



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHERES E DIREITO HUMANOS,
11.294.402/0001-62



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

Sibelly de Kassia da Silva, Luzineide do Nascimento Silva



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho possui dificuldade de garantir uma alimentação saudável e adequada para atender as demandas dos serviços e programas vinculados a Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, sendo eles: Recanto da Criança, Recanto do Adolescente, Serviço de Convivência e Fortalecimento de vínculo, Cozinhas Comunitárias, CRAS, PAIF, CREAS, PAEFI, Centro POP, Conselhos Municipais, Cadastro Único e Bolsa Família, comprometendo a qualidade de vida e a saúde dos usuários em situação de grande vulnerabilidade social.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRÍÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho enfrenta uma significativa dificuldade em garantir o fornecimento de uma alimentação saudável e adequada para atender às demandas dos serviços e programas vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos. Essa lacuna impacta diretamente diversas iniciativas voltadas ao atendimento de populações em situação de vulnerabilidade social, incluindo, mas não se limitando a, instituições como o Recanto da Criança, Recanto do Adolescente, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo, Cozinhas Comunitárias, bem como os centros de referência como CRAS, PAIF, CREAS, PAEF e Centro POP, além dos Conselhos Municipais, Cadastro Único e Bolsa Família.

A inexistência de condições adequadas para assegurar refeições nutritivas compromete a qualidade de vida dos usuários desses programas, que geralmente se encontram em situações adversas, sendo indispensável que esses atendimentos possuam uma base alimentar compatível com as necessidades





nutricionais. Em muitos casos, a falta de alimentos saudáveis pode agravar problemas já existentes de saúde física e mental entre os beneficiários, dificultando seu pleno desenvolvimento e integração social.

Adicionalmente, a alimentação inadequada nos serviços mencionados pode interferir na efetividade das políticas públicas direcionadas à promoção do bem-estar social, uma vez que a nutrição está intimamente ligada à saúde geral e ao desempenho coletivo e individual das pessoas atendidas. Portanto, a implementação de um programa que assegure o fornecimento contínuo e adequado de alimentação à população atendida é fundamental para a execução eficiente das políticas públicas de assistência social e para a preservação da dignidade dos indivíduos em situação de vulnerabilidade.

Assim, torna-se essencial a identificação e a priorização da demanda por uma alimentação saudável como parte integrante das ações assistenciais desenvolvidas pela Prefeitura, com o objetivo de promover o fortalecimento da saúde pública, a melhoria da qualidade de vida e o respeito aos direitos humanos dos cidadãos. É imperativo que este problema seja abordado com urgência, considerando a relevância do atendimento a tal necessidade como um reflexo do compromisso da administração pública com o bem-estar de seus cidadãos.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração de um estudo técnico preliminar tem como objetivo realizar uma análise inicial das necessidades de contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo e distribuição de alimentação nas modalidades *in loco* e transportada, devidamente balanceada e em conformidade com as normas higiênico sanitárias vigentes, para atender a demanda das unidades e programas executados diretamente pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho. A seguir, apresenta-se uma lista de requisitos que a futura contratada deverá atender, visando garantir a qualidade e adequação dos serviços prestados.

É direito humano à alimentação adequada, conforme previsto na Constituição Federal (art. 6º), na Lei no 11.346/2006 (LOSAN), no Guia Alimentar da População Brasileira (MS/2014). Lei 8.742/1993 (LOAS), Resolução CNAS nº 109/2009 (Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais), Resolução CNAS nº 33/2012 (NOB/SUAS), Resolução CNAS nº 19/2021 (Primeira Infância), Portaria MC nº664/2024 (Cozinha Comunitária, e demais diretrizes do SUAS, justifica-se a contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de nutrição e alimentação, para atender a demanda das seguintes unidades e programas executados diretamente pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos.

Unidades e Serviços Ofertados:





- 1. Serviço de Acolhimento Institucional para Adolescentes:** atendimento a crianças e adolescentes sob medida protetiva de abrigo (ECA, art. 101), com necessidade de refeições balanceadas e supervisionadas por nutricionista.
- 2. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV):** atendimento a crianças, adolescentes e idosos em situação de vulnerabilidade, com foco na prevenção de risco social e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.
- 4. Cozinha Comunitária:** atendimento diário para 400 pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, incluindo pessoas em situação de rua, desempregados, andarilhos e famílias em extrema pobreza.
- 5. Programa Criança Feliz:** atendimento domiciliar a gestantes e crianças de 0 a 6 anos em situação de risco social, com ações de orientação sobre práticas de cuidado e alimentação saudável.
- 6. PAIF (Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família):** acompanhamento a famílias em situação de vulnerabilidade para prevenção de violações de direitos.
- 7. PAEFI (Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos):** atendimento especializado a famílias e indivíduos em situação de ameaça ou violação de direitos.
- 8. Trabalho Social com Famílias em Descumprimento de Condicionalidades do Bolsa Família/Auxílio Brasil:** acompanhamento de famílias com histórico de descumprimento de condicionalidades, com apoio na superação das barreiras.
- 9. Medidas Socioeducativas (MSE) em Meio Aberto:** acompanhamento a adolescentes em cumprimento de Liberdade Assistida (LA) e Prestação de Serviço à Comunidade (PSC).
- 10. Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro POP):** O Centro POP é uma unidade pública estatal da Proteção Social Especial de Média Complexidade do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), voltada especificamente ao atendimento de pessoas em situação de rua. Conforme estabelece a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais, trata-se de um serviço especializado, de caráter continuado, que oferta acolhida, escuta, orientação, encaminhamentos e construção de vínculos com a rede de proteção social, buscando a reinserção social e a garantia de direitos da população atendida. A existência e funcionamento do Centro POP são estratégicos para o cumprimento das diretrizes da Política Nacional de Assistência Social (PNAS/2004) e da LOAS (Lei no 8.742/1993), contribuindo diretamente para a efetivação dasseguranças socioassistenciais de acolhida, convívio e desenvolvimento da autonomia da população em situação de rua.

Os quantitativos previstos neste estudo, visa ao atendimento dos programas CRAS, PAIF, CREAS, PAEFI, serviço de convivência e fortalecimento de vínculo, conselhos municipais e cadastro único





bolsa família com lanches manhã/tarde, Centro POP com lanche manhã, almoço, lanche tarde e jantar, cozinhas comunitárias com almoco, e recanto da criança e do adolescente com desjejum, lanches manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia. Importante ressaltar a característica de atendimento da alimentação dos programas, conforme segue:

Quadro 1 - UNIDADES E ENDEREÇOS DOS PROGRAMAS E SERVIÇOS OFERTADOS

CADASTRO ÚNICO E PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA – FAMÍLIAS EM SITUAÇÃO DE DESCUMPRIMENTO DE CONDICIONALIDADES									
UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS ANUAL	TOTAL LANCHE ANUAL	INCIDÊNCIA ANUAL
Posto Central do Cadastro Único	Transportada	Rua Tenente Manoel Borba da Silva, nº76, Centro, Cabo	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	30	6	180	6
Posto Central do Cadastro Único em Ponte dos Carvalhos	Transportada	Avenida Nossa Senhora do Bom Conselho, 316 A - Ponte dos Carvalhos	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	50	6	300	6
Posto do Cadastro Único do Cras Charnequinha	Transportada	Rua 05, SN, Loteamento União, Charnequinha, Cabo de Santo Agostinho-PE	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	50	6	300	6
Cras Charneca	Transportada	Rua 34, Número: 35, Cabo de Santo Agostinho	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	50	6	300	6
Cras Pau Santo	IN LOCO	Estrada- Engenho Pau Santo nº17, Cabo de Santo Agostinho	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	30	6	180	6
CRAS vila Roca	Transportada	Endereço avenida escritor Israel Felipe número 577 vila Roca	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	30	6	180	6
Cras Pontezinha	Transportada	Rua da Matriz, Número 15 , Cabo de Santo Agostinho	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	30	6	180	6
Cras Vila Claudete	Transportada	Rua dos Topógrafos, S/N, Cabo de Santo	Famílias em descumprimento	1	Lanche	30	6	180	6





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



		Agostinho	de condicionalidades do Programa Bolsa Família						
Cras Juçáral	IN LOCO	Rua do Comércio, 60 , Juçáral - Cabo - PE	Famílias em descumprimento de condicionalidades do Programa Bolsa Família	1	Lanche	30	6	180	6
						330			

AÇÕES SOCIAIS NOS TERRITÓRIOS

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS ANUAL	TOTAL LANCHE ANUAL	INCIDÊNCIA ANUAL
Secretaria de Assistência	Transportada	Eventos acontecerão em pontezinha, Ponte dos carvalhos, Praia de Gaíbu, Centro do Cabo, Juçáral	Famílias, grupos comunitários e entidades dos territórios de cobertura dos CRAS	1	Lanche	200	6	1200	6

SERVIÇO DE PROTEÇÃO E ATENDIMENTO INTEGRAL À FAMÍLIA - PAIF

CRAS REFERÊNCIA	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS MENSAIS	TOTAL LANCHE MENSAL	INCIDÊNCIA ANUAL
CRAS Pontezinha	Transportada	Rua da Matriz, s/n – Pontezinha	Gestantes / nutrizes e Idosos	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Ponte dos Carvalhos	Transportada	Av. Prefeito Diomedes Ferreira de Melo, s/n – Ponte dos Carvalhos	Gestantes /nutrizes e Família	1	Lanche	100	2	200	24
CRAS Pau Santo	IN LOCO	Engenho Pau Santo	Gestantes/ nutrizes e Idosos	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Estação Cidadania	Transportada	Av. Almirante Paulo Moreira	Gestantes/ nutrizes e Família	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Vila Roca	Transportada	Av. Escritor Israel Felipe, 577 – Santo Inácio	Gestantes e nutrizes e Família	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Vila Claudete	Transportada	Rua Projetada, 11 – Nova Vila Claudete	Gestantes e nutrizes e PCD's	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Praias	Transportada	Praça Vila dos Pescadores, 29 A – Gaíbu	Gestantes e nutrizes / Família e PCD's	1	Lanche	90	2	180	24
CRAS Centro	Transportada	Rua Dr. Washington Luiz, 81, São Judas Tadeu - Centro	Gestantes e nutrizes Família	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Charnequinha	Transportada	Rua Cinco, s/n – Charnequinha	Gestantes e nutrizes / Família e PCD's	1	Lanche	90	2	180	24
CRAS Charneca	Transportada	Rua Trinta e Quatro, 35 – Charneca	Gestantes e nutrizes Família	1	Lanche	60	2	120	24
CRAS Juçáral	IN LOCO	Rua do Comércio, 60 - Distrito Juçáral	Gestantes e nutrizes Família	1	Lanche	60	2	120	24
						760			

SERVIÇO DE PROTEÇÃO E ATENDIMENTO ESPECIALIZADO A FAMÍLIAS E INDIVÍDUOS - PAEFI

Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho - PE | CNPJ: 11.294.402/0001-62
 Rua Manoel Queirós da Silva, nº 145, Torrinha, Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco, Brasil
www.cabo.pe.gov.br

Página 5 de 150



Autenticidade do documento pode ser verificada em <https://bid.startgov.com.br/validacao>, informando o código verificador: e40224bf-d7e7-4bfe-911f-d7bf78b3139e



ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS MENSAIS	TOTAL LANCHE MENSAL	INCIDÊNCIA ANUAL
CREAS - CRAS Sede	Transportada	Av. Historiador Pereira da Costa, N° 736, Centro Cabo -PE	Famílias	2	Lanche	30	2	60	24
CREAS - Estação Cidadania	Transportada	Vila Rica – Av. Almirante Paulo Moreira, 3133, Garapu, Cabo, PE	Crianças	1	Lanche	30	2	60	24
CREAS - Centro Mestre Die	Transportada	Ponte dos Carvalhos – Rua Luís Pereira da Paz, S/N, Ponte dos Carvalhos, Cabo, PE	Crianças/Famílias	2	Lanche	60	2	120	24
CREAS - CRAS Praia	Transportada	Rua J2 – Lot. Praia de Gaibu, Cabo, PE	Crianças/Famílias	2	Lanche	60	2	120	24
						180			

MEDIDAS SOCIOEDUCATIVA - LA/PSC

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS MENSAIS	TOTAL LANCHE MENSAL	INCIDÊNCIA ANUAL
CREAS	Transportada	Sede CREAS – Av. Historiador Pereira da Costa, N° 736, Centro Cabo -PE	Adolescentes	1	Lanche	30	2	60	24
						30			

SERVIÇOS DE ABORDAGEM SOCIAL

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS MENSAIS	TOTAL LANCHE MENSAL	INCIDÊNCIA ANUAL
CREAS	Transportada	Sede CREAS – Av. Historiador Pereira da Costa, N° 736, Centro Cabo -PE	Pessoas e famílias em situação de rua	5	Lanche	60	4	240	48
						60			

PROJETO SALA DE ESPERA DO CADASTRO ÚNICO

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS MENSAIS	TOTAL LANCHE MENSAL	INCIDÊNCIA ANUAL
Posto Central do Cadastro Único da	Transportada	Rua Tenente Manoel Borba da Silva, n°76, Centro, Cabo	Beneficiários do Cadastro Único e do Programa Bolsa Família	2	Lanche	50	8	400	96
Posto Central do Cadastro Único em Ponte dos Carvalhos	Transportada	Avenida Nossa Senhora do Bom Conselho, 316 A - Ponte dos Carvalhos	Beneficiários do Cadastro Único e do Programa Bolsa Família	2	Lanche	50	8	400	96
						100			





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



APOIO ÀS AÇÕES DOS CONSELHOS MUNICIPAIS								
UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTRO MENSAL	INCIDÊNCIA ANUAL
Conselhos vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social	Transportada							
1. Conselho Municipal de Assistência Social - CMAS	Transportada							
2. Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa - CMDPI	Transportada							
3. Conselho Municipal dos Direitos da Mulher	Transportada							
4. Conselho Municipal das Pessoas com Deficiência - CMPCD	Transportada	Rua Dr. Manoel Clementino Cavalcante nº 53 – São Judas Tadeu, Centro – Cabo de Santo Agostinho/PE. E espaços de formação	Conselheiro titulares e suplentes	8	Lanche	48	2	24
5. Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional COMSEA	Transportada							
6. Conselho Municipal de Promoção da Igualdade Racial	Transportada							
7. Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente - CMDCA	Transportada							
8. Conselho Municipal de Políticas Públicas LGBT - COMPLGBT	Transportada							
						48		
PROGRAMA PRIMEIRA INFÂNCIA NO SUAS - CRIANÇAS FELIZ - META PACTUADA 700 USUÁRIOS								
UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANTIDADE ENCONTRO SEMESTRAL	INCIDÊNCIA ANUAL
CRAS Vila Roca	Transportada	Avenida Escritor Israel Felipe, 577, Santo Inácio	Gestantes e crianças	1	Lanche	60	1	2





