

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

2ª Semana		Segunda-feira23/09	Terça-feira24/09	Quarta-feira25/09	Quinta-feira26/09	Sexta-feira27/09
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango assadas *Macarrão Integral ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Cenoura cozida a vapor Repolho verde ralado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Polenta cozida com Coxa e sobrecoxa de Frango ½ pc (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc + Melão ½ pc) *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Filé de Tilápia (EF/EM)ou Coxa e sobrecoxa de Frango (Pré/EE) ao molho (Polpa de tomate) *Arroz integral cozido Pirão de Peixe ou Frango (Farinha de mandioca, Caldo) Salada de Repolho verdecom Tomate picadose Manjericão *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão Integral com Pernil Suíno (½ pc) cozido e desfiado Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc+ Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango refogadas com Cenoura *Macarrão Integral cozido com (Colorau) Feijão cozido Alface em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de abóbora e 1 pc de brócolis congeladopara a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: brócolis (substituto: cenoura), inhame (substituto: batata doce), repolho verde, cebolinha, coentro, salsa, acelga, espinafre, vagem e alface. Samambaia: alface (substituto: couve), manjericão. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

2ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	271,61	36,00	48%	12,78	17%
EF 01	6- 10 anos	304,71	39,57	47%	15,43	18%	9,97	29%	4,42	
EF 02	11-15 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	
EM	16-18 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	
EJA 01	19-30 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	
EJA 02	31-60 anos	336,39	42,80	46%	17,58	19%	10,50	28%	4,92	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

3ª Semana		Segunda-feira 30/09	Terça-feira 01/10	Quarta-feira 02/10	Quinta-feira 03/10	Sexta-feira 04/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (Colorau) *Macarrão Integral ao alho e óleo com Brócolis Abóbora refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas (½ pc) Polenta (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi com Hortelã (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc) *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de frango em pouch (Pré/EE) cozidos (Colorau) *Arroz integral cozido Feijão cozido Salada de Repolho roxo picado com Tomate em rodelas *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão Integral com Queijo Mussarela Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Mamão ½ pc+ Abacaxi ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango (EF/EM) ou Peito de frango em pouch (Pré/EE) cozido com Milho em pouch *Macarrão Integral ao molho (Extrato de tomate) Abóbora cozida Couve refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de repolho verde, 1 pc de cenoura para a próxima segunda-feira.

Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: repolho verde (substituto: repolho roxo), tomate (substituto: abóbora), cebolinha, coentro, salsa e couve. Recanto das Emas: repolho roxo. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

3ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	268,32	35,54	48%	12,73	17%
EF 01	6- 10 anos	302,48	38,76	46%	15,23	18%	9,94	30%	4,72	
EF 02	11-15 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	
EM	16-18 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	
EJA 01	19-30 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	
EJA 02	31-60 anos	340,14	41,99	44%	17,98	19%	11,26	30%	5,22	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

4ª Semana		Segunda-feira 07/10	Terça-feira 08/10	Quarta-feira 09/10	Quinta-feira 10/10	Sexta-feira 11/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Milho em pouch *Macarrão Integral ao molho branco (Amido, Leite ½ pc) Salada de Repolho verde em tiras com Cenoura cozida *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Canjica (Leite, Leite de coco, Canela) *adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos Abacaxi picado	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango em pouch (Pré/EE) com Abóbora *Arroz integral cozido Feijão cozido Pepino em rodelas *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão Integral com Pernil Suíno ½ pc refogado com Colorau Suco de Melão (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Mamão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango ao molho (Polpa de tomate) *Macarrão Integral cozido com Colorau Batata doce com casca cozida Couve refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de beterraba e 1 pc de repolho verde para a próxima quarta-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar. Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: tomate (substituto: abóbora), repolho verde (substituto: repolho roxo), cebolinha, coentro, salsa e couve. Samambaia: repolho verde (substituto: repolho roxo). As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

4ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	260,22	37,25	52%	11,38	16%
EF 01	6- 10 anos	280,05	39,82	51%	13,27	17%	9,02	29%	4,63	
EF 02	11-15 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	
EM	16-18 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	
EJA 01	19-30 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	
EJA 02	31-60 anos	303,46	43,27	51%	14,67	17%	9,03	27%	5,17	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

