meio período)**
9. **Cardápio de manipulação moderada + SRP (meio período)**
10. **Cardápio de manipulação moderada (meio período)**

O campus poderá precisar optar por mais de um cardápio. Por exemplo, poderá oferecer o **Cardápio 3 — Baixa Manipulação + SRP** para os alunos do Técnico Integrado e o **Cardápio 6 — Fruta + SRP — meio período** para os alunos do Técnico Concomitante Noturno ou da EJA.

Nesse caso, recomenda-se que o campus faça uma cópia da planilha original para cada modalidade, e, ao final, consolide os quantitativos item a item, evitando duplicidades ou omissões.

A partir das informações inseridas na aba **Entrada de Dados**, a planilha calcula automaticamente o número de ciclos quinzenais e aplica a fórmula **Q = F × PC × A × NQ** para todos os itens.

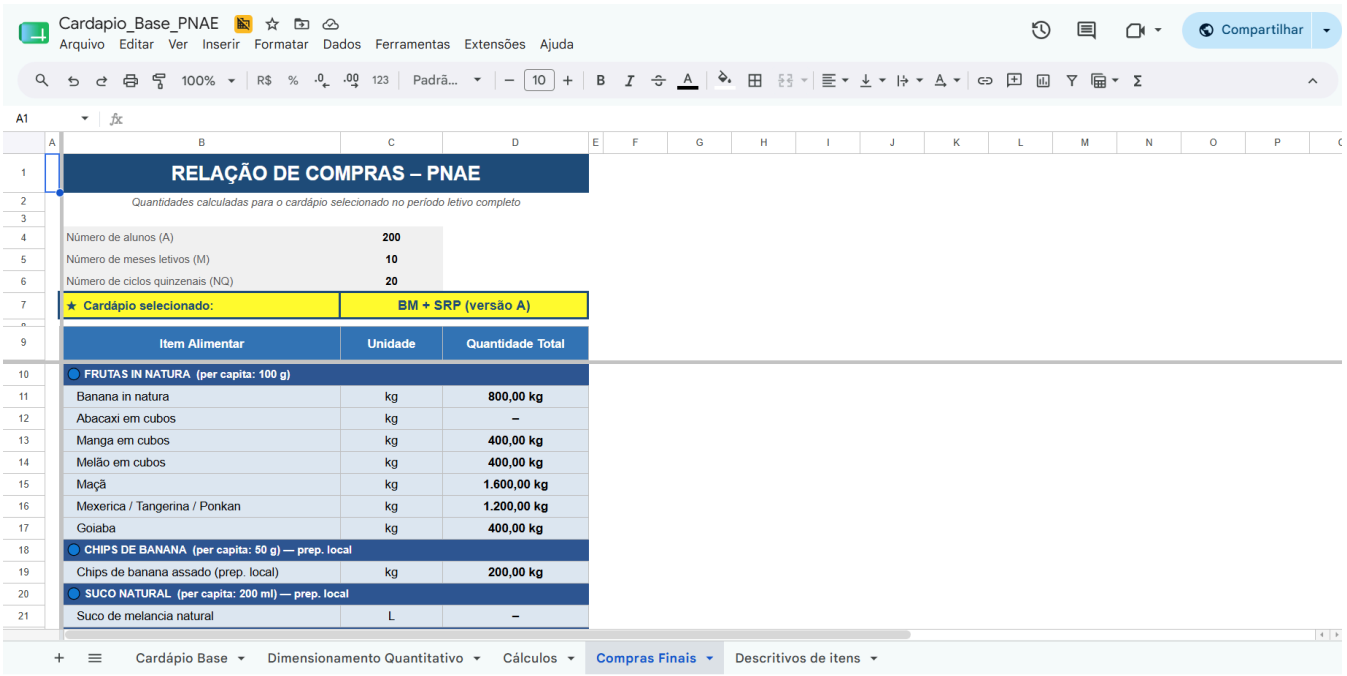
Na aba **Tabela de Frequências** aparece a frequência de cada item em um ciclo quinzenal, por cardápio. Essa frequência será usada para o cálculo da aba seguinte.