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



CRAS Vila Claudete	Transportada	Rua Projetada, 11 – Nova Vila Claudete	Gestantes e crianças	1	Lanche	60	1	2	
CRAS Estação Cidadania	Transportada	Av. Almirante Paulo Moreira	Gestantes e crianças	1	Lanche	60	1	2	
CRAS Centro	Transportada	Rua Dr. Washington Luiz, 81, São Judas Tadeu - Centro	Gestantes e crianças	1	Lanche	60	1	2	
CRAS Charnequinha	Transportada	Rua Cinco, s/n – Charnequinha	Gestantes e crianças	1	Lanche	80	1	2	
CRAS Charneca	Transportada	Rua Trinta e Quatro, 35 – Charneca	Gestantes e crianças	1	Lanche	60	1	2	
CRAS Juçáral	Transportada	R. do Comércio - Juçáral	Gestantes e crianças	1	Lanche	50	1	2	
CRAS Ponte dos Carvalhos	Transportada	Av. Prefeito Diomedes Ferreira de Melo, s/n – Ponte dos Carvalhos	Gestantes e crianças	1	Lanche	80	1	2	
CRAS Pontezinha	Transportada	Rua da Matriz, s/n – Pontezinha	Gestantes e crianças	1	Lanche	60	1	2	
CRAS Praias	Transportada	Praça Vila dos Pescadores, 29 A – Gaibu	Gestantes e crianças	1	Lanche	80	1	2	
CRAS Pau Santo	IN LOCO	Engenho Pau Santo, S/N	Gestantes e crianças	1	Lanche	50	1	2	
						700			

CENTRO POP

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	TOTAL REFEIÇÃO DIA	INCIDÊNCIA ANUAL
Centro POP	IN LOCO	Rua Amaro Pereira Cavalcante, nº 00188, São Judas Tadeu, Centro, Cabo.	Pessoas em situação de rua	4	Lanche Manhã Almoço Lanche Tarde Jantar	100	400	260
						100		

CASAS DE ACOLHIMENTO CRIANÇA E ADOLESCENTE

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	TOTAL REFEIÇÃO DIA	INCIDÊNCIA ANUAL
Casa de Acolhimento Recanto da Criança	IN LOCO	Rua Escritor Israel Felipe, 273, Jardim Santo Inácio, Cabo, PE	Crianças	6	Desjejum Lanche Manhã Almoço Lanche Tarde Jantar Ceia	20	120	365
					Servidores Plantonistas			
Casa de Acolhimento Recanto do Adolescente	IN LOCO	Rua Euclides Alves dos Santos, 26, Jardim Santo Inácio, Cabo, PE	Adolescentes	6	Desjejum Lanche Manhã Almoço Lanche Tarde Jantar Ceia	20	120	365





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



			Servidores Plantonistas	3	Desjejum Almoço Jantar	23	69	365	
						84			

COZINHAS COMUNITÁRIAS

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	TOTAL REFEIÇÃO DIA	INCIDÊNCIA ANUAL	
Cozinha Comunitária Benedita Maria de Miranda	IN LOCO	Rua 5,S/N, Charnequinha, Cabo, PE	Famílias	1	Almoço	200	200	260	
Cozinha Comunitária Antonieta Maria da Silva	IN LOCO	Engenho Trapiche, S/N _ Comunidade Quilombola 11 Negras.	Famílias	1	Almoço	200	200	260	
						400			

SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS - SCFV

UNIDADE	IN LOCO OU TRANSP	ENDEREÇO	PÚBLICO-ALVO	QUANT. GRUPOS	ALIMENTO OFERTADO	NÚMERO PARTICIPANTES POR GRUPO	QUANT. ENCONTROS SEMANais	INCIDÊNCIA ANUAL	
CRAS Centro	Transportada	Rua Dr. Washington Luiz, 81, São Judas Tadeu - Centro	Pessoa idosa	1	Lanche	26	3	158	
CRAS Charnequinha	Transportada	Rua Cinco, s/n - Charnequinha	Pessoa idosa/Criança e adolescente	2	Lanche	90	3	158	
Bairro São Francisco	Transportada	Rua Dezessete, 25, São Francisco	Pessoa idosa/Criança e adolescente	2	Lanche	42	3	158	
CRAS Charneca	Transportada	Rua Trinta e Quatro, 35 - Charneca	Pessoa idosa	1	Lanche	25	3	158	
Novo Horizonte	Transportada	Loteamento Novo Horizonte, S/N, Charneca	Criança e adolescente	1	Lanche	30	3	158	
Lar do Amor	Transportada	Engenho Novo, S/N	Pessoa idosa	1	Lanche	10	3	158	
Utinga de Cima	IN LOCO	Engenho Utinga de Cima	Criança e adolescente	1	Lanche	38	3	158	
CRAS Pau Santo	IN LOCO	Engenho Pau Santo, S/N	Pessoa idosa	1	Lanche	20	3	158	
CRAS Juçaral	IN LOCO	R. do Comércio - Juçaral	Pessoa idosa	1	Lanche	30	3	158	
CRAS Praias	Transportada	Praca Vila dos Pescadores, 29 A - Gaibu	Pessoa idosa	1	Lanche	40	3	158	
CRAS Vila Roca	Transportada	Av. Escritor Israel Felipe, 577 - Santo Inácio	Pessoa idosa	1	Lanche	130	3	158	
CRAS Estação Cidadania	Transportada	Av. Almirante Paulo Moreira	Pessoa idosa	1	Lanche	12	3	158	
CRAS Vila Claudete	Transportada	Rua Projetada, 11 - Nova Vila Claudete	Pessoa idosa	1	Lanche	24	3	158	
CRAS Ponte dos Carvalhos	Transportada	Av. Prefeito Diomedes Ferreira de Melo, s/n - Ponte dos Carvalhos	Pessoa idosa	1	Lanche	38	3	158	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Quadra do Gibão	Transportada	Quadra do Gibão, Ponte dos Carvalhos	Pessoa idosa	1	Lanche	90	3	158	
CRAS Pontezinha	Transportada	Rua da Matriz, sn - Pontezinha	Pessoa idosa	1	Lanche	30	3	158	
Arariba de Baixo	IN LOCO	Associação dos Moradores de Arariba de Baixo	Pessoa idosa	1	Lanche	30	3	158	
Arariba da Pedra	IN LOCO	Associação dos Moradores de Arariba da Pedra	Criança e adolescente e Pessoa idosa	1	Lanche	60	3	158	
Ponte dos Carvalhos	Transportada	Quadra da Escola Modelo Manoel Davi	Criança e adolescente e Pessoa idosa	1	Lanche	60	3	158	
Engenho Rico	IN LOCO	Sala do SCFV Engenho Rico	Criança e adolescente	1	Lanche	30	3	158	
Engenho São Salvador	IN LOCO	Sala do SCFV Engenho São	Criança e adolescente	1	Lanche	30	3	158	
Engenho Mercês	IN LOCO	Associação dos Moradores do Engenho Mercês	Pessoa idosa	2	Lanche	30	3	158	
Engenho Sebastopol	IN LOCO	Sede do Núcleo do SCFV no Engenho Sebastopol	Criança e adolescente	1	Lanche	30	3	158	
Comunidade Quilombolas 11 Negras	IN LOCO	Núcleo da Comunidade Quilombola 11 Negras	Criança e adolescente e Pessoa idosa	1	Lanche	60	3	158	
Gaibu	Transportada	Igreja Anglicana de Gaibu	Criança e adolescente	1	Lanche	30	3	158	

1. Fornecimento de refeições diárias balanceadas, com nutrição adequada, elaboradas por nutricionista qualificado, considerando as necessidades específicas dos grupos atendidos (crianças, adolescentes e adultos em situação de vulnerabilidade social).
2. Comprometimento com a utilização de ingredientes frescos, minimamente processados e de origem local quando possível, priorizando produtos orgânicos e sustentáveis na composição das refeições.
3. Garantia de que todas as refeições atendam às legislações e diretrizes nacionais de alimentação, incluindo a promoção de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção de doenças decorrentes da má alimentação.
4. Memória descritiva das receitas, contendo informações detalhadas sobre os ingredientes, suas quantidades e o modo de preparo, para assegurar a transparência e rastreabilidade dos alimentos fornecidos.
5. Estrutura adequada de atendimento, incluindo instalações físicas que atendam às normas de saúde e segurança alimentar, com infraestrutura suficiente para a conservação e manipulação dos alimentos.
6. Contratação de profissionais capacitados e certificados, como nutricionistas e cozinheiros, garantindo formação e experiência na preparação de refeições destinadas a populações em situação de vulnerabilidade.
7. Disponibilidade de opções de cardápio adaptadas para diferentes restrições alimentares e condições de saúde (ex: alergias, diabetes, etc.), assegurando acessibilidade a todos os usuários dos





serviços.

8. Implementação de um programa de monitoramento e avaliação da qualidade das refeições, através de feedback sistemático dos beneficiários, permitindo ajustes contínuos baseados nas necessidades e sugestões da comunidade.

9. Disponibilidade de garantias contratuais que assegurem a continuidade do fornecimento, mesmo em situações excepcionais, mantendo a regularidade e qualidade das refeições.

10. Relatórios periódicos de prestação de contas, que incluem dados sobre a quantidade de refeições servidas, ingredientes utilizados, e resultados de avaliações realizadas, garantindo transparência e responsabilidade na execução do contrato.

Esses requisitos visam solucionar a problemática identificada e assegurar que a contratação atenda plenamente às necessidades dos programas da Secretaria Municipal, promovendo a qualidade de vida e a saúde dos usuários.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

1. Capacitação de produtores locais para fornecimento de alimentos - Vantagens:
 - Fortalecimento da economia local, gerando emprego e renda.
 - Promoção de produtos frescos e orgânicos, garantindo maior qualidade nutricional.
 - Diminuição dos custos logísticos devido à redução de transporte.- Desvantagens:
 - Tempo elevado para capacitação e estruturação dos produtores.
 - Necessidade de acompanhamento técnico constante, aumentando os custos operacionais.
 - Risco de irregularidades na oferta caso a demanda aumente repentinamente.
2. Parcerias com agroindústrias e cooperativas - Vantagens:
 - Garantia de fornecimento contínuo, com melhor planejamento da produção.
 - Variedade de produtos disponíveis, atendendo diferentes necessidades.
 - Possibilidade de negociação de preços mais acessíveis devido ao volume.- Desvantagens:
 - Dependência de um número restrito de parceiros, o que pode afetar a entrega.
 - A qualidade dos produtos pode variar entre os fornecedores, necessitando de controle rigoroso.
 - Potencial aumento nos custos administrativos e contratuais para gerenciar parcerias.
3. Contratação de empresas especializadas em alimentação institucional - Vantagens:
 - Experiência no fornecimento de refeições para grandes grupos, garantindo eficiência.
 - Flexibilidade na adaptação a mudanças nas demandas ou necessidades específicas.





- Infraestrutura já estabelecida, reduzindo prazos de implementação.
- Desvantagens:
 - Maior custo envolvido em função da margem de lucro das empresas.
 - Menor incentivo ao uso de produtos locais, comprometendo o desenvolvimento regional.
 - Risco de desvios na qualidade do cardápio que não se alinhem às diretrizes de alimentação saudável.

4. Criação de hortas comunitárias
- Vantagens:
 - Baixo custo inicial com insumos e potencial autossustentação ao longo do tempo.
 - Envolvimento da comunidade, promovendo educação alimentar e socialização.
 - Acesso imediato a produtos frescos e saudáveis.
 - Desvantagens:
 - Variabilidade na produção dependendo das safras e condições climáticas.
 - Necessidade de gestão e manutenção contínua, o que pode demandar recursos humanos adicionais.
 - Recursos financeiros limitados para implementação inicial e manutenção.

5. Implantação de programa de compra pública de alimentos (PAA)
- Vantagens:
 - Estímulo à agricultura familiar e fortalecimento das redes de produção local.
 - Possibilidade de elaboração de cardápios diversificados e adaptados à cultura local.
 - Impacto social significativo ao diminuir a insegurança alimentar na região.
 - Desvantagens:
 - Processos burocráticos envolvidos podem atrasar a execução e entrega dos alimentos.
 - Necessidade de treinamento para agricultores e adequação das práticas de cultivo.
 - A dependência da regularidade das safras pode impactar a consistência do fornecimento.

Análise

Comparativa:

- A capacitação de produtores locais é uma solução que oferece qualidade, mas pode ter prazos longos e requer manutenção constante.
- As parcerias com agroindústrias garantem um fornecimento mais estável, mas podem implicar custos elevados e variabilidade na qualidade.
- A contratação de empresas especializadas traz eficiência imediata, mas tem custo mais alto e depende de controle rigoroso da qualidade.
- A criação de hortas comunitárias promove engajamento social e baixo custo, porém enfrenta desafios relacionados à variabilidade de produção e necessidade de manutenção.
- O programa de compra pública de alimentos liga as soluções locais com a política nacional, proporcionando impacto social significativo, mas pode ser afetado por burocracia e dependência de safras.

A escolha da solução ideal deve levar em consideração o equilíbrio entre custo, flexibilidade, qualidade e impacto social, visando atender às necessidades da população em situação de vulnerabilidade.





Descrição da solução escolhida como um todo

A presente contratação de empresas especializadas para prestação de serviços continuados e distribuídos de alimentação nas modalidades *in loco* e transportada devidamente balanceada e em conformidade com as normas higiênico sanitárias vigentes destinados aos serviços e programas vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, foi fundamentada em um conjunto robusto de aspectos técnicos, operacionais e econômicos, visando garantir e atender às necessidades da do Município do Cabo de Santo Agostinho.

A solução que melhor atende às necessidades da administração da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos do Município do Cabo de Santo Agostinho é a contratação do serviços em dois tipos a *in loco* e a transportada (PREPARADA/PRONTA/ENTREGUE) aos serviços e programas da rede municipal sendo a solução escolhida e adotada pelo mercado e indicada pelo Tribunal de Contas de Pernambuco – TCE/PE, em instituições, considerando todo o exposto neste Estudo Técnico Preliminar.

No que se refere aos benefícios operacionais, a contratação de empresas especializadas traz vantagens significativas, como a manutenção adequada dos serviços alimentares. Essas empresas dispõem de infraestrutura e equipamentos apropriados, além de equipes treinadas para garantir a qualidade e segurança alimentar, minimizando problemas relacionados à higienização e controle de pragas. O suporte prestado ao longo do contrato também é um ponto forte, uma vez que essas empresas estão preparadas para operar em sintonia com a Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, oferecendo flexibilidade nas adaptações necessárias durante a execução dos serviços. A escalabilidade da solução é evidente, permitindo que a oferta de alimentação possa ser ampliada ou ajustada conforme a demanda flutue, sem comprometer a qualidade dos alimentos ou o atendimento.

Quanto à vantagem econômica, a contratação de empresas especializadas em alimentação institucional representa uma excelente relação custo-benefício. Por meio de planejamento e padronização dos processos produtivos, esses fornecedores podem otimizar recursos, resultando em economia de escala e redução de custos operacionais. A alocação eficiente de recursos a partir dessa contratação atenderá não apenas às necessidades imediatas de alimentação, mas também contribuirá para um impacto social positivo duradouro, alinhado com o interesse público.

Em termos técnicos, a contratação dessas empresas oferece um desempenho superior na elaboração de cardápios平衡ados e nutritivos que atendem às necessidades específicas do público-alvo. Essas empresas possuem conhecimento especializado em nutrição, o que garante que a alimentação fornecida esteja dentro das normas sanitárias e nutricionais exigidas, promovendo a saúde e o bem-estar dos usuários em situação de vulnerabilidade social. Além disso, a compatibilidade das soluções oferecidas por essas empresas é alta, já que elas conseguem adaptar suas produções às particularidades dos diferentes programas sociais, como as cozinhas comunitárias e os CRAS, facilitando a inclusão de opções alimentares diversificadas e culturalmente relevantes. A implementação dessa solução é simplificada pela experiência prévia dessas empresas em operações similares, reduzindo riscos e garantindo agilidade no atendimento.





A entrega acontecerá nas unidades, conforme contidos no **Quadro 1 - UNIDADES E ENDEREÇOS DOS PROGRAMAS E SERVIÇOS OFERTADOS**, deste Estudo Técnico Preliminar - ETP.

Diante das justificativas apresentadas, fica claro que a solução escolhida, por meio da contratação de empresas especializadas em alimentação institucional, se alinha às necessidades da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, proporcionando uma base sólida para a promoção do bem-estar e da qualidade de vida dos seus cidadãos mais vulneráveis.



Descrição dos serviços detalhado do objeto

DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (A) E (B), SENDO A - A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DA ALIMENTAÇÃO NAS DEPENDÊNCIAS DAS UNIDADES (IN LOCO) E B - ALIMENTAÇÃO PRONTA E TRANSPORTADA

SERVIÇO (A) - Prestação de serviços de Nutrição e Alimentação e refeições elaboradas nas dependências das unidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direito Humanos.

OBJETO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências das unidades, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo serem baseadas nas Especificações Técnicas deste documento, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico -sanitária s adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes.

Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);

A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes de vigilância sanitária;

A disponibilização da manutenção física predial da cozinha se fizerem necessárias nas dependências de armazenamento de alimentos, de equipamentos e utensílios, bem como de produção de refeições, são de responsabilidade do Serviço de Alimentação e Nutrição a ser contratada. Essas são previstas para as seguintes situações: pinturas de paredes e/ou teto, troca e reparos de pequenos vazamentos nas pias da cozinha, incluindo troca de pias, limpeza da caixa de gordura, instalação e torneiras, instalação de tomadas, armários para pertences de funcionários, instalação de telas milimétricas de proteção em janelas, equipamentos e utensílios, tomadas e substituição de lâmpadas. A manutenção física da cozinha e local de armazenamento, ocorrerá de forma corretiva e preventiva anualmente e sempre





que necessário, e não fará parte da cotação do preço do prato da alimentação e sim da composição do BDI.

Em caso de necessidade da gestão, desde que observadas as condições e os termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, as unidades poderão migrar de um tipo de serviço para outro, mediante justificativa prévia e alteração no modelo de contratação e consequente readequação dos custos associados. Em casos de impossibilidade total de produção local, a Empresa a ser contratada deve prover um local específico que tenha a produção de alimentos como único fim e que esteja dentro dos padrões normativos, conforme legislação vigente (Lei Federal nº 6.437 de 20.08.1977 e Decreto Estadual nº 20.786 de 10.08.1998).

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Segundo as características da(s) unidade(s) atendida(s), observa-se, ainda:

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico - sanitárias adequadas;

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada, devidamente inscrita no órgão fiscalizador de sua profissão (CRN) para a função, em garantia ao acompanhamento técnico assíduo das unidades, abrangendo em suas funções o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Alimentação e Nutrição, conforme Resolução CFN 600/2018. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades;

A operacionalização, a distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório. Para a execução dos serviços, a Empresa a ser contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

Execução do cardápio completo

Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

Pré-preparo, preparos e cocção dos alimentos;

Coleta de amostras da alimentação preparada, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa MAPA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;

A distribuição deverá observar os horários das 07:00hs às 08:00hs para desjejum, das 09:00hs às 10:00hs para o lanche da manhã, das 11:00hs às 12:00hs para o almoço, das 14:30hs às 15:30hs para o





lanche tarde, jantar 17:30hs as 18:30hs e para ceia 21:00hs. Tais horários poderão ser adequados às particularidades excepcionais da unidade atendida;

Higienização e limpeza dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utilizados, bem como de todas as dependências utilizadas;

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão de coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade da empresa a ser contratada.

CARDÁPIOS

A definição dos cardápios ocorreu de modo a preservar os critérios supramencionados, quando definidos distintivamente pelos hábitos alimentares peculiares das regiões Metropolitanas. Cabe ao nutricionista a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

As preparações foram estruturadas nos cardápios em distribuição diária e com os devidos cálculos nutricionais, com o quantitativo correspondente (per capita) das preparações, previsto o atendimento das necessidades nutricionais.

Em vista de elucidar maximamente a previsão quantitativa, entenda-se que os per capita são porções de alimento definidos para cada pessoa com base na literatura científica da nutrição e os critérios de atendimento das necessidades nutricionais. Essa per capita varia se do alimento cru ou submetido a algum processamento de cocção. Logo, a relação de quadros discriminados no ANEXO B prevê a relação de preparações prontas com suas respectivas incidências, para que a empresa a ser contratada possa programar sua aquisição de insumos previamente quanto às regras gerais dos cardápios, conforme ANEXO A - Cardápios. Já quando se descreve o "per capita pronto", este programa visa que alcance os pratos de cada usuário, ou seja, os quantitativos das preparações finalizadas à distribuição.

Regras gerais:

O ANEXO A - Dos cardápios refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela empresa a ser contratada para os diversos programas.

Os gêneros alimentícios adquiridos para compor os cardápios deverão estar de acordo com as especificações técnicas contidas no ANEXO B.

- B1- Especificações Técnicas dos Alimentos
- B2- Per capitais servidos
- B3- Incidência de preparações

Para a garantia do atendimento das necessidades nutricionais diárias não deverá acontecer alternâncias ou substituições de preparações do dia;





O cardápio semanal proposto pela Coordenação de Alimentação, deverá ser seguido, podendo apenas haver alternância do cardápio completo do dia. Não havendo prejuízos ao aporte nutricional oferecido dia;

As porções dos alimentos e a incidência das preparações a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades modo de preparo definidos no ANEXO B;

Quando houver dietas especiais, o cardápio diário completo com a adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição médica, nutricional ou odontológica, será definido pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, tais adaptações não acarretam em custos adicionais;

Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado polpa de frutas;

Em casos de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos Nutricionista da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias;

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como por exemplo:

- a) Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- b) Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- c) Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as).

Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo que deverão ser observados pela empresa a ser contratada:

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte;

A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

A integridade e a higiene da embalagem;

A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);





As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com as normas técnicas da ANVISA;

A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação o de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;

A empresa a ser contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos.

Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados entre outros):

Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou do Ministério da Saúde (MS), conforme competência, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos, embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando as características organolépticas próprias de cada produto.

Recebimento de hortifrutigranjeiro

Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser realizada retirando-se as folhas velhas e os frutos verdes e deteriorados antes da pré- higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas plásticas, protegidos por bandejas tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos, com informações de data de produção ou lote e validade na embalagem.

Recebimento de leite e derivados:

O leite e os derivados deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou do Ministério da Saúde (MS), conforme competência, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:

O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo; As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Nelas deve constar a formação nutricional exigida pela legislação vigente.





Recebimento de estocáveis:

Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente;

Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

Recebimento de descartáveis, produto s e materiais de limpeza:

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos sanitizantes domissanitários, deve -se observar o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender à legislação vigente.

Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros:

Deverão ser observados:

As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas devem apresentar rotulagem e serem armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento;

Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

Os produtos de prateleiras devem ser mantidos em distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza, e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os pallets, prateleiras e/ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis entre outros;





Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;

Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos. No caso de produtos não conformes, identificar os mesmos como “produtos impróprios para o consumo” e separá-los dos demais produtos, para que seja realizada a troca pelo fornecedor;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Matérias-primas e ingredientes preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência;

Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

Adicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados, nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa;

Os alimentos devem ser armazenados em equipamento de congelamento de forma a garantir os critérios de prevenção de contaminação, sendo preferencialmente, em equipamentos distintos;

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido utilizados alimentos com embalagens rasgadas e/ou furadas ou que apresentem sujidades; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos;





É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas só podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;

Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados, devendo os produtos de limpeza ser armazenados separadamente dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

Produtos crus, minimamente processados, que exalem odor ou exsudam devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos:

A empresa a ser contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

Garantir que todos os manipuladores higienizam as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

Orientar os funcionários, através de treinamentos, quanto à manipulação correta dos alimentos, para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante as etapas do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;

Proteger os alimentos na preparação ou quando prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

Manter os alimentos em preparação ou preparados sob as temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;

Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;





Garantir que no processo de cocção os alimentos cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74°C no seu interior;

Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas as quantidades suficientes de matérias-primas para as preparações indicadas por 30 minutos sob temperatura ambiente;

Cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;

Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados

Higienização dos Alimentos - Regras básicas:

Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;

Utilizar água potável;

Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e pratos. Quando não for utilizado todo o alimento do interior de latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox, ser cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas com as seguintes informações:

- a) O prazo de validade
- b) O nome do produto;
- c) A data da abertura do produto;
- d) Assinatura do funcionário;
- e) A temperatura que deverá ser refrigerada (enlatado: máximo 6°C).

Hortifrutigranjeiros





Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha, e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, colocando-os em imersão de água clorada a 200PPM, no mínimo por 15 minutos;

O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;

Durante o período de espera para a distribuição das refeições deverão ficar sob refrigeração a 10°C, no máximo.

Cereais e Leguminosas

Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros);

Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03(três) vezes antes de levar para cocção.

Porcionamento:

O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando -se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

Distribuição transporte das Refeições:

Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo:

Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60°C, com a consumação em até 1 hora.

Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10°C e 21°C. Esses alimentos só poderão permanecer na distribuição por até 2 horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10°C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 horas.

Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pela SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHERES E DIREITO HUMANOS, devendo a refeição chegar nas unidades com 30 minutos de antecedência dos horários definidos para distribuição. Os horários das refeições serão definidos na fase de execução contratual pelos responsáveis pelas unidades;





Apresentar à SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHERES E DIREITO HUMANOS o Certificado de Vistoria dos veículos utilizados no transporte das refeições, expedido pela autoridade de Vigilância Sanitária local, de registro do veículo, em atendimento a Lei Federal nº 6.437 de 20.08.1977 e Decreto Estadual N° 20.786 de 10.08.1998, Artigos 275 e 277;

Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a legislação sanitária

SERVIÇO (B) – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação elaborada e trasnportada da cozinha da empresa.

OBJETO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências das unidades, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo serem baseadas nas Especificações Técnicas deste documento, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico -sanitária s adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista com experiência comprovada, devidamente inscrita no órgão fiscalizador de sua profissão (CRN) para a função, em garantia ao acompanhamento técnico assíduo das unidades, abrangendo em suas funções o desenvolvimento de todas as atividades técnico -administrativas inerentes ao Serviço de Alimentação e Nutrição, conforme Resolução CFN 600/2018.

As refeições serão devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, tipo hot box, com capacidade adequada à quantidade a ser servida e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até o(s) local(is) indicado(s) pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, onde serão distribuídas, porcionadas e servidas e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas a seguir neste documento.

Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);

A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;

Disponibilização de manutenção física da cozinha se fizerem necessárias nas dependências de armazenamento de alimentos, de equipamentos e utensílios, bem como de produção de refeições, são de responsabilidade do Serviço de Alimentação e Nutrição da empresa a ser contratada. Essas são previstas para as seguintes situações: pinturas de paredes e/ou teto, troca e reparos de pequenos vazamentos nas pias da cozinha, incluindo troca de pias, limpeza da caixa de gordura, instalação e torneiras, instalação de tomadas, armários para pertences de funcionários, instalação de





telas milimétricas de proteção em janelas, equipamentos e utensílios, tomadas e substituição de lâmpadas;

A manutenção física da cozinha e local de armazenamento, ocorrerá de forma corretiva e preventiva anualmente e não fará parte da cotação do preço do prato da alimentação e sim da composição do BDI.

A disponibilização de veículos de transporte para as refeições, devendo as mesmas estar devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

Em caso de necessidade da gestão, e desde que observadas as condições e termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021 prévia e alteração no modelo de contratação e consequente readequação dos custos associados.

Segundo as características da(s) unidade(s)atendida(s), observa-se, ainda:

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades.

A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para a execução dos serviços, a empresa a ser contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

Pré-preparo, preparos e cocção da alimenta;

Coleta de amostras da alimentação preparada, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa MAPA nº 60, de 23 de dezembro de 2019;

A distribuição deverá observar os horários das 07:00hs às 08:00hs para desjejum, das 09:00hs às 10:00hs para o lanche da manhã, das 11:00hs às 12:00hs para o almoço, das 14:30hs às 15:30hs para o lanche tarde, jantar 17:30hs às 18:30hs e para ceia 21:00hs. Tais horários poderão ser adequados às particularidades excepcionais da unidade atendida;

Higienização e limpeza dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utilizados, bem como de todas as dependências utilizadas;





Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão de coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade da empresa a ser contratada.

CARDÁPIOS

A definição dos cardápios ocorreu de modo a preservar os critérios supramencionados, quando definidos distintivamente pelos hábitos alimentares peculiares das regiões Metropolitanas. Cabe ao nutricionista a definição do horário e do alimento adequado a cada tipo de refeição, respeitados o hábito e a cultura alimentar.

As preparações foram estruturadas nos cardápios em distribuição diária e com os devidos cálculos nutricionais, com o quantitativo correspondente (per capita) das preparações, previsto o atendimento das necessidades nutricionais.

Em vista de elucidar maximamente a previsão quantitativa, entenda-se que os per capita são porções de alimento definidos para cada pessoa com base na literatura científica da nutrição e os critérios de atendimento das necessidades nutricionais. Essa per capita varia se do alimento cru ou submetido a algum processamento de cocção. Logo, a relação de quadros discriminados no ANEXO B prevê a relação de preparações prontas com suas respectivas incidências, para que a empresa a ser contratada possa programar sua aquisição de insumos previamente quanto às Regras Gerais dos Cardápios, conforme ANEXO A - Cardápios. Já quando se descreve o “per capita pronto”, este Programa visa que alcance os pratos de cada usuário, ou seja, os quantitativos das preparações finalizadas à distribuição.

Regras gerais:

O ANEXO A – Dos Cardápios refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela empresa a ser contratada para os diversos programas.

Os gêneros alimentícios adquiridos para compor os cardápios deverão estar de acordo com as especificações técnicas contidas no ANEXO B.

- B1- Especificações Técnicas dos Alimentos
- B2- Per capitais servidos
- B3- Incidência de preparações

Para a garantia do atendimento das necessidades nutricionais diárias não deverá acontecer alternâncias ou substituições de preparações do dia;

O cardápio semanal proposto pela Coordenação de Alimentação, deverá ser seguido, podendo apenas haver alternância do cardápio completo do dia. Não havendo prejuízos ao aporte nutricional oferecido dia;

As porções dos alimentos e a incidência das preparações a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades modo de preparo definidos no ANEXO B;





Quando houver dietas especiais, o cardápio diário completo com a adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição médica, nutricional ou odontológica, será definido pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, tais adaptações não acarretam em custos adicionais;

Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado polpa de frutas;

Em casos de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos Nutricionista da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 03 (três) dias;

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como por exemplo:

- a) Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- b) Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- c) Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as).

Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo que deverão ser observados pela empresa a ser contratada:

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

A integridade e a higiene da embalagem;

A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com as normas técnicas da ANVISA;

A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e





datas de validade, de fabricação o de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;

A empresa a ser contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos.

Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados entre outros):

Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou do Ministério da Saúde (MS), conforme competência, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos, embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando as características organolépticas próprias de cada produto.

Recebimento de hortifrutigranjeiro

Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser realizada retirando-se as folhas velhas e os frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas plásticas, protegidos por bandejas tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, com informações de data de produção ou lote e validade na embalagem.

Recebimento de leite e derivados:

O leite e os derivados deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou do Ministério da Saúde (MS), conforme competência, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:

O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo; As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Nelas deve constar a formação nutricional exigida pela legislação vigente.

Recebimento de estocáveis:

Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente;

Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não





devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos sanitizantes domissanitários, deve-se observar o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender à legislação vigente.

Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros:

Deverão ser observados:

As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas devem apresentar rotulagem e serem armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento;

Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

Os produtos de prateleiras devem ser mantidos em distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza, e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os pallets, prateleiras e/ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis entre outros;

Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;

Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos. No caso de produtos não





conformes, identificar os mesmos como “produtos impróprios para o consumo” e separá-los dos demais produtos, para que seja realizada a troca pelo fornecedor;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Matérias-primas e ingredientes preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência;

Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

Adicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados, nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa;

Os alimentos devem ser armazenados em equipamento de congelamento de forma a garantir os critérios de prevenção de contaminação, sendo preferencialmente, em equipamentos distintos;

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido utilizados alimentos com embalagens rasgadas e/ou furadas ou que apresentem sujidades; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos;

É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas só podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;

Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;





Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados, devendo os produtos de limpeza ser armazenados separadamente dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

Produtos crus, minimamente processados, que exalem odor ou exsudam devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos:

A empresa a ser contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

Garantir que todos os manipuladores higienizam as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

Orientar os funcionários, através de treinamentos, quanto à manipulação correta dos alimentos, para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante as etapas do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;

Proteger os alimentos na preparação ou quando prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

Manter os alimentos em preparação ou preparados sob as temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;

Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

Garantir que no processo de cocção os alimentos cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74°C no seu interior;

Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas as quantidades suficientes de matérias-primas para as preparações indicadas por 30 minutos sob temperatura ambiente;

Cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;





Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados.

Higienização dos Alimentos - Regras básicas:

Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;

Utilizar água potável;

Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e pratos. Quando não for utilizado todo o alimento do interior de latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox, ser cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas com as seguintes informações:

- a) O prazo de validade
- b) O nome do produto;
- c) A data da abertura do produto;
- d) Assinatura do funcionário;
- e) A temperatura que deverá ser refrigerada (enlatado: máximo 6°C).

Hortifrutigranjeiros

Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha, e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, colocando-os em imersão de água clorada a 200PPM, no mínimo por 15 minutos;

O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;

Durante o período de espera para a distribuição das refeições deverão ficar sob refrigeração a 10°C, no máximo.

Cereais e Leguminosas

Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros);

Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03(três) vezes antes de levar para cocção.

Porcionamento:





O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando -se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

Distribuição transporte das Refeições:

Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo:

Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60°C, com a consumação em até 1 hora.

Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10°C e 21°C. Esses alimentos só poderão permanecer na distribuição por até 2 horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10°C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 horas.

Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pela SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHERES E DIREITO HUMANOS, devendo a refeição chegar nas unidades com 30 minutos de antecedência dos horários definidos para distribuição. Os horários das refeições serão definidos na fase de execução contratual pelos responsáveis pelas unidades;

Apresentar à SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, MULHERES E DIREITO HUMANOS o Certificado de Vistoria dos veículos utilizados no transporte das refeições, expedido pela autoridade de Vigilância Sanitária local, de registro do veículo, em atendimento a Lei Federal nº 6.437 de 20.08.1977 e Decreto Estadual N° 20.786 de 10.08.1998, Artigos 275 e 277;

Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a legislação sanitária.

Da contratada:

A contratada deverá ser empresa do ramo, devidamente autorizada e qualificada para a execução dos serviços, a empresa a ser contratada deverá disponibilizar profissionais pertencentes às seguintes categorias de ocupação: Auxiliar de cozinha.





Visando uma melhor segurança e prestação de serviço, deve ainda na fase de habilitação da licitação, a licitante apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica *in loco* ou transportada compatível com o objeto.

Da necessidade de uma contratação continuada:

Sabendo-se que os serviços são imprescindíveis para garantir o fornecimento de uma alimentação saudável e adequada para atender às demandas dos serviços e programas vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos. Essa lacuna impacta diretamente diversas iniciativas voltadas ao atendimento de populações em situação de vulnerabilidade social, incluindo, mas não se limitando a instituições como o Recanto da Criança, Recanto do Adolescente, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo, Cozinhas Comunitárias, bem como os centros de referência como CRAS, PAIF, CREAS, PAEF e Centro POP, além dos Conselhos Municipais, Cadastro Único e Bolsa Família. Visando um menor desperdício com processos licitatórios, concluímos que o contrato tenha duração de **05 (cinco) anos**, conforme Art. 106 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

Trata-se de uma contratação de natureza contínua, com mão-de-obra exclusiva e comum nos termos do Art. 28 e Pregão Eletrônico Art. 29 da Lei nº 14.133/2021.

Como se trata de serviços comuns e consagrados para as empresas do ramo de alimentação preparada *in loco* e transportada, não identificamos a necessidade de a Contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

Da identificação das soluções de mercado:

Foi identificado que a solução escolhida é adotada pelo mercado e indicada pelo Tribunal de Contas de Pernambuco - TCE/PE, em instituições;

A forma de cotação de preço é orientada pelo TCE/PE, com planilhas elaboradas onde as per capitás dos alimentos, serviços, transportes, equipamentos eletro eletrônicos já estão bem definidas, considerando que as cotações de preços de gêneros foram realizadas no (Banco de Preço), no que se refere ao aluguel de imóveis no ZAP IMÓVEIS, utensílios e equipamentos foi utilizado o Banco de Preços, ainda para análise da água foi utilizado Banco de Preços, para Energia foi utilizado a Neoenergia, água de uso normal foi utilizado a COMPESA, para travar ponto por km foi a rota, preço da kombi foi utilizado a tabela FIPE, Tabela SINAPI e mais as Convenções Coletivas de Merendeira PE 2025, Nutricionista PE 2025 e Motoristas 2025;

Foram utilizadas a tabela da SINAPI 2025, considerando que a tabela da EMLURB está desatualizada:

SERVIÇOS	PLANILHA PARA COZINHA ATÉ 70M ²			PLANILHA PARA COZINHA ATÉ 100M ²		
	UND DE MEDIDA	QT	VALOR	UND DE MEDIDA	QT	VALOR





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Fornecimento de balcão	M ²	2M	R\$ 1.216,68	M ²	3M	R\$ 1.825,02
Remoção de pintura antiga a cal	M ²	40M	R\$ 147,60	M ²	80M	R\$ 295,20
Remoção de pintura antiga a óleo	M ²	20M	R\$ 277,00	M ²	40M	R\$ 554,00
Fiação	M ²	40M	R\$ 210,80	M ²	80M	R\$ 421,60
pintura látex sem massa	M ²	40M	R\$ 842,80	M ²	80M	R\$ 1.685,60
pintura látex com massa	M ²	40M	R\$ 1.356,00	M ²	80	R\$ 2.712,00
Ponto de tomada 10 A	PT	10	R\$ 285,00	PT	M15	R\$ 427,50
Ponto de tomada 20 A	PT	10	R\$ 298,60	PT	15	R\$ 447,90
Luminária fluorescente	UD	10	R\$ 1.288,40	UND	15	R\$ 1.932,60
luminária quadrada	UD	10	R\$ 4.553,90	UND	10	R\$ 4.553,90
ponto de esgoto para ralo sifonado	PT	4	R\$ 73,72	PT	6	R\$ 110,58
torneira de pressão	UND	4	R\$ 278,72	UND	8	R\$ 557,44
torneira de pressão acabamento cromado	UND	5	R\$ 769,45	UND	5	R\$ 769,45
desobstrução de esgoto com limpeza de caixa	UND	3	R\$ 135,27	M ²	5	R\$ 225,45
janela de alumínio	M ²	7	R\$ 3.819,97	M ²	8	R\$ 4.365,68
janela fixa de alumínio	M ²	7	R\$ 4.612,51	M ²	8	R\$ 5.271,44
porta de alumínio	M ²	7	R\$ 4.480,70	M ²	7	R\$ 4.480,70
tela de nylon tipo mosquiteiro	M ²	10	R\$ 2.285,60	M ²	20	R\$ 4.571,20





			R\$ 26.932,72			R\$ 35.207,26

ORÇAMENTO ESTIMADO

O valor global estimado da contratação para 01 (um) ano será de R\$ XXXXXXXXX

Orçamento : Baseado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), está definido claramente os requisitos técnicos, operacionais e financeiros que a empresa de alimentação pronta e *in loco* deve atender;

Documentação : Preparação de toda a documentação necessária, incluindo o edital de licitação, os termos de referência, os critérios de seleção e os contratos modelo;

Publicação do Edital

- Publicação Oficial:** Publicar o edital de licitação em veículos oficiais, como o Diário Oficial da AMUPE, Diário Oficial da União, no PNCP e no site da Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho.
- Divulgação :** Divulgue o edital em outros meios de comunicação relevantes para garantir que ele chegue a um amplo público de potenciais licitantes.

Inscrição de Licitantes: Estabelecer um prazo para que as empresas interessadas possam se inscrever na licitação.

Julgamento das Propostas:

Critérios de Avaliação : Utilizar critérios objetivos e previamente estabelecidos para avaliar as propostas técnicas e financeiras. A empresa deve ser selecionada com base na melhor relação custo-benefício.

Negociação: Se necessário, abrir um período de negociação com o licitante selecionado para esclarecer detalhes do contrato, como preços, cronograma e outros termos.

Documentação de Habilidação: Exigir que os licitantes forneça documentação que comprove sua capacidade jurídica, fiscal, financeira e trabalhista, técnica e social para realizar os serviços de fornecimento de alimentação para atendimento dos serviços e programas vinculados a Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, sendo eles: Recanto da Criança, Recanto do Adolescente, Serviço de Convivência e Fortalecimento de vínculo, Cozinhas Comunitárias, CRAS, PAIF, CREAS, PAEFI, Centro POP, Conselhos Municipais, Cadastro Único e Bolsa Família, comprometendo a qualidade de vida e a saúde dos usuários em situação de grande vulnerabilidade social.





Análise da Habilitação: Criar uma comissão ou designar servidor capacitado, ou contratar assessoria técnica para avaliar a documentação de habilitação do(s) licitante(s). Verificar se ele(s) atende(m) a todos os requisitos estabelecidos no edital.

Abertura das Propostas: Estabelecer uma data e horário para a abertura das propostas técnicas e financeiras dos licitantes interessados.

Julgamento de Recursos: Juntamente com o corpo jurídico da Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, julgar os possíveis recursos administrativos que venham a ser impetrados.

Adjudicação e Homologação:

Adjudicação : O órgão/ servidor responsável pela contratação formaliza a adjudicação, que é a decisão oficial de conceder o contrato à empresa vencedora.

Homologação: A autoridade competente responsável pela contratação formalizará a Homologação, que é o ato pelo qual é ratificado todo o procedimento licitatório e conferido aos atos licitatórios a aprovação para que produzam os efeitos jurídicos necessários.

Publicação do Resultado: Publicar o resultado - Adjudicação e Homologação de licitação em veículos oficiais, como o Diário Oficial da AMUPE e Diário Oficial da União. Certificar-se de seguir os prazos legais para publicação.

Assinatura do Contrato: As partes devem assinar o contrato, tornando-o legalmente vinculativo.

Execução e Monitoramento:

Implementação : A empresa de fornecimento de alimentação preparada e *in loco* deve começar a prestar os serviços conforme o contrato estabelecido.

Monitoramento : Estabelecer uma sistemática de monitoramento para garantir que a empresa cumpra os termos do contrato e mantenha os padrões de qualidade exigidos.

Avaliação Contínua de Desempenho: Realizar avaliações periódicas do desempenho da empresa de fornecimento de alimentação pronta e entregue, e *in loco* ao longo do contrato.

O processo de seleção para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação pronta e entregue, e *in loco* deve ser rigoroso, transparente e em conformidade com as leis e regulamentos locais. Certifique-se de manter registros detalhados de todo o processo, incluindo documentação de licitação, contratos e relatórios de desempenho, para garantir a transparência e a responsabilidade durante todo o processo.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Fórmula infantil (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	365	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	Fórmula infantil (Lanche Manhã - Recanto da Criança)	UNIDADE	365	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	Fórmula infantil (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	365	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	Fórmula infantil (Lanche Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	365	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	Fórmula infantil (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	365	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	Fórmula infantil (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	365	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	Cará com carne moída (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	Cará com frango acebolado (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	Cará com ovo (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	Cuscuz com leite (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	Cuscuz com ovo (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	Mungunzá com canela (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	Pão com carne moída (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	Pão com ovo (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	Pão com queijo mussarela (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
20	Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
21	Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	Papa de cremogema sabores (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	Papa de aveia com canela (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	Tapioca de frango desfiado (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



26	Tapioca de queijo coalho (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
27	Leite (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	Leite com chocolate em pó (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
30	Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
33	Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
34	Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
35	Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
36	Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	Banana + mamão e aveia (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	620	R\$ 0,00	R\$ 0,00
38	Banana com leite em pó (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
39	Biscoito amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
40	Biscoito rosquinha (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
41	Biscoito maria (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
42	Biscoito maizena (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
43	Biscoito recheado (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
44	Bolacha tipo cream cracker com requeijão (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
45	Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
46	Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	Bolo cenoura com cobertura de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
48	Bolo chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
49	Bolo de leite (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



50	Empadão de frango (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
51	Gelatina sabores com creme de leite (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
52	Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
53	Iogurte individual (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	780	R\$ 0,00	R\$ 0,00
54	Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
55	Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
56	Manga (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
57	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.220	R\$ 0,00	R\$ 0,00
58	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
59	Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
60	Pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
61	Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
62	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
63	Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
64	Uva (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
65	Bebida láctea vários sabores (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
66	Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
67	Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
68	Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
69	Suco de fruta laranja (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
70	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
71	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00
72	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00
73	Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde -	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Recanto da Criança)					
74	Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	820	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
75	Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	420	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
76	Arroz branco com stroganoff de carne e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
77	Arroz branco com stroganoff de frango e batata palha (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
81	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
82	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango a milanesa e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
83	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
84	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado legumes refogados (couve,repolho) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
85	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
86	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
87	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
88	Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
89	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
90	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito e vinagrete (tomate,cevola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto da	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Criança)				
91	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
92	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
93	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
94	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
95	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
96	Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
97	Lasanha de carne moída, arroz branco (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
98	Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
99	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
100	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
101	Refrigerante (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
102	Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
103	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
104	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
105	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
106	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
107	Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
108	Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Recanto da Criança)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
109	Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Recanto da	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Criança)			
110	Batata doce com carne ao molho (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
111	Batata doce com frango ao molho (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
112	Canja de galinha com pão francês (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
113	Cará com carne moída (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
114	Cará com frango acebolado (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
115	Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
116	Curau com canela (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	60	R\$ 0,00 R\$ 0,00
117	Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
118	Cuscuz com frango ao molho (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
119	Cuscuz com leite (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
120	Cuscuz com ovo (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
121	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
122	Macaxeira com bife acebolado (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
123	Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
124	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
125	Mungunzá com canela (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
126	Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
127	Pão com carne moída (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
128	Pão com ovo (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
129	Pão com queijo mussarela e presunto (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00 R\$ 0,00
130	Pão francês com queijo mussarela (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
131	Pão doce com queijo coalho (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
132	Papa de cremogema sabores (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	300	R\$ 0,00 R\$ 0,00
133	Papa de aveia com canela (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00 R\$ 0,00
134	Sopa de carne com Legumes e torradas (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	280	R\$ 0,00 R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



135	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	260	R\$ 0,00	R\$ 0,00
136	Tapioca de queijo (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
137	Tapioca de frango (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
138	Leite (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
139	Leite com chocolate em pó (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	2.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
140	Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
141	Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
142	Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
143	Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
144	Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
145	Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
146	Suco de fruta laranja (Jantar - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
147	Banana prata (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
148	Banana com leite em pó (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
149	Biscoito amanteigado (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
150	Biscoito maizena (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
151	Biscoito maria (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
152	Biscoito rosquinha (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
153	Biscoito recheado (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
154	Bolacha tipo cream cracker com margarina (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
155	Bolacha tipo cream cracker com requeijão (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
156	Bolo de chocolate (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
157	Bolo de leite (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
158	Broa de milho (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
159	Maçã (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
160	Mamão (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
161	Melancia (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
162	Melão (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



163	Pera (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
164	Laranja pera (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
165	Torrada com requeijão (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
166	Uva (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
167	Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
168	Leite (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	3700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
169	Leite com chocolate em pó (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
170	Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
171	Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
172	Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
173	Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
174	Chá de camomila (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
175	Chá de eva doce (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
176	Bebida láctea vários sabores (Ceia - Recanto da Criança)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
177	Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
178	Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
179	Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
180	Cará com carne moída (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
181	Cará com frango acebolado (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
182	Cará com ovo (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
183	Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
184	Cuscuz com leite (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
185	Cuscuz com ovo (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
186	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
187	Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
188	Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



189	Mungunzá com canela (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
190	Pão com carne moída (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
191	Pão com ovo (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
192	Pão com queijo mussarela (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
193	Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
194	Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
195	Papa de cremogema sabores (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	450	R\$ 0,00	R\$ 0,00
196	Papa de aveia com canela (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
197	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
198	Tapioca de frango desfiado (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
199	Tapioca de queijo coalho (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
200	Café (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	990	R\$ 0,00	R\$ 0,00
201	Leite com chocolate em pó (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	1.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
202	Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
203	Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
204	Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
205	Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
206	Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
207	Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
208	Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
209	Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
210	Banana + mamão e aveia (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do	UNIDADE	558	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Adolescente)					
211	Banana com leite em pó (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
212	Biscoito amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
213	Biscoito rosquinha (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
214	Biscoito maria (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
215	Biscoito maizena (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
216	Biscoito recheado (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
217	Bolacha tipo cream cracker com requeijão (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
218	Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
219	Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
220	Bolo cenoura com cobertura de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
221	Bolo chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
222	Bolo de leite (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
223	Empadão de frango (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
224	Gelatina sabores com creme de leite (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
225	Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
226	Iogurte individual (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	702	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
227	Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
228	Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	54	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
229	Manga (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
230	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	1.098	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
231	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



232	Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
233	Pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
234	Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
235	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00
236	Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
237	Uva (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00
238	Bebida láctea vários sabores (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00
239	Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
240	Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
241	Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
242	Suco de fruta laranja (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
243	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00
244	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00
245	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
246	Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
247	Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	738	R\$ 0,00	R\$ 0,00
248	Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	378	R\$ 0,00	R\$ 0,00
249	Arroz branco com stroganoff de carne e purê de batatas (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
250	Arroz branco com stroganoff de frango e batata palha (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
251	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	270	R\$ 0,00	R\$ 0,00
252	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



253	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
254	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito e purê de batatas (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
255	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango a milanesa e purê de batatas (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
256	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
257	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e legumes refogados (couve,repolho) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
258	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
259	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
260	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
261	Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
262	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho, ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
263	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito e vinagrete (tomate,cevola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
264	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa e vinagrete (tomate,cevola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
265	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho e legumes refogados (couve,repolho) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
266	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
267	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
268	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	(Almoço - Recanto do Adolescente)					
269	Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
270	Lasanha de carne moída e arroz branco (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
271	Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
272	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
273	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
274	Refrigerante (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
275	Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
276	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
277	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
278	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
279	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
280	Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
281	Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	810	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
282	Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
283	Batata doce com carne ao molho (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
284	Batata doce com frango ao molho (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
285	Canja de galinha com pão francês (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
286	Cará com carne moída (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
287	Cará com frango acebolado (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
288	Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



289	Curau com canela (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	54	R\$ 0,00	R\$ 0,00
290	Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
291	Cuscuz com frango ao molho (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
292	Cuscuz com leite (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
293	Cuscuz com ovo (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
294	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
295	Macaxeira com bife acebolado (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
296	Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
297	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
298	Mungunzá com canela (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
299	Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
300	Pão com carne moída (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
301	Pão com ovo (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
302	Pão com queijo mussarela e presunto (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
303	Pão francês com queijo mussarela (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
304	Pão doce com queijo coalho (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
305	Papa de cremogema sabores (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	270	R\$ 0,00	R\$ 0,00
306	Papa de aveia com canela (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
307	Sopa de carne com legumes e torradas (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	252	R\$ 0,00	R\$ 0,00
308	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	234	R\$ 0,00	R\$ 0,00
309	Tapioca de queijo (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
310	Tapioca de frango (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
311	Café (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	1.080	R\$ 0,00	R\$ 0,00
312	Leite com chocolate em pó (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	1.890	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



313	Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	1.080	R\$ 0,00	R\$ 0,00
314	Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
315	Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
316	Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
317	Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
318	Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
319	Suco de fruta laranja (Jantar - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
320	Banana prata (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	270	R\$ 0,00	R\$ 0,00
321	Banana com leite em pó (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
322	Biscoito amanteigado (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
323	Biscoito maizena (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
324	Biscoito maria (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
325	Biscoito rosquinha (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
326	Biscoito recheado (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
327	Bolacha tipo cream cracker com margarina (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
328	Bolacha tipo cream cracker com queijão (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
329	Bolo de chocolate (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
330	Bolo de leite (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
331	Broa de milho (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
332	Maçã (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
333	Mamão (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
334	Melancia (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
335	Melão (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
336	Pera (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
337	Laranja pera (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
338	Torrada com queijão (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



339	Uva (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
340	Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
341	Leite (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	3330	R\$ 0,00	R\$ 0,00
342	Leite com chocolate em pó (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
343	Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	540	R\$ 0,00	R\$ 0,00
344	Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
345	Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
346	Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
347	Chá de camomila (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
348	Chá de eva doce (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
349	Bebida láctea vários sabores (Ceia - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
350	Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	36	R\$ 0,00	R\$ 0,00
351	Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	18	R\$ 0,00	R\$ 0,00
352	Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Recanto do Adolescente)	UNIDADE	18	R\$ 0,00	R\$ 0,00
353	Cará com carne moída (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
354	Cará com frango acebolado (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
355	Cará com ovo (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
356	Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
357	Cuscuz com leite (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
358	Cuscuz com ovo (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
359	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
360	Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
361	Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



362	Mungunzá com canela (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
363	Pão com carne moída (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
364	Pão com ovo (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	711	R\$ 0,00	R\$ 0,00
365	Pão com queijo mussarela (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
366	Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
367	Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
368	Papa de cremogema sabores (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	596	R\$ 0,00	R\$ 0,00
369	Papa de aveia com canela (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
370	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
371	Tapioca de frango desfiado (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	711	R\$ 0,00	R\$ 0,00
372	Tapioca de queijo coalho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	711	R\$ 0,00	R\$ 0,00
373	Café (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	3586	R\$ 0,00	R\$ 0,00
374	Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1171	R\$ 0,00	R\$ 0,00
375	Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	941	R\$ 0,00	R\$ 0,00
376	Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
377	Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	941	R\$ 0,00	R\$ 0,00
378	Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
379	Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
380	Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	711	R\$ 0,00	R\$ 0,00
381	Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



382	Arroz branco com stroganoff de carne e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
383	Arroz branco com stroganoff de frango e batata palha (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
384	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	366	R\$ 0,00	R\$ 0,00
385	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
386	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
387	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
388	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango a milanesa e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
389	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	44	R\$ 0,00	R\$ 0,00
390	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	44	R\$ 0,00	R\$ 0,00
391	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	44	R\$ 0,00	R\$ 0,00
392	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	44	R\$ 0,00	R\$ 0,00
393	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	44	R\$ 0,00	R\$ 0,00
394	Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
395	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho, ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
396	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
397	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa vinagrete	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	(tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)					
398	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho e legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
399	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
400	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
401	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	711	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
402	Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
403	Lasanha de carne moída e arroz branco (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
404	Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
405	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
406	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
407	Refrigerante (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
408	Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	941	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
409	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	941	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
410	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	941	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
411	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1.171	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
412	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1.171	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
413	Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	941	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
414	Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1.056	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



415	Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1.171	R\$ 0,00	R\$ 0,00
416	Batata doce com carne ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
417	Batata doce com frango ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
418	Canja de galinha com pão francês (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
419	Cará com carne moída (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
420	Cará com frango acebolado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
421	Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
422	Curau com canela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	90	R\$ 0,00	R\$ 0,00
423	Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
424	Cuscuz com frango ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
425	Cuscuz com leite (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
426	Cuscuz com ovo (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
427	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
428	Macaxeira com bife acebolado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
429	Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
430	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
431	Mungunzá com canela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
432	Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
433	Pão com carne moída (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
434	Pão com ovo (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



435	Pão com queijo mussarela e presunto (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
436	Pão francês com queijo mussarela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
437	Pão doce com queijo coalho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
438	Papa de cremogema sabores (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	366	R\$ 0,00	R\$ 0,00
439	Papa de aveia com canela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
440	Sopa de carne com Legumes e torradas (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	343	R\$ 0,00	R\$ 0,00
441	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	320	R\$ 0,00	R\$ 0,00
442	Tapioca de queijo (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
443	Café (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	3.816	R\$ 0,00	R\$ 0,00
444	Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1.401	R\$ 0,00	R\$ 0,00
445	Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	711	R\$ 0,00	R\$ 0,00
446	Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
447	Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	481	R\$ 0,00	R\$ 0,00
448	Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	1.171	R\$ 0,00	R\$ 0,00
449	Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
450	Suco de fruta laranja (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	251	R\$ 0,00	R\$ 0,00
451	Dobradinha, arroz branco,farofa de alho e vinagrete (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
452	Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
453	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, fígado acebolado e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	8.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
454	Lasanha de carne moída com arroz (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



455	Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	8.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
456	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, frango ao molho e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	7.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
457	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
458	Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	8.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
459	Feijão preto, arroz branco, carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
460	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	12.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
461	Feijão preto, arroz com cenoura, peixe ao molho e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	12.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
462	Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
463	Feijão preto, arroz com cenoura, carne ao molho e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	8.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
464	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	12.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
465	Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
466	Pirão de carne, arroz branco, carne ao molho e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
467	Refrigerante (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
468	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	24.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
469	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	20.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
470	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	23.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
471	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	20.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
472	Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	16.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
473	Banana prata (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	32.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
474	Maçã (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	38.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
475	Laranja pera (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	32.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
476	Paçoca (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



477	Bombom de chocolate (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
478	Panetone (Almoço - Cozinha Comunitária)	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
479	Dobradinha, arroz branco,farofa de alho e vinagrete (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
480	Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
481	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, fígado acebolado e salada crua (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
482	Lasanha de carne moída com arroz (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
483	Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
484	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, frango ao molho e salada crua (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
485	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
486	Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
487	Feijão preto, arroz branco ,carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
488	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
489	Feijão preto, arroz com cenoura, peixe ao molho e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
490	Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
491	Feijão preto, arroz com cenoura, carne ao molho e salada crua (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
492	Feijão preto,arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
493	Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
494	Pirão de carne, arroz branco, carne ao molho e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
495	Refrigerante (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
496	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	6000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
497	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	5000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
498	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	5800	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



499	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	5000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
500	Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Centro POP)	UNIDADE	4000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
501	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	12.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
502	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	11.700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
503	Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	10.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
504	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	10.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
505	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
506	Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
507	Banana Prata (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	18.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
508	Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
509	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	10.300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
510	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	12.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
511	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	11.600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
512	Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
513	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
514	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	12.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
515	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	10.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
516	Suco de polpa de fruta de caju (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	11.700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
517	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	10.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
518	Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	8.100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
519	Batata doce com frango ao molho (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
520	Canja de galinha com pão francês (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
521	Cará com carne moída (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
522	Cará com frango acebolado (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
523	Curau com canela (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
524	Cuscuz com frango (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



525	Cuscuz com leite (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
526	Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
527	Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
528	Mungunzá com canela (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
529	Pão com carne moída (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
530	Pão com ovo (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
531	Pão com queijo mussarela (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
532	Sopa de carne com legumes e torradas (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	4000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
533	Tapioca de queijo coalho (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
534	Café (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	20000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
535	Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	3000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
536	Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	1000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
537	Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Centro POP)	UNIDADE	2000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
538	Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
539	Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
540	Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	UNIDADE	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
541	Curau com canela (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	2070	R\$ 0,00	R\$ 0,00
542	Cuscuz com frango ao molho (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	10350	R\$ 0,00	R\$ 0,00
543	Macaxeira com frango ao molho (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	10350	R\$ 0,00	R\$ 0,00
544	Papa de cremogema sabores (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
545	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	10350	R\$ 0,00	R\$ 0,00
546	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	32085	R\$ 0,00	R\$ 0,00
547	Biscoito amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	10350	R\$ 0,00	R\$ 0,00
548	Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
549	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
550	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
551	Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	10350	R\$ 0,00	R\$ 0,00
552	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	41400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
553	Melão (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	41400	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



554	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	63135	R\$ 0,00	R\$ 0,00
555	Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	1035	R\$ 0,00	R\$ 0,00
556	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
557	Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	2070	R\$ 0,00	R\$ 0,00
558	Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	1035	R\$ 0,00	R\$ 0,00
559	Panetone (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	1035	R\$ 0,00	R\$ 0,00
560	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	2070	R\$ 0,00	R\$ 0,00
561	Bebida láctea vários sabores (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	10350	R\$ 0,00	R\$ 0,00
562	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	32085	R\$ 0,00	R\$ 0,00
563	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	31050	R\$ 0,00	R\$ 0,00
564	Suco de polpa de fruta de caju (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
565	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
566	Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	20700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
567	Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	UNIDADE	31050	R\$ 0,00	R\$ 0,00
568	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	UNIDADE	1.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
569	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	UNIDADE	1.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
570	Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	UNIDADE	1.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
571	Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	UNIDADE	700	R\$ 0,00	R\$ 0,00
572	Suco de caixinha (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	UNIDADE	1.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
573	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	18.240	R\$ 0,00	R\$ 0,00
574	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	18.240	R\$ 0,00	R\$ 0,00
575	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	18.240	R\$ 0,00	R\$ 0,00
576	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	18.240	R\$ 0,00	R\$ 0,00
577	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
578	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
579	Melão (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



580	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
581	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
582	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
583	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
584	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	UNIDADE	9.120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
585	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	4.320	R\$ 0,00	R\$ 0,00
586	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	4.320	R\$ 0,00	R\$ 0,00
587	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	4.320	R\$ 0,00	R\$ 0,00
588	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	4.320	R\$ 0,00	R\$ 0,00
589	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
590	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
591	Melão (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
592	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
593	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
594	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
595	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
596	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	UNIDADE	2.160	R\$ 0,00	R\$ 0,00
597	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
598	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
599	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
600	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
601	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
602	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
603	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



604	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
605	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
606	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
607	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
608	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	UNIDADE	360	R\$ 0,00	R\$ 0,00
609	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	4.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
610	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	4.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
611	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	4.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
612	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	4.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
613	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	2.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
614	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	2.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
615	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	2.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
616	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	2.400	R\$ 0,00	R\$ 0,00
617	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
618	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	3.600	R\$ 0,00	R\$ 0,00
619	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
620	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	UNIDADE	2.800	R\$ 0,00	R\$ 0,00
621	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	1.440	R\$ 0,00	R\$ 0,00
622	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	1.440	R\$ 0,00	R\$ 0,00
623	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	1.440	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



624	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	1.440	R\$ 0,00	R\$ 0,00
625	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
626	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
627	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
628	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	720	R\$ 0,00	R\$ 0,00
629	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
630	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
631	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	900	R\$ 0,00	R\$ 0,00
632	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	UNIDADE	960	R\$ 0,00	R\$ 0,00
633	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Condiconalidades Bolsa Família)	UNIDADE	1.980	R\$ 0,00	R\$ 0,00
634	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Condiconalidades Bolsa Família)	UNIDADE	1.980	R\$ 0,00	R\$ 0,00
635	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Condiconalidades Bolsa Família)	UNIDADE	1.980	R\$ 0,00	R\$ 0,00
636	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Condiconamento Bolsa Família)	UNIDADE	1.980	R\$ 0,00	R\$ 0,00
637	Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territorios)	UNIDADE	1.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
638	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territorios)	UNIDADE	1.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
639	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territorios)	UNIDADE	1.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
640	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Ações Socias nos Territorios)	UNIDADE	1.200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
641	Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	576	R\$ 0,00	R\$ 0,00
642	Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	576	R\$ 0,00	R\$ 0,00
643	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	576	R\$ 0,00	R\$ 0,00
644	Bolo de bacia sabor leite (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	576	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



645	Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	528	R\$ 0,00	R\$ 0,00
646	Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	192	R\$ 0,00	R\$ 0,00
647	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	240	R\$ 0,00	R\$ 0,00
648	Melão (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	192	R\$ 0,00	R\$ 0,00
649	Suco de caixinha (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	UNIDADE	1.152	R\$ 0,00	R\$ 0,00
650	Cará com carne moída (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
651	Cará com frango acebolado (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
652	Cará com ovo (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
653	Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
654	Cuscuz com leite sem lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
655	Cuscuz com ovo cozido (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
656	Cuscuz com queijo coalho zero lactose e banana comprida (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
657	Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
658	Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
659	Mungunzá com canela com leite zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
660	Pão com carne moída (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
661	Pão com ovo (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
662	Pão com queijo zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
663	Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
664	Pão doce com queijo coalho assado zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
665	Papa de cremogema sabores com leite zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	25	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



666	Papa de aveia com leite zero lactose e canela (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
667	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
668	Tapioca de frango desfiado (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
669	Tapioca de queijo coalho zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
670	Leite sem lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
671	Leite de soja (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
672	Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
673	Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
674	Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
675	Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
676	Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
677	Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
678	Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
679	Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
680	Banana + mamão e aveia (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
681	Banana com leite zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
682	Biscoito maria zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
683	Biscoito cookies diet (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
684	Bolacha tipo cream cracker com requeijão zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



685	Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
686	Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
687	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
688	Bolo chocolate (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
689	Bolo de leite (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
690	Empadão de frango com leite zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
691	Gelatina sabores com creme de leite zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
692	Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
693	logurte individual zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	38	R\$ 0,00	R\$ 0,00
694	Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
695	Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00
696	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
697	Melão (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
698	Pera (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
699	Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
700	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
701	Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
702	Uva (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
703	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	da Criança e Adolescente)					
704	Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
705	Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
706	Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
707	Suco de fruta laranja (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
708	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	160	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
709	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	80	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
710	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
711	Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
712	Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	80	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
713	Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
714	Arroz branco com stroganoff de carne,purê de batatas com leite desnatado (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
715	Arroz branco com stroganoff de frango, batata palha (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
716	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
717	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
718	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
719	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
720	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango à milanesa, purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	15	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



721	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
722	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
723	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
724	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
725	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
726	Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
727	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
728	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
729	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
730	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
731	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
732	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
733	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno com legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
734	Feijoada, arroz branco, farofa, couve refogada, vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
735	Lasanha de carne moída, arroz branco (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



736	Lasanha de frango ao molho branco ,arroz branco (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
737	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
738	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
739	Refrigerante (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
740	Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
741	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
742	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
743	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
744	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
745	Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
746	Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	45	R\$ 0,00	R\$ 0,00
747	Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
748	Batata doce com carne ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
749	Batata doce com frango ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
750	Canja de galinha com pão francês (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
751	Cará com carne moída (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
752	Cará com frango acebolado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
753	Cará com ovo e queijo coalho sem lactose assado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
754	Curau com canela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



755	Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
756	Cuscuz com frango ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
757	Cuscuz com leite sem lactose (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
758	Cuscuz com ovo (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
759	Cuscuz com queijo coalho sem lactose e banana comprida (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
760	Macaxeira com bife acebolado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
761	Macaxeira com carne ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
762	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
763	Mungunzá com leite sem lactose e canela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
764	Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
765	Pão com carne moída (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
766	Pão com ovo (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
767	Pão com carne moída (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
768	Pão francês com queijo mussarela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
769	Pão doce com queijo coalho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
770	Papa de cremogema sabores com leite zero lactose (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	15	R\$ 0,00	R\$ 0,00
771	Papa de aveia com leite zero lactose e canela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
772	Sopa de carne com Legumes e torradas (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	14	R\$ 0,00	R\$ 0,00
773	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	13	R\$ 0,00	R\$ 0,00
774	Tapioca de queijo coalho zero lactose (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



775	Leite de soja (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	105	R\$ 0,00	R\$ 0,00
776	Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
777	Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
778	Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
779	Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
780	Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
781	Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
782	Suco de fruta laranja (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
783	Banana prata (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	15	R\$ 0,00	R\$ 0,00
784	Banana com leite zero lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
785	Biscoito maria zero lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
786	Biscoito cookies diet (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
787	Bolacha tipo cream cracker com margarina sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
788	Bolacha tipo cream cracker com requeijão sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
789	Bolo de chocolate com leite sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
790	Bolo de leite com leite sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
791	Broa de milho (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
792	Maçã (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
793	Mamão (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
794	Melancia (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



795	Melão (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
796	Pera (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
797	Laranja pera (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
798	Torrada com requeijão (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
799	Uva (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
800	Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
801	Leite de soja (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	115	R\$ 0,00	R\$ 0,00
802	Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
803	Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
804	Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
805	Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
806	Chá de camomila (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
807	Chá de eva doce (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
808	Cará com carne moída (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
809	Cará com frango acebolado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
810	Cará com ovo (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
811	Cuscuz com aveia e frango ao molho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
812	Cuscuz com aveia e leite desnatado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
813	Cuscuz com aveia e ovo (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
814	Cuscuz com aveia queijo coalho e banana comprida (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



815	Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
816	Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
817	Mungunzá com leite desnatado e canela (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
818	Pão francês com carne moída (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
819	Pão francês com ovo (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
820	Pão francês com queijo mussarela (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
821	Pão francês com queijo mussarela e presunto (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
822	Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
823	Papa de cremogema sabores com leite desnatado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	25	R\$ 0,00	R\$ 0,00
824	Papa de aveia com leite desnatado e canela (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
825	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
826	Tapioca de frango desfiado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
827	Tapioca de queijo coalho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
828	Leite desnatado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	135	R\$ 0,00	R\$ 0,00
829	Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
830	Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
831	Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
832	Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
833	Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
834	Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



835	Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
836	Biscoito maria integral (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
837	Biscoito cookies diet (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
838	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
839	Biscoito maizena integral (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
840	Bolo de banana com aveia sem/açúcar (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
841	Empadão de frango (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
842	Gelatina sabores diet (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
843	Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
844	logurte individual light (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	78	R\$ 0,00	R\$ 0,00
845	Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
846	Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	2	R\$ 0,00	R\$ 0,00
847	Melancia (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
848	Melão (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
849	Pera (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
850	Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
851	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
852	Uva (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
853	Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

854	Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
855	Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
856	Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
857	Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	120	R\$ 0,00	R\$ 0,00
858	Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
859	Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
860	Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	130	R\$ 0,00	R\$ 0,00
861	Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	80	R\$ 0,00	R\$ 0,00
862	Arroz integral com stroganoff de carne,purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
863	Arroz integral com stroganoff de frango, batata palha (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
864	Feijão mulatinho, arroz integral, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
865	Feijão mulatinho, arroz integral, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
866	Feijão mulatinho, arroz integral, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
867	Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
868	Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, frango a milanesa, purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	25	R\$ 0,00	R\$ 0,00
869	Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
870	Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, bife acebolado legumes refogados (couve,repolho) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
871	Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, coxa e	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)					
872	Feijão mulatinho, macarrão integral, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
873	Feijão preto macarrão integral, carne ao molho purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
874	Feijão preto, arroz integral, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
875	Feijão preto, arroz integral, filé de peixe ao molho ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
876	Feijão preto, arroz integral, filé de peixe frito vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
877	Feijão preto, arroz integral, frango a milanesa vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
878	Feijão preto, arroz integral com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
879	Feijão preto, arroz integral com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
880	Feijão preto, arroz integral com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
881	Feijão preto, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
882	Feijoada, arroz integral, farofa, couve refogada, vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
883	Pirão, arroz integral, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
884	Refrigerante (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
885	Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	45	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
886	Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - DIABETES -	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Recanto da Criança e Adolescente)					
887	Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
888	Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
889	Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
890	Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
891	Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
892	Batata doce com carne ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
893	Batata doce com frango ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
894	Canja de galinha com arroz integral e pão de forma integral (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
895	Cará com carne moída (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
896	Cará com frango acebolado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
897	Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
898	Curau com leite desnatado e canela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	3	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
899	Cuscuz com aveia e fígado acebolado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
900	Cuscuz com aveia e frango ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
901	Cuscuz com aveia e leite desnatado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
902	Cuscuz com aveia e ovo (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
903	Cuscuz com aveia e queijo coalho e banana comprida (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
904	Macaxeira com bife acebolado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
905	Macaxeira com carne ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



906	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
907	Mungunzá com leite desnatado e canela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
908	Omelete de frango com arroz com arroz integral (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
909	Pão francês com carne moída (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
910	Pão francês com ovo (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
911	Pão francês com queijo mussarela e presunto (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
912	Pão francês com queijo mussarela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
913	Pão doce com queijo coalho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
914	Papa de cremogema sabores com leite desnatado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	15	R\$ 0,00	R\$ 0,00
915	Papa de aveia com leite desnatado e canela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
916	Sopa de carne com Legumes e torradas (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	14	R\$ 0,00	R\$ 0,00
917	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	13	R\$ 0,00	R\$ 0,00
918	Tapioca de frango (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
919	Tapioca de queijo (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
920	Leite desnatado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	125	R\$ 0,00	R\$ 0,00
921	Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	60	R\$ 0,00	R\$ 0,00
922	Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
923	Suco de polpa de fruta de caju (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	50	R\$ 0,00	R\$ 0,00
924	Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
925	Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



926	Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
927	Biscoito maria integral (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
928	Biscoito cookies diet (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
929	Biscoito wafer sem açúcar (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	10	R\$ 0,00	R\$ 0,00
930	Bolacha tipo cream cracker integral (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
931	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
932	Bolo de banana com aveia sem/açúcar (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
933	Maçã (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
934	Mamão (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
935	Melancia (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
936	Melão (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
937	Pera (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
938	Torrada com requeijão light (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
939	Uva (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
940	Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	35	R\$ 0,00	R\$ 0,00
941	Leite desnatado (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	180	R\$ 0,00	R\$ 0,00
942	Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
943	Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	40	R\$ 0,00	R\$ 0,00
944	Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	35	R\$ 0,00	R\$ 0,00
945	Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	30	R\$ 0,00	R\$ 0,00
946	Chá de camomila (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00
947	Chá de eva doce (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	UNIDADE	20	R\$ 0,00	R\$ 0,00





Valor Total	R\$ 0,00
-------------	----------



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A contratação em questão não será parcelada devido à necessidade de garantir uma solução integral e contínua para os serviços de alimentação institucional, que atendem a múltiplos programas sociais da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho. A natureza das atividades executadas nos diversos centros de assistência social requer um serviço que mantenha a uniformidade na qualidade e na adequação nutricional dos alimentos oferecidos. O parcelamento poderia levar a variações indesejadas na prestação do serviço, com riscos de inconsistências na qualidade dos insumos e na captação dos fornecedores, prejudicando a experiência dos usuários e comprometendo os objetivos dos programas.

Além disso, a execução de um contrato único possibilita maior controle sobre prazos e responsabilidades, evitando interrupções no fornecimento alimentar e dificuldades logísticas que poderiam surgir com a fragmentação do objeto contratual. Essa abordagem ajuda a assegurar que todos os beneficiários, em situação de vulnerabilidade social, tenham acesso regular a refeições saudáveis e adequadas, fortalecendo o impacto positivo da ação governamental na melhoria da qualidade de vida destes indivíduos.

Por fim, o não parcelamento da contratação atende de forma mais eficaz ao interesse público e maximiza a eficiência da execução do projeto. Ao centralizar a responsabilidade em um único contratante, é possível consolidar esforços de monitoramento e avaliação, garantindo que as metas estabelecidas sejam cumpridas de maneira integrada e eficiente, alinhando-se aos princípios da administração pública voltados para a promoção do bem-estar social e a prevenção de eventuais impactos negativos que seriam potencialmente exacerbados por um processo de contratação parcelada.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresas especializadas em alimentação institucional pela Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho visa garantir uma alimentação saudável e adequada para os usuários dos serviços da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos, otimizando assim os recursos disponíveis. A economicidade dessa solução se destaca principalmente pela maximização do custo-benefício. As empresas especializadas possuem expertise na elaboração de cardápios balanceados, segurança alimentar e gestão de insumos, o que reduz desperdícios e potencializa a qualidade das refeições oferecidas. Isso implica em um menor custo por refeição em comparação com a verticalização da alimentação, que exigiria investimentos significativos em infraestrutura, treinamento e aquisição de insumos.





Além disso, a utilização de empresas terceirizadas permite um melhor aproveitamento dos recursos humanos. Com a contratação dessas empresas, a prefeitura pode realocar seus servidores para atividades mais estratégicas, como a supervisão da qualidade do atendimento e o desenvolvimento de programas sociais. Isso resulta em uma força de trabalho mais focada nos objetivos essenciais da Secretaria, evitando a dispersão de esforços e maximizando a produtividade.

No que diz respeito aos recursos materiais e financeiros, a solução de contratação especializada garante uma administração mais eficiente do orçamento destinado à alimentação. Empresas especializadas estão mais preparadas para gerenciar custos, negociar preços melhores com fornecedores e aproveitar economias de escala. Assim, a prefeitura poderá garantir uma alimentação de qualidade com um investimento otimizado, melhorando o retorno social sobre os recursos utilizados. Dessa forma, a solução proposta não apenas atende à necessidade de alimentação saudável, mas também contribui para a eficiência e eficácia da gestão pública no município.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação da solução proposta — contratação de empresas especializadas em alimentação institucional para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho — é fundamental adotar uma série de providências operacionais e estruturais específicas, visando garantir a eficácia do contrato e o atendimento adequado às necessidades dos usuários.

Em primeiro lugar, a realização de um diagnóstico detalhado das necessidades nutricionais e dietéticas dos diferentes programas e serviços vinculados à Secretaria é essencial. Isso deve incluir a análise do perfil dos usuários que serão atendidos, considerando suas condições de saúde, restrições alimentares e preferências culturais. Essa informação vai embasar a elaboração de cardápios que promovam uma alimentação saudável e adequada, alinhada com as diretrizes nutricionais.

Além disso, é necessário desenvolver critérios específicos de qualidade e segurança alimentar que deverão ser atendidos pelas empresas contratadas. Isso pode incluir a exigência de laudos sanitários e certificados que comprovem a qualidade dos produtos alimentícios, bem como o cumprimento das normas de higiene e manipulação de alimentos. A definição desses critérios permitirá à administração assegurar não apenas a qualidade da alimentação fornecida, mas também a proteção da saúde dos usuários.

Outra providência importante diz respeito ao envolvimento da sociedade civil na fiscalização da execução do contrato. A participação de conselhos municipais e grupos representativos da comunidade deve ser incentivada, criando um canal de comunicação onde os usuários possam relatar eventuais problemas ou sugestões sobre a alimentação servida. Esta ação promove transparência e responsabilidade na gestão dos recursos públicos.





Considerando a especificidade dos serviços de alimentação institucional, é recomendável que servidores envolvidos na fiscalização e na gestão do contrato recebam capacitação específica. Essa formação deve abranger temas como controle de qualidade alimentar, abordagem nutricional, boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, além de gerenciamento de contratos. Essa capacitação visa garantir que a equipe esteja devidamente preparada para monitorar a execução do contrato e assegurar que os padrões estipulados sejam cumpridos.

Por fim, uma avaliação contínua do serviço prestado deve ser implementada, permitindo ajustes e melhorias ao longo da execução do contrato. Essa avaliação pode incluir pesquisas de satisfação dos usuários e análises periódicas da qualidade dos alimentos oferecidos. O feedback obtido deve ser utilizado como base para correções necessárias, garantindo que a solução adotada efetivamente atenda às expectativas e necessidades da população assistida.

Com essas providências, a Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho poderá implementar de forma eficaz a contratação de empresas especializadas em alimentação institucional, contribuindo para a promoção da saúde e qualidade de vida dos usuários em situação de vulnerabilidade social.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise das contratações correlatas e interdependentes para a solução escolhida, que é a "Contratação de empresas especializadas em alimentação institucional", indica que não há necessidade de realizar contratações adicionais antes dessa contratação. A razão para essa afirmação se fundamenta na natureza específica da solução proposta.

A contratação de empresas especializadas em alimentação institucional abrange todas as atividades necessárias para atender as demandas dos serviços e programas vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, Mulheres e Direitos Humanos. Essa empresa deverá garantir a produção, o fornecimento e a entrega de refeições adequadas, levando em consideração as necessidades nutricionais dos usuários atendidos pelas instituições mencionadas.

Embora possam surgir considerações sobre a infraestrutura para a preparação e distribuição dos alimentos, essas questões são intrínsecas à atividade das empresas de alimentação e devem ser contempladas no escopo do contrato. Portanto, eventuais adequações prediais ou manutenção de equipamentos serão de responsabilidade da contratada, que deve operar dentro das condições estabelecidas pelo município.

Dessa forma, não se identificam outras contratações que apresentem dependência técnica ou operacional com a solução escolhida para a garantia de uma alimentação saudável e adequada nas instituições assistenciais. A execução correta da prestação de serviço de alimentação institucional, por si só, atende às necessidades imediatas da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho e aos requisitos de saúde e qualidade de vida dos usuários em situação de vulnerabilidade social.





IMPACTOS AMBIENTAIS

A análise dos impactos ambientais decorrentes da contratação de empresas especializadas em alimentação institucional para a Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho deve contemplar diversas dimensões, sempre visando minimizar os efeitos adversos e promover práticas sustentáveis.

Um dos principais impactos ambientais relacionados à solução escolhida é o desperdício de alimentos. A má gestão dos insumos pode levar a uma quantidade significativa de resíduos orgânicos, que contribui para a poluição ambiental. Para mitigar esse impacto, é fundamental implementar ações de planejamento adequado das refeições, levando em consideração a necessidade real dos serviços e programas. Além disso, é recomendável a adoção de um sistema de compostagem, que transforma restos de alimentos em adubo, reduzindo a quantidade de resíduos enviados aos aterros.

Outro aspecto relevante é o uso excessivo de recursos hídricos durante o processo de preparação dos alimentos. Para enfrentar essa questão, as empresas contratadas devem ser estimuladas a utilizar métodos eficientes de conservação de água, como torneiras com temporizadores e técnicas de pré-preparo que minimizem o uso de água. Também é importante realizar treinamentos para os funcionários envolvidos na operação, ensinando práticas que favoreçam a economia hídrica.

O consumo de energia elétrica é outro ponto crítico. O gasto de energia pode aumentar significativamente com a utilização de equipamentos inadequados ou ineficientes. Portanto, a escolha de fornecedores deve priorizar aqueles que utilizem eletrodomésticos com selo de eficiência energética, além de procedimentos operacionais que valorizem a redução desse consumo, como a programação de cozimento em horários de menor demanda.

A logística reversa se destaca especialmente no contexto da entrega e transporte de alimentos. É essencial que as empresas considerem a reutilização de embalagens e optem por materiais recicláveis, evitando plásticos descartáveis e preferindo soluções que permitam a devolução e reciclagem. Um programa de coleta seletiva deve ser promovido, onde os resíduos gerados possam ser separados e encaminhados para o reaproveitamento, diminuindo o impacto ambiental.

Além disso, deve-se considerar a origem dos ingredientes utilizados nas refeições. Optar por produtos locais e da agricultura familiar não só reduz a pegada de carbono do transporte, mas também fortalece a economia local e proporciona alimentos frescos e de qualidade. A implementação de parcerias com produtores locais pode ser uma alternativa viável nesse sentido.

Por último, é imprescindível que haja um monitoramento contínuo dos impactos ambientais provenientes dessa contratação. Esse acompanhamento deve incluir avaliação sistemática da geração de resíduos, consumo de água e energia, assim como a adequação das medidas adotadas. Com essas ações interligadas, a Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho poderá garantir uma alimentação saudável e adequada para os serviços e programas sociais, minimizando os impactos ambientais.





CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

ANEXOS

Faz parte deste Estudo Técnico Preliminar os Anexos abaixo:

ANEXO A - CARDÁPIOS;

ANEXO B - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FICHAS TÉCNICAS, PER CAPITAS DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS, INCIDÊNCIAS E FREQUÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES;

ANEXO C - RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS;

ANEXO D - CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇOS A e B)

ANEXO E - PLANILHA RESUMO DOS EIXOS;

ANEXO F - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO E QUANTIDADE PARA A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS COZINHAS PARA COMPOSIÇÃO DE PREÇO NO BDI EM FORMATO DIGITAL ;

ANEXO G - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS EM FORMATO DIGITAL;

ANEXO H - DOCUMENTOS DE COMPROVAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇO

Cabo de Santo Agostinho - PE, 18 de Setembro de 2025

Sibelly de Kassia da Silva
Assistente Administrativa

Luzineide do Nascimento Silva
Gerente





**ANEXO A
CARDÁPIOS**

Secretaria Municipal de Assistência Social Mulheres e Direitos Humanos Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional Cardápio do Recanto da criança e do Adolescente							
REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DIA	1	2	3	4	5	6	7
DESJEJUM	Cará com carne moída e suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela e presunto e suco de polpa de fruta de acerola	Cuscuz com frango ao molho e suco de polpa de fruta de graviola	Pão doce com queijo coalho assado	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida	Tapioca de frango desfiado	Pão com carne moída
LANCHE MANHÃ	Banana + mamão e aveia	Biscoito amanteigado e suco de polpa de fruta de goiaba	Salada de frutas	Bolo chocolate e suco de polpa de fruta de maracujá	Pipoca de milho e suco de polpa de fruta de manga	Laranja pera	Banana com leite em pó
ALMOÇO	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de abacaxi	Arroz branco com strogonoff de carne e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com açafão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango a milanesa e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de abacaxi	
LANCHE DA TARDE	Bolo cenoura com cobertura de chocolate e suco de polpa de fruta de acerola	Pipoca de milho e suco de polpa de fruta de uva	Pera	Biscoito amanteigado e suco de polpa de fruta de acerola	Salada de frutas	Uva	Broa de milho e suco de polpa de fruta de cajá
JANTAR	Batata doce com carne ao molho e Suco de polpa de fruta de uva	Sopa de carne com Legumes e torradas	Tapioca de frango e Suco de polpa de fruta de manga	Cuscuz com frango ao molho e Suco de fruta laranja	Papa de aveia com canela e Leite com chocolate em pó	Cará com carne moída e Suco de polpa de fruta de goiaba	Pão com queijo mussarela e presunto e Suco de polpa de fruta de acerola
CEIA	Torrada com requeijão	Maçã	Bolacha tipo cream cracker com margarina	Melancia	Broa de milho	Pera	Laranja tipo tangerina
Data:	8	9	10	11	12	13	14
DESJEJUM	Pão com ovo e leite com chocolate em pó	Cuscuz com frango ao molho e suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela e suco de polpa de fruta de graviola	Cará com frango acebolado e suco de polpa de fruta de cajá	Papa de cremogema sabores e leite com chocolate em pó	Macaxeira com carne ao molho e suco de polpa de fruta de acerola	Mungunzá com canela e leite com chocolate em pó
LANCHE MANHÃ	Bolo cenoura com cobertura de chocolate e suco de polpa de fruta de acerola	Pipoca de milho e suco de polpa de fruta de uva	Pera	Biscoito amanteigado e suco de polpa de fruta de acerola	Salada de frutas	Uva	Broa de milho e suco de polpa de fruta de cajá
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango	Feijão preto, arroz com açafão, peito de	Arroz branco com strogonoff de frango e	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de	Lasanha de carne moída, arroz branco e





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

	legumes refogados (couve, repolho) e Suco de polpa de fruta de maracujá	acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de goiaba	frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) e Suco de polpa de fruta de acerola	batata palha e Suco de polpa de fruta de manga	peixe frito e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de abacaxi	frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de cajá	Refrigerante
LANCHE DA TARDE	Banana + mamão e aveia	Biscoito amanteigado e suco de polpa de fruta de goiaba	Salada de frutas	Bolo chocolate e suco de polpa de fruta de maracujá	Pipoca de milho e suco de polpa de fruta de manga	Laranja pera	Banana com leite em pó
JANTAR	Canja de galinha com pão francês	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida e Leite	Pão francês com queijo mussarela e Suco de polpa de fruta de acerola	Batata doce com frango ao molho e Suco de polpa de fruta de goiaba	Papa de aveia com canela e Leite com chocolate em pó	Pão com queijo mussarela e presunto e Suco de polpa de fruta de cajá	Macaxeira com bife acebolado e Suco de polpa de fruta de acerola
CEIA	Biscoito rosquinha	Maçã	Biscoito amanteigado	Vitamina de banana, mamão e aveia	Mamão	Bolo de chocolate	Uva
Data:	15	16	17	18	19	20	21
DESJEJUM	Macaxeira com frango ao molho e suco de polpa de fruta de goiaba	Cuscuz com leite e suco de polpa de fruta de maracujá	Pão doce com queijo coalho assado e suco de polpa de fruta de acerola	Cará com ovo e leite com chocolate em pó	Papa de aveia com canela e leite com chocolate em pó	Tapioca de queijo coalho e suco de polpa de fruta de manga	Pão com queijo mussarela e suco de polpa de fruta de caju
LANCHE MANHÃ	Biscoito maria e vitamina de banana	Melancia	logurte individual	Melão	Biscoito rosquinha	Abacaxi	Bolo de leite e suco de fruta laranja
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de abacaxi	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de manga	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de graviola
LANCHE DA TARDE	Bolacha tipo cream cracker com requeijão e bebida láctea vários sabores	Melancia	Biscoito maizena	Goiaba	Gelatina sabores com creme de leite	Bolacha tipo cream cracker e vitamina de abacate	Empadão de frango
JANTAR	Pão com ovo e Suco de polpa de fruta de cajá	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas	Cuscuz com ovo e Suco de polpa de fruta de goiaba	Cará com frango acebolado e Suco de polpa de fruta de acerola	Papa de cremogema sabores e leite	Macaxeira com carne ao molho e Suco de polpa de fruta de manga	Pão doce com queijo coalho e Leite com chocolate em pó
CEIA	Bolacha tipo cream cracker com margarina	Banana com leite em pó	Mamão	Biscoito maizena	Melancia	Vitamina de banana, mamão e aveia	Bolo de leite
Data:	22	23	24	25	26	27	28
DESJEJUM	Tapioca de frango desfiado e suco de polpa de fruta de caju	Macaxeira com carne ao molho e suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela e presunto e suco de polpa de fruta de acerola	Cará com ovo e suco de polpa de fruta de uva	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida e suco de polpa de fruta de goiaba	Papa de cremogema sabores	Pão com ovo e leite com chocolate em pó





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS

LANCHE MANHÃ	Bolacha tipo cream cracker com requeijão e bebida láctea vários sabores	Melancia	Biscoito maizena	Goiaba	Gelatina sabores com creme de leite	Bolacha tipo cream cracker e vitamina de abacate	Empadão de frango
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino e Suco de polpa de fruta de caju)	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe frito e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de graviola	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de abacaxi	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté e Suco de polpa de fruta de goiaba	Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco e Suco de polpa de fruta de manga
LANCHE DA TARDE	Biscoito maria e vitamina de banana	Melancia	logurte individual	Melão	Biscoito rosquinha	Abacaxi	Bolo de leite e suco de fruta laranja
JANTAR	Cuscuz com fígado acebolado e Suco de polpa de fruta de uva	Omelete de frango com arroz com cenoura e Suco de fruta laranja	Cará com ovo e queijo coalho assado e Leite com chocolate em pó	Pão com carne moída e Suco de polpa de fruta de acerola	Curau com canela e Leite com chocolate em pó	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada e Suco de polpa de fruta de acerola	Tapioca de frango e Suco de polpa de fruta de manga
CEIA	Banana	Bolo de leite	Bolo de chocolate	Melancia	Biscoito recheado	Uva	Melão

Secretaria Municipal de Assistência Social | Mulheres e Direitos Humanos
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional
Cardápio Funcionários do Recanto da criança e do Adolescente

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DIA	1	2	3	4	5	6	7
DESJEJUM	Cará com carne moída e suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela e presunto e suco de polpa de fruta de acerola	Cuscuz com frango ao molho e suco de polpa de fruta de graviola	Pão doce com queijo coalho assado	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida	Tapioca de frango desfiado	Pão com carne moída
ALMOÇO	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de abacaxi	Arroz branco com strogonoff de carne e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) Suco de polpa de fruta de caju	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango a milanesa e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de abacax
JANTAR	Batata doce com carne ao molho e Suco de polpa de fruta de uva	Sopa de carne com Legumes e torradas	Tapioca de frango e Café	Cuscuz com frango ao molho e Suco de fruta laranja	Papa de aveia com canela e Leite com chocolate em pó	Cará com carne moída e Suco de polpa de fruta de goiaba	Pão com queijo mussarela e presunto e Suco de polpa de fruta de acerola
Data:	8	9	10	11	12	13	14
DESJEJUM	Pão com ovo e leite com chocolate em pó	Cuscuz com frango ao molho e suco de polpa de fruta de	Pão com queijo mussarela e suco de polpa de fruta	Cará com frango acebolado e suco de polpa	Papa de cremogema sabores e leite	Macaxeira com carne ao molho e suco de polpa de	Mungunzá com canela e leite com chocolate

Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho - PE | CNPJ: 11.294.402/0001-62
Rua Manoel Queirós da Silva, nº 145, Torrinha, Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco, Brasil
www.cabo.pe.gov.br

Página 90 de 150



Autenticidade do documento pode ser verificada em <https://bid.startgov.com.br/validacao>, informando o código verificador: e40224bf-d7e7-4bfe-911f-d7bf78b3139e



ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

		cajá	de graviola	de fruta de cajá	com chocolate em pó	fruta de acerola	em pó
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado legumes refogados (couve, repolho) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) e Suco de polpa de fruta de acerola	Arroz branco com stroganoff de frango e batata palha e Suco de polpa de fruta de manga	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de abacaxi	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de cajá	Lasanha de carne moída, arroz branco e Refrigerante
JANTAR	Canja de galinha com pão francês e Café	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida e Café	Pão francês com queijo mussarela e Suco de polpa de fruta de acerola	Batata doce com frango ao molho e Café	Papa de aveia com canela e Café	Pão com queijo mussarela e presunto e Suco de polpa de fruta de cajá	Macaxeira com bife acebolado e Suco de polpa de fruta de acerola
Data:	15	16	17	18	19	20	21
DESJEJUM	Macaxeira com frango ao molho e suco de polpa de fruta de goiaba	Cuscuz com leite e suco de polpa de fruta de maracujá	Pão doce com queijo coalho assado e suco de polpa de fruta de acerola	Cará com ovo e leite com chocolate em pó	Papa de aveia com canela e leite com chocolate em pó	Tapioca de queijo coalho e suco de polpa de fruta de manga	Pão com queijo mussarela e suco de polpa de fruta de caju
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de manga	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de graviola	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de graviola
JANTAR	Pão com ovo e Café	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas e Café	Cuscuz com ovo e Café	Cará com frango acebolado e Suco de polpa de fruta de acerola	Papa de cremogema sabores e Café	Macaxeira com carne ao molho e Café	Pão doce com queijo coalho e Café
Data:	22	23	24	25	26	27	28
DESJEJUM	Tapioca de frango desfiado e suco de polpa de fruta de caju	Macaxeira com carne ao molho e suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela e presunto e suco de polpa de fruta de acerola	Cará com ovo e suco de polpa de fruta de uva	Cuscuz com queijo coalho e banana comprida e suco de polpa de fruta de goiaba	Papa de cremogema sabores	Pão com ovo e leite com chocolate em pó
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino e Suco de polpa de fruta de caju)	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) e Suco de polpa de fruta de maracujá	Feijão preto, arroz branco, figado acebolado com batatas sauté e Suco de polpa de fruta de graviola	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) e Suco de polpa de fruta de abacaxi	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté e Suco de polpa de fruta de goiaba	Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco e Suco de polpa de fruta de manga
JANTAR	Cuscuz com figado acebolado e Suco de polpa de fruta de	Omelete de frango com arroz com cenoura e Suco de	Cará com ovo e queijo coalho assado e Café	Pão com carne moída e Suco de polpa de fruta	Curau com canela e Café	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada	Tapioca de frango e Café





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	uva	fruta laranja		de acerola		e Café	
--	-----	---------------	--	------------	--	--------	--

Secretaria Municipal de Assistência Social | Mulheres e Direitos Humanos
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional
Cozinha Comunitária

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DIA	1	2	3	4	5
ALMOÇO	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de manga
SOBREMESA	Banana Prata	Maçã	Laranja	Banana Prata	Maçã
Data:	6	7	8	9	10
ALMOÇO	Dobradinha, arroz branco, farofa de alho e vinagrete e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão preto, arroz branco, carne ao molho e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete e Suco de polpa de fruta de manga
SOBREMESA	Maçã	Laranja	Banana Prata	Laranja	Banana Prata
Data:	11	12	13	14	15
ALMOÇO	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos e Suco de polpa de fruta de cajá	Pirão de carne, arroz branco, carne ao molho e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de goiaba	Lasanha de carne moída com arroz e Refrigerante
SOBREMESA	Banana Prata	Maçã	Laranja	Banana Prata	Maçã
Data:	16	17	18	19	20
ALMOÇO	Feijão preto, arroz com cenoura, peixe ao molho e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto, arroz branco, carne ao molho e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, figado acebolado e salada crua e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com cenoura, carne ao molho e salada crua e Suco de polpa de fruta de manga
SOBREMESA	Maçã	Laranja	Banana Prata	Laranja	Banana Prata
Data:	21	22	23	24	25
ALMOÇO	Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, frango ao molho e salada crua e Suco de polpa de fruta de manga
SOBREMESA	Banana Prata	Maçã	Laranja	Banana Prata	Laranja

Secretaria Municipal de Assistência Social | Mulheres e Direitos Humanos
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional CENTRO POP

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
----------	---------	-------	--------	--------	-------





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



DIA	1	2	3	4	5
LANCHE MANHÃ	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Pão com carne moída , Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
ALMOÇO	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de manga
LANCHE TARDE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
JANTAR	Batata doce com frango ao molho e Café	Canja de galinha com pão francês e Café	Pão com queijo mussarela	Sopa de carne com legumes e torradas e Café	Pão com ovo
Data:	6	7	8	9	10
LANCHE MANHÃ	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
ALMOÇO	Dobradinha, arroz branco, farofa de alho e vinagrete e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão preto, arroz branco, carne ao molho e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete e Suco de polpa de fruta de manga
LANCHE TARDE	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Pão com carne moída , Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
JANTAR	Cuscuz com frango e Café	Pão com ovo e Café	Canja de galinha com pão francês e Café	Tapioca de queijo coalho e Suco de polpa de fruta de manga	Sopa de carne com legumes e torradas e Café
Data:	11	12	13	14	15
LANCHE MANHÃ	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Pão com carne moída , Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
ALMOÇO	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos e Suco de polpa de fruta de cajá	Pirão de carne, arroz branco, carne ao molho e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de goiaba	Lasanha de carne moída com arroz e Refrigerante
LANCHE TARDE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Maçã e Suco de polpa de fruta de goiaba	Pão com queijo mussarela, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Melancia e Suco de polpa de fruta de manga





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

	cajá				
JANTAR	Cuscuz com leite e Café	Cará com frango acebolado	Pão com carne moída e Suco de polpa de fruta de manga	Macaxeira com carne ao molho e Café	Curau com canela e Café
Data:	16	17	18	19	20
LANCHE MANHÃ	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
ALMOÇO	Feijão preto, arroz com cenoura, peixe ao molho e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão preto, arroz branco, carne ao molho e purê de batatas e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, fígado acebolado e salada crua e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão preto, arroz com cenoura, carne ao molho e salada crua e Suco de polpa de fruta de manga
LANCHE TARDE	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Pão com carne moída , Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
JANTAR	Mungunzá com canela e Café	Cuscuz com fígado acebolado e Café	Tapioca de queijo coalho e Suco de polpa de fruta de manga	Macaxeira com carne ao molho e Café	Sopa de carne com legumes e torradas e Café
Data:	21	22	23	24	25
LANCHE MANHÃ	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Pão com carne moída , Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
ALMOÇO	Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de acerola	Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido e purê de batatas e Suco de polpa de fruta de caju	Feijão preto, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada, farofa e vinagrete e Suco de polpa de fruta de cajá	Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido e Suco de polpa de fruta de goiaba	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, frango ao molho e salada crua e Suco de polpa de fruta de manga
LANCHE TARDE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Maçã e Suco de polpa de fruta de cajá	Pão com queijo mussarela, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito Amanteigado, Banana Prata e Suco de polpa de fruta de acerola	Bolo de bacia, Melão e Suco de polpa de fruta de goiaba	Broa de milho, Melancia e Suco de polpa de fruta de manga
JANTAR	Sopa de carne com legumes e torradas e Café	Mungunzá com canela e Café	Cuscuz com fígado acebolado e Café	Cuscuz com fígado acebolado e Café	Pão com carne moída e Suco de polpa de fruta de acerola

Secretaria Municipal de Assistência Social Mulheres e Direitos Humanos Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA			
DIA	1	2	3
LANCHE	Biscoito amanteigado, Suco de polpa de fruta de acerola e Melancia	Pão com carne moída, Suco de polpa de fruta de goiaba e Maçã	Bolo de bacia, Suco de polpa de fruta de cajá banana prata e Melão
Data:	4	5	6
LANCHE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate, Suco de polpa de fruta	Macaxeira com frango ao molho , Suco de polpa de fruta de caju e Melancia	Curau com canela, Suco de polpa de fruta de acerola e Banana prata

Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho - PE | CNPJ: 11.294.402/0001-62
Rua Manoel Queirós da Silva, nº 145, Torrinha, Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco, Brasil
www.cabo.pe.gov.br

Página 94 de 150



Autenticidade do documento pode ser verificada em <https://bid.startgov.com.br/validacao>, informando o código verificador: e40224bf-d7e7-4bfe-911f-d7bf78b3139e



ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	de cajá e Melão		
Data:	7	8	9
LANCHE	Bolacha tipo cream cracker, Bebida láctea vários sabores e Maçã	Cuscuz com frango ao molho , Suco de polpa de fruta de acerola e Melancia	Broa de milho, Suco de polpa de fruta de goiaba e Banana prata
Data:	10	11	12
LANCHE	Pão com queijo mussarela e Refrigerante e Melancia	Cuscuz com frango ao molho , Suco de polpa de fruta de manga e Melão	Papa de cremogema sabores e Maçã

Secretaria Municipal de Assistência Social Mulheres e Direitos Humanos Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional CARDÁPIO			
PAIF E PAEFI / MEDIDAS SOCIOEDUCATIVAS / PROJETO SALA DE ESPERA CADASTRO ÚNICO / ABORDAGEM SOCIAL			
Data:	1	2	
LANCHE	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de polpa de fruta de acerola e Maçã	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, Suco de polpa de fruta de goiaba e Melão	
Data:		3	4
LANCHE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, refrigerante e banana prata	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de polpa de fruta de cajá e Melancia	
Data:		5	6
LANCHE	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de polpa de fruta de cajá e Melancia	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, refrigerante e banana prata	
Data:		7	8
LANCHE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, Suco de polpa de fruta de goiaba e Melão	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de polpa de fruta de acerola e Maçã	

Secretaria Municipal de Assistência Social Mulheres e Direitos Humanos Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional CARDÁPIO			
CONSELHOS MUNICIPAIS			
Data:	1	2	
LANCHE	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de caixinha e Maçã	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, Suco de caixinha e Melão	
Data:		3	4
LANCHE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, Suco de caixinha e banana prata	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de polpa Suco de caixinha e Melancia	
Data:		5	6
LANCHE	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de caixinha e Melancia	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, Suco de caixinha e banana prata	
Data:		7	8
LANCHE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, Suco de caixinha e Melão	Bolo de bacia, Pão com carne moída, Suco de caixinha e Maçã	





Secretaria Municipal de Assistência Social |Mulheres e Direitos Humanos
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional

CRIANÇA FELIZ

Data:	1	2
LANCHE	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, suco de caixinha	Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate, Pão com queijo mussarela, suco de caixinha

Secretaria Municipal de Assistência Social |Mulheres e Direitos Humanos

Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional CARDÁPIO

CONDICIONALIDADE BOLSA FAMÍLIA E AÇÕES SOCIAIS NOS TERRITÓRIOS

Data:	1	2
LANCHE	Bolo de bacia, Pão com queijo mussarela, Suco de polpa de cajá e maçã	Bolo de bacia, Pão com queijo mussarela, Suco de polpa de cajá e maçã

Secretaria Municipal de Assistência Social |Mulheres e Direitos Humanos

Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional

Cardápio do Recanto da criança e do Adolescente DIETAS INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DIA	1	2	3	4	5	6	7
DESJEJUM	Cará com carne moída e Suco de polpa de fruta de cajá	Tapioca de frango desfiado	Papa de cremogema sabores com leite zero lactose	Macaxeira com frango ao molho e Suco de polpa de fruta de acerola	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada	Pão com ovo e Leite sem lactose	Cuscuz com frango ao molho
LANCHE MANHÃ	Biscoito maria zero lactose e Suco de polpa de fruta de maracujá	Melão	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga)	Melancia	Bolacha tipo cream cracker com queijão zero lactose e Vitamina de banana	Uva	Bolo chocolate e Suco de polpa de fruta de uva
ALMOÇO	Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos	Arroz branco com stroganoff de carne, purê de batatas com leite desnatado	Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa vinagrete	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté	Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho ovo e legumes	Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas com leite zero lactose	Feijoada, arroz branco, farofa, couve refogada, vinagrete
LANCHE DA TARDE	Laranja pera	Bolacha tipo cream cracker, Vitamina de abacate	Melancia	Broa de milho e Suco de polpa de fruta de manga	Pera	Bolo de leite e Vitamina de goiaba	Pipoca de milho e Suco de polpa de fruta de acerola
JANTAR	Batata doce com carne ao molho	Pão com carne moída	Cuscuz com leite sem lactose	Sopa de carne com Legumes e torradas	Cará com carne moída	Tapioca de queijo coalho zero lactose	Pão francês com queijo mussarela
CEIA	Maçã	Bolacha tipo cream cracker com queijão sem lactose	Maçã	Banana com leite zero lactose	Laranja pera	Biscoito maria zero lactose	Bolo de leite com leite sem lactose





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Data:	8	9	10	11	12	13	14
DESJEJUM	Papa de aveia com leite zero lactose e canela e Leite de soja	Cuscuz com leite sem lactose e Suco de polpa de fruta de cajá	Cará com frango acebolado e Suco de polpa de fruta de maracujá	Pão com carne moída e Suco de polpa de fruta de acerola	Cuscuz com ovo cozido e Suco de polpa de fruta de graviola	Tapioca de queijo coalho zero lactose e Suco de polpa de fruta de caju	Pão doce com queijo coalho assado zero lactose e Suco de polpa de fruta de acerola
LANCHE MANHÃ	Gelatina sabores com creme de leite zero lactose	Biscoito cookies diet e Suco de fruta laranja	Logurte individual zero lactose	Banana com leite zero lactose	Abacaxi	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate e Suco de fruta laranja	Bolacha tipo cream cracker com requeijão zero lactose
ALMOÇO	Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua	Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes	Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados	Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas com leite zero lactose	Arroz branco com stroganoff de frango, batata palha	Lasanha de frango ao molho branco ,arroz branco
LANCHE DA TARDE	Banana + mamão e aveia	Goiaba	Empadão de frango com leite zero lactose e Suco de polpa de fruta de cajá	Melancia	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate e Suco de polpa de fruta de goiaba	Gelatina sabores com creme de leite zero lactose	Bolo chocolate e Refrigerante
JANTAR	Papa de aveia com leite zero lactose e canela	Batata doce com frango ao molho	Pão com ovo	Canja de galinha com pão francês	Macaxeira com carne ao molho	Cuscuz com frango ao molho	Cuscuz com ovo
CEIA	Banana prata	Mamão	Broa de milho	Maçã	Bolacha tipo cream cracker com requeijão sem lactose	Melancia	Biscoito maria zero lactose
Data:	15	16	17	18	19	20	21
DESJEJUM	Pão com queijo zero lactose e Suco de polpa de fruta de goiaba	Mungunzá com canela com leite zero lactose	Cuscuz com frango ao molho e Leite sem lactose	Cará com ovo e Suco de polpa de fruta de acerola	Tapioca de queijo coalho zero lactose e Suco de polpa de fruta de cajá	Cuscuz com queijo coalho zero lactose e banana comprida	Pão com ovo e Leite de soja
LANCHE MANHÃ	Laranja pera	Bolacha tipo cream cracker, Vitamina de abacate	Melancia	Broa de milho e Suco de polpa de fruta de manga	Pera	Bolo de leite e Vitamina de goiaba	Pipoca de milho e Suco de polpa de fruta de acerola
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e legumes refogados	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté	Feijão mulatinho, arroz branco, file de peixe ao molho e legumes	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos	Lasanha de carne moída ,arroz branco
LANCHE DA TARDE	Cará com carne moída e Suco de polpa de fruta de cajá	Tapioca de frango desfiado	Papa de cremogema sabores com leite zero lactose	Macaxeira com frango ao molho e Suco de polpa de fruta de acerola	Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada	Pão com ovo e Leite sem lactose	Cuscuz com frango ao molho
JANTAR	Macaxeira com bife acebolado	Cuscuz com fígado acebolado	Omelete de frango com arroz com cenoura	Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada	Cuscuz com queijo coalho sem lactose e banana comprida	Cará com frango acebolado	Pão doce com queijo coalho





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS

CEIA	Laranja pera	Bolacha tipo cream cracker com margarina sem lactose	Melão	Banana com leite zero lactose	Biscoito maria zero lactose	Pera	Bolo de leite com leite sem lactose
Data:	22	23	24	25	26	27	28
DESJEJUM	