5ª Semana		Segunda-feira 14/10	Terça-feira 15/10	Quarta-feira 16/10	Quinta-feira 17/10	Sexta-feira 18/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	RECESSO ESCOLAR	DIA DO PROFESSOR	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango em pouch (Pré/EE) ao molho (Polpa de tomate) *Arroz integral cozido Beterraba cozida Repolho verde em tiras *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Cuscuz *adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos com Carne moída refogada (Acém ½ pc, Colorau) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Melão picado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Milho em pouch *Macarrão Integral cozido com Cenoura Couve picada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc de abóbora e 1 pc de repolho verde para a próxima segunda-feira.

Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: cebolinha, coentro, salsa e couve. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

5ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	234,93	35,80	55%	9,90	15%
EF 01	6- 10 anos	259,84	38,10	53%	11,93	17%	7,29	25%	3,43	
EF 02	11-15 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	
EM	16-18 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	
EJA 01	19-30 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	
EJA 02	31-60 anos	295,88	42,87	52%	14,19	17%	7,96	24%	3,79	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

6ª Semana		Segunda-feira 21/10	Terça-feira 22/10	Quarta-feira 23/10	Quinta-feira 24/10	Sexta-feira 25/10
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango em pouch (Pré/EE) ao molho (Polpa de tomate) *Arroz integral cozido Pirão de Peixe ou Frango (Caldo, Farinha de mandioca) Abóbora Cozida Repolho verde ralado	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas ^R (½ pc) Polenta cozida (Caldo de Frango, Fubá) Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Banana ½ pc) *adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos	Galinhada com Cenoura (*Arroz integral , Coxa e sobrecoxa de Frango) Feijão cozido Repolho verde ralado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão Integral com Peito de Frango em pouch refogado Vitamina de Banana (Leite, Fruta ½ pc) Frutas picadas (Maçã ½ pc + Abacaxi ½ pc) *adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas *Macarrão Integral cozido ao alho e óleo e Manjericão Batata doce corada Pepino em rodela *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc abóbora e 1 pc de couve (congelada) para a próxima segunda-feira. Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: cebolinha, coentro, salsa, manjericão, hortelã e couve. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

6ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	280,01	39,31	51%	12,68	16%
EF 01	6- 10 anos	313,01	42,88	49%	15,06	17%	9,37	27%	4,68	
EF 02	11-15 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	
EM	16-18 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	
EJA 01	19-30 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	
EJA 02	31-60 anos	344,59	46,10	48%	17,43	18%	10,18	27%	5,18	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024- DIABETES MELLITUS

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

7ª Semana		Segunda-feira 28/10	Terça-feira 29/10	Quarta-feira 30/10	Quinta-feira 31/10	Sexta-feira 01/11
LANCHE	Horários Matutino: 9h e 9:30. Vespertino: 15:30 e 16h. Noturno: 19h e 19:30.	Coxa e sobrecoxa de Frango *Macarrão Integral ao molho com Couve (Extrato de tomate, Amido) Abóbora refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	Canjica (Leite, Canela) Frutas picadas (Abacaxi ½ pc + Mamão ½ pc) *adicionar 1 col. de sopa rasa de Aveia em Flocos	Bobó de Filé de Tilápia (EF/EM) ou Peito de Frango em pouch refogado (Pré/EE) com Abóbora *Arroz integral cozido Feijão cozido Couve refogada *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva	*Pão Integral com Peito de Frango em pouch refogado Suco de Abacaxi (Fruta ½ pc) (Maçã ½ pc + Melão ½ pc)	Coxa e sobrecoxa de Frango cozidas com Creme de Milho (Amido, Leite ½ pc, Milho em pouch) *Macarrão Integral cozido com Cenoura e Salsa picada Repolho verde rasgado *adicionar 1 colher de chá de azeite de oliva

Observação: Reservar 1 pc pepino e 1 pc beterraba para a próxima segunda-feira.