6.3 Passo 3 — Consultando os resultados na aba Compras Finais

A aba Compras Finais consolida automaticamente os resultados e apresenta a relação de todos os itens com a respectiva quantidade calculada para o cardápio selecionado, exibida na coluna verde — **Qtd. p/ Cardápio Selecionado**.

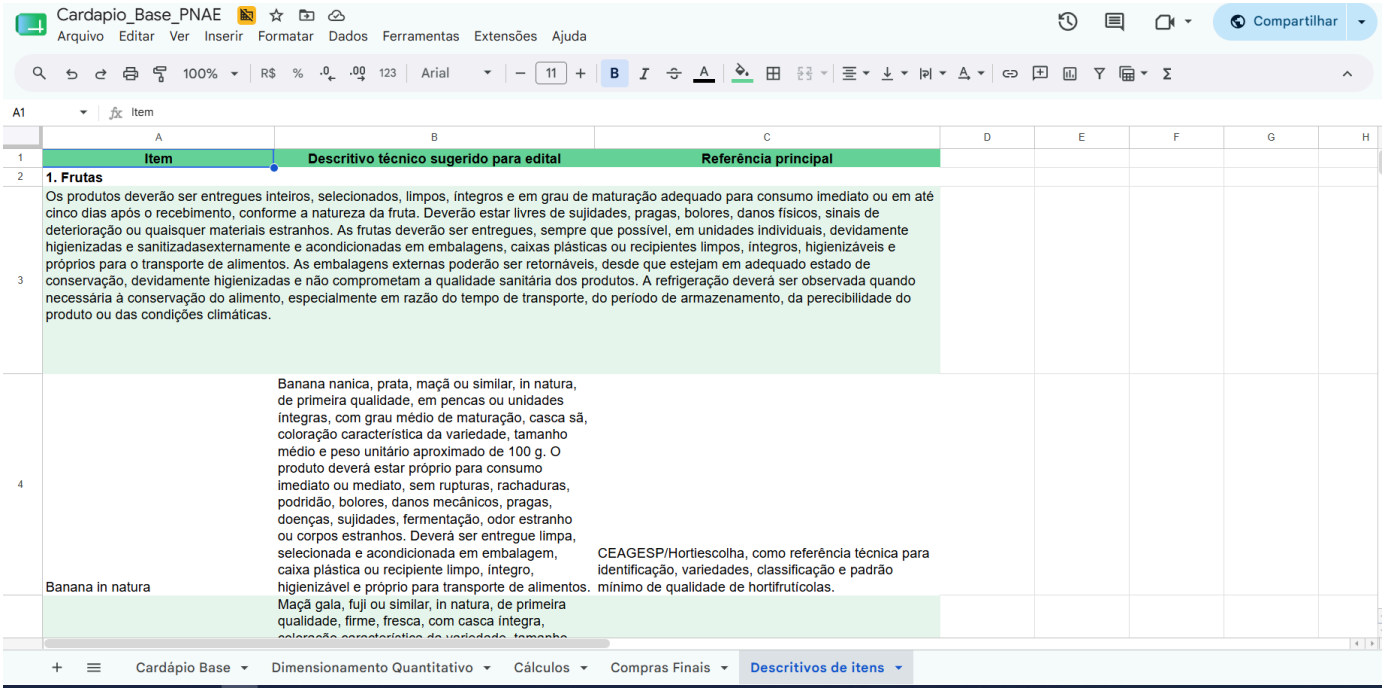
Essa aba é o documento de referência para o processo de aquisição:

- Itens com fundo azul ⟶ destinados à agricultura familiar ou preparo local.
- Itens com fundo laranja ⟶ produtos a serem adquiridos por meio de SRP;



6.4 Aba Descritivos de Itens

Por fim, a aba **Descritivos de Itens** reúne as especificações técnicas sugeridas para cada produto, com referências normativas, podendo subsidiar a elaboração de editais de chamada pública, processos de aquisição ou outros instrumentos de contratação.



Cardapio_Base_PNAE

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Extensões Ajuda

Compartilhar

A1 | Item

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	**Item**	**Descritivo técnico sugerido para edital**	**Referência principal**					
2	**1. Frutas**							
3	Os produtos deverão ser entregues inteiros, selecionados, limpos, íntegros e em grau de maturação adequado para consumo imediato ou em até cinco dias após o recebimento, conforme a natureza da fruta. Deverão estar livres de sujidades, pragas, bolores, danos físicos, sinais de deterioração ou quaisquer materiais estranhos. As frutas deverão ser entregues, sempre que possível, em unidades individuais, devidamente higienizadas e sanitizadasexternamente e acondicionadas em embalagens, caixas plásticas ou recipientes limpos, íntegros, higienizáveis e próprios para o transporte de alimentos. As embalagens externas poderão ser retornáveis, desde que estejam em adequado estado de conservação, devidamente higienizadas e não comprometam a qualidade sanitária dos produtos. A refrigeração deverá ser observada quando necessária à conservação do alimento, especialmente em razão do tempo de transporte, do período de armazenamento, da perecibilidade do produto ou das condições climáticas.							
4	Banana in natura	Banana nanica, prata, maçã ou similar, in natura, de primeira qualidade, em pencas ou unidades íntegras, com grau médio de maturação, casca sã, coloração característica da variedade, tamanho médio e peso unitário aproximado de 100 g. O produto deverá estar próprio para consumo imediato ou mediato, sem rupturas, rachaduras, podridão, bolores, danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades, fermentação, odor estranho ou corpos estranhos. Deverá ser entregue limpa, selecionada e acondicionada em embalagem, caixa plástica ou recipiente limpo, íntegro, higienizável e próprio para transporte de alimentos.	CEAGESP/Hortiescolha, como referência técnica para identificação, variedades, classificação e padrão mínimo de qualidade de hortifrutícolas.					
		Maçã gala, fuji ou similar, in natura, de primeira qualidade, firme, fresca, com casca íntegra,						

Cardápio Base | Dimensionamento Quantitativo | Cálculos | Compras Finais | Descritivos de itens

Para a elaboração da documentação técnica, deverão ser selecionados os itens constantes na aba **“Compras Finais”** do arquivo **“Relação de Compras PNAE”**.

As informações correspondentes deverão ser inseridas no modelo disponível no SUAP: **“PNAE: Modelo de Memória de Cálculo e Planejamento da Alimentação Escolar”**.

Nesse documento, poderá ser definida a aplicação de uma margem técnica de segurança sobre o quantitativo calculado. Recomenda-se, em geral, a utilização de um percentual entre 10% e 15%, com o objetivo de prevenir eventuais insuficiências decorrentes de variações de consumo, perdas ou ajustes na execução.

Quando adotada a margem técnica de segurança, o quantitativo final deverá ser calculado da seguinte forma:

Quantidade final = quantidade calculada × (1 + percentual da margem)

7. Descritivo de Itens

A descrição adequada dos itens é fundamental para garantir a qualidade dos produtos, orientar os fornecedores e subsidiar a fiscalização do recebimento. Todos os produtos deverão ser entregues em

conformidade com as especificações do edital, em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro do prazo de validade e acompanhados da documentação exigida. Os produtos embalados deverão apresentar rotulagem conforme a legislação vigente, contendo, quando aplicável, identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e condições de armazenamento.

7.1 Cláusula geral para frutas in natura

Os produtos hortifrutícolas deverão ser entregues íntegros, selecionados, limpos, frescos, sadios e em grau de maturação adequado ao consumo imediato, conforme a natureza da fruta. Deverão estar livres de sujidades, pragas, larvas, bolores, podridão, danos físicos ou mecânicos relevantes, sinais de deterioração, fermentação, odores estranhos, resíduos ou quaisquer materiais estranhos.

As frutas deverão ser acondicionadas em caixas plásticas, embalagens ou recipientes limpos, íntegros, higienizáveis e próprios para o transporte de alimentos, de forma a preservar sua integridade até o recebimento. As embalagens externas poderão ser retornáveis, desde que estejam limpas, higienizadas e em adequado estado de conservação.

Para fins de controle de qualidade no recebimento, poderão ser utilizados os referenciais fotográficos da CEAGESP: Referencial Fotográfico — Banana e HortiEscolha.

7.2 Cláusula geral para frutas cortadas, higienizadas e embaladas individualmente

As frutas minimamente processadas deverão ser entregues higienizadas, sanitizadas, descascadas quando aplicável, cortadas em cubos, fatias ou porções regulares e prontas para consumo, sem necessidade de manipulação adicional pelo campus.

O produto deverá ser produzido em estabelecimento regularizado junto aos órgãos competentes, observadas as boas práticas de manipulação, conservação e transporte de alimentos, e entregue sob refrigeração adequada. A exigência de inspeção sanitária ou registro específico deverá observar a natureza do produto e a legislação aplicável.

O produto deverá apresentar coloração, aroma, sabor e textura característicos da fruta, em adequado grau de maturação, sem adição de açúcar, xaropes, adoçantes, corantes, conservantes ou outros aditivos.

8. Acompanhamento da execução contratual

Após a definição do cardápio e a conclusão dos procedimentos de compra junto à agricultura familiar, seja via Contrata+Brasil, seja por chamada pública, é necessário acompanhar a execução do contrato no campus. Para apoiar essa atividade, recomenda-se consultar o documento de apoio disponível em: https://docs.google.com/document/d/1wZZk7UNoUdm-f84vHeur-V49MVDILVWRj0aFKmmcPKE/edit?usp=sharing

9. Considerações finais

Espera-se que estas orientações contribuam para a implantação, a ampliação e o fortalecimento da Política Institucional de Alimentação Estudantil — PIANE, qualificando a execução das ações de alimentação estudantil no âmbito do IFSP e consolidando essa temática como pauta permanente do planejamento, da execução, do acompanhamento e da avaliação institucional.

A alimentação estudantil constitui ação estratégica para a garantia do direito humano à alimentação adequada, saudável e sustentável, para a promoção da segurança alimentar e nutricional e para o fortalecimento da alimentação como instrumento pedagógico de promoção da saúde, da qualidade de vida, da permanência e do êxito dos estudantes.

Ressalta-se que o cardápio orientativo não deve ser compreendido como uma norma rígida, mas como um instrumento técnico de apoio ao planejamento, à execução, ao controle e à avaliação da alimentação escolar. Com base nesse documento, os campi poderão definir os gêneros alimentícios a serem adquiridos, os quantitativos necessários, os períodos de utilização e as eventuais adequações à realidade local, considerando a disponibilidade de infraestrutura, de recursos humanos, de fornecedores e de alimentos, sempre em consonância com as diretrizes e exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE.

Nesses termos, a equipe do Setor de Alimentação e Nutrição Estudantil — SANE/DPES/PRE permanece à disposição para prestar orientações e apoio técnico aos campi.

10. Referências Bibliográficas

Legislação e normas — PNAE / FNDE

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.* Brasília, DF: Presidência da República, 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 12 jun. 2026.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. *Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE e dá outras providências.* Brasília, DF: FNDE, 2026. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2026/resolucao-cd_fnde-no-4-de-26-de-fevereiro-de-2026.pdf. Acesso em: 12 jun. 2026.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. *Manuais e cartilhas do PNAE: planejamento de cardápios para a alimentação escolar.* Brasília, DF: FNDE, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas. Acesso em: 12 jun. 2026.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. *Plan PNAE: ferramenta de planejamento de cardápio.* Brasília, DF: FNDE; CECANE-UFG, 2020. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista. Acesso em: 12 jun. 2026.

Guias e marcos alimentares brasileiros

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira.* 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 12 jun. 2026.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.* Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 12 jun. 2026.

Vigilância sanitária e rotulagem

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.* Brasília, DF: Anvisa, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 12 jun. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução da Diretoria Colegiada — RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. *Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.* Brasília, DF: Anvisa, 2020. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2020/RDC_429_2020_.pdf. Acesso em: 12 jun. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Instrução Normativa — IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. *Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.* Brasília, DF: Anvisa, 2020. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2020/IN%2075_2020_.pdf. Acesso em: 12 jun. 2026.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução da Diretoria Colegiada — RDC nº 727, de 1º de julho de 2022. *Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.* Brasília, DF: Anvisa, 2022. Disponível em: https://anvisalegis.datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=abrirTextoAto&tipo=RDC&numeroAto=00000727&seqAto=002&valorAno=2022&orgao=RDC/DC/ANVISA/MS. Acesso em: 12 jun. 2026.

SANTOS, Ianka Maris Carvalho dos et al. Manual de per capita para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Alfenas, MG: Editora Universidade Federal de Alfenas, 2023. 49 p. E-book. ISBN 978-65-86489-72-9. Disponível em: https://alimentacaoescolar.org.br/wp-content/uploads/2024/08/2023_Ebook-Manual-de-per-capita-para-o-Programa-Nacional-de-Alimentacao-Escolar-PNAE.pdf. Acesso em: 1 jul. 2026.

Documentos internacionais — alimentação escolar e do adolescente

UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND. *Review of national food-based dietary guidelines and associated guidance for infants, children, adolescents, and pregnant and lactating women.* New York: UNICEF, 2020. Disponível em: https://www.unicef.org/documents/review-national-food-based-dietary-guidelines. Acesso em: 12 jun. 2026.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Action framework for developing and implementing public food procurement and service policies for a healthy diet.* Geneva: WHO, 2021. Disponível em: https://iris.who.int/handle/10665/338525. Acesso em: 12 jun. 2026.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Policies and interventions to create healthy school food environments: WHO guideline.* Geneva: WHO, 2026. Disponível em: https://www.who.int/publications/i/item/9789240118324. Acesso em: 12 jun. 2026.

WORLD HEALTH ORGANIZATION; UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION. *Making every school a health-promoting school: implementation guidance.* Geneva: WHO, 2021. Disponível em: https://iris.who.int/handle/10665/341908. Acesso em: 12 jun. 2026.

11. Equipe Responsável — COANE

Mariana Veras Oliveira de Carvalho Martins Neves	Diretoria de Políticas Estudantis — DPES | COANE mariana.veras@ifsp.edu.br Nutricionista CRN 3- 66792
Bianca Blanco	Diretoria de Políticas Estudantis — DPES | COANE bianca.blanco@ifsp.edu.br
Renata Nicizak Villela	Diretoria de Políticas Estudantis — DPES | COANE

5-- Cardápio de manipulação moderada		
Dia	**Lanche matutino**	**Lanche vespertino**
Segunda	Vitamina de Mamão, Banana e aveia	Chips de banana + suco de uva integral
Terça	Pão com ovos mexidos + mexerica/ponkan	Chips de banana + suco de laranja
Quarta	Maçã + bolo caseiro simples	Vitamina de Banana, mamão e maçã
Quinta	Pão de sal com queijo branco + Banana	Suco de melancia + chips de banana
Sexta	Pão de sal com requeijão + Melão em cubos	Suco de uva integral + pipoca caseira
Segunda	Maçã + chips assado de banana	Iogurte natural/integral + Manga em cubos
Terça	Pão com ovos mexidos + suco de uva integral	Vitamina de Banana, mamão e maçã
Quarta	Pão de queijo caseiro + mexerica/ponkan	Banana + bolo de cenoura
Quinta	Maçã + Pipoca caseira + Iogurte Natural	Pão de sal com queijo branco + suco de melancia
Sexta	Pão de sal com queijo branco + Suco de maçã integral	Goiaba + Chips de banana

RELAÇÃO FINAL PARA COMPRAS – PNAE

Cardápio: 10 – Manipulação Moderada sem SRP (Meio Período) | Alunos: 450 | Ciclos (NQ): 18

Cardápio	Alunos (A)	Ciclos (NQ)	Dias letivos	Tipo
10 – Manipulação Moderada sem SRP (Meio Período)	450	18	180	★ SRP / ■ AF

Item Alimentar	Unid.	Quantidade	Tipo	Obs.	
FRUTAS IN NATURA (per capita: 100 g/aluno)					
Banana in natura	kg	1.620,00	■ AF / Local		
Abacaxi em cubos	kg	—	■ AF / Local		
Manga em cubos	kg	810,00	■ AF / Local		
Melão em cubos	kg	810,00	■ AF / Local		
Maçã	kg	2.430,00	■ AF / Local		
Mexerica / Tangerina / Ponkan	kg	1.620,00	■ AF / Local		
Goiaba	kg	810,00	■ AF / Local		
CHIPS DE BANANA – preparo local (per capita: 50 g/aluno)					
Chips de banana (assado, local)	kg	2.025,00	■ AF / Local		
SUCOS NATURAIS – não SRP (per capita: 200 ml/aluno)					
Suco de melancia (natural)	L	3.240,00	■ AF / Local		
LATICÍNIOS					
Iogurte natural / integral	kg	2.754,00	■ AF / Local		
Queijo branco / Minas Frescal	kg	607,50	■ AF / Local		
Requeijão cremoso	kg	137,70	■ AF / Local		
OVOS					
Ovos (pão com ovos mexidos)	unid	16.200,00	■ AF / Local		
PANIFICADOS					
Pão de sal (~50 g/unidade)	kg	1.620,00	■ AF / Local		
Bolo caseiro / bolo de cenoura (~60 g)	kg	972,00	■ AF / Local		
Pão de queijo caseiro (~50 g)	kg	405,00	■ AF / Local		
★ VITAMINAS (per capitas específicos – ver nota)					
Banana em vitamina *	kg	1.215,00	■ AF / Local		
Mamão em vitamina *	kg	1.215,00	■ AF / Local		
Maçã em vitamina *	kg	810,00	■ AF / Local		
Leite integral (vitamina) *	L	3.645,00	■ AF / Local		
Aveia em flocos (vitamina) *	kg	162,00	■ AF / Local		
SRP – BEBIDAS (per capita: 200 ml/aluno)					
Suco de uva integral	L	4.860,00	★ SRP		24300
Suco misto de uva e maçã	L	—	★ SRP		
Suco de laranja	L	1.620,00	★ SRP		8100
Suco de maçã integral	L	1.620,00	★ SRP		8100
Água de coco	L	—	★ SRP		#VALOR!
Bebida de soja	L	—	★ SRP		#VALOR!
Bebida láctea – maçã, banana e mamão	L	—	★ SRP		#VALOR!
Achocolatado (bebida láctea)	L	—	★ SRP		#VALOR!
SRP – BISCOITOS E SNACKS (per capita: 30 g | barra de frutas: 25 g)					
Barra de frutas (banana com cacau)	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Biscoito sabor cacau (cookie)	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Biscoito cacau sem glúten	kg	—	★ SRP		
Biscoito cream cracker	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Biscoito doce tipo maizena	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Biscoito de polvilho assado	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Biscoito sabor maçã com canela	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Amendoim assado / torrado	kg	—	★ SRP		#VALOR!
Mix de nuts	kg	—	★ SRP		#VALOR!
SRP – CHIPS (per capita: 50 g/aluno)					
Chips de mandioca (embal. individual)	kg	—	★ SRP		#VALOR!

★ SRP = Sistema de Registro de Preços | ■ AF = Agricultores Familiares / preparo local | "—" = item não utilizado neste cardápio