Ofertar a preparação com PÃO conforme a data de entrega deste gênero na unidade escolar.

Os itens da Agricultura familiar serão entregues conforme contratos de cada Regional de Ensino. Não serão entregues: Gama: cebolinha, coentro, salsa, manjeriço, couve e pepino. As preparações previstas no cardápio poderão ser adaptadas conforme a realidade de cada Unidade Escolar. Cardápio sujeito a alterações.

7ª Semana Composição nutricional (Média semanal)	Etapa de Ensino	Faixa Etária	Energia (Kcal)	Carboidrato (55% do VET)		Proteína (17,5% do VET ≤ 15 anos; 10 a 15% do VET ≥ 16 anos)		Lipídio (32,5% do VET ≤ 15 anos; 27,5% do VET ≥ 16 anos)		Fibras (14g/1000kcal)
				g	%	g	%	g	%	g
				PE	4-5 anos	255,30	36,53	52%	11,34	16%
EF 01	6- 10 anos	278,09	39,09	51%	13,15	17%	8,24	27%	4,60	
EF 02	11-15 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	
EM	16-18 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	
EJA 01	19-30 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	
EJA 02	31-60 anos	299,31	40,93	49%	14,25	17%	8,69	26%	4,50	

VET: Valor Energético Total. Valores semanais de referência com base no Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais, FNDE (2016).

Responsável Técnico
Juliene J. M. Santos CRN1: 3913

Gerência de Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar

**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**CARDÁPIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 5ª DISTRIBUIÇÃO DE 2024
PERÍODO DE ATENDIMENTO DO CARDÁPIO: 16/09/2024 a 01/11/2024
PRAZO DE CONSUMO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: até 02/12/2024**

01 Refeição – TURNO REGULAR: Pré-escolar, Ensino Especial, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA

OBSERVAÇÕES GERAIS

- Conferir no PDGP (Plano de Distribuição de Gêneros Alimentícios Percíveis) as quantidades e as datas de entrega dos alimentos, tendo em vista o cumprimento do cardápio proposto.
- **Pc:** Per capita
- **Amido:** Amido de milho
- Utilizar ½ pc de sal para fazer o cuscuz. E para frango/carne/ovo/pernil *in natura* como acompanhamento para o cuscuz e pão utilizar ½ pc de sal e **1 pc de óleo.**
- **Amido:** Amido de milho
- **Atentar-se às entregas das Proteínas. Elas chegarão uma semana antes do consumo. Por esse motivo, o ovo deverá ser armazenado sob refrigeração até o efetivo consumo e as outras carnes deverão ser armazenadas sob congelamento.**
- **R:** Reserva de Hortifrutis, Carnes (bovina, frango ou peixe) ou Ovos de entregas mais distantes. **Utilizar 1 pc por refeição.**
- **Armazenar as reservas de Carnes conforme planejamento do cardápio e de entregas.**
- Quando Frutas e Hortaliças estiverem no cardápio às segundas-feiras, serão reservas da semana anterior. Para evitar perdas do alimento, a depender do tipo, será necessário higienizar, identificar e congelar ou resfriar para a semana seguinte.
- **Caso a unidade escolar tenha leite e milho de canjica em estoque, deverá inserir no cardápio, evitando o armazenamento prolongado de milho de canjica no depósito.**
- Na impossibilidade de realizar algum tipo de preparação proposta no cardápio, seja por falta de equipamentos e utensílios, ou por qualquer outro impedimento, a alteração no cardápio deverá ser adaptada com os ingredientes disponibilizados para o dia de acordo com a realidade de cada escola.
- Para sugestões de novas preparações que tenham boa aceitação dos alunos, essas deverão ser comunicadas aos Nutricionistas das Regionais de Ensino, que deverão encaminhar à Gerência Planejamento, Acompanhamento e Oferta da Alimentação Escolar, a fim de avaliação e inclusão nos próximos cardápios.
- As sugestões de receitas compõem o arquivo Caderno de Receitas atualizado e encaminhado a cada Distribuição.

Responsável Técnico

Juliane J. M. Santos CRN1: 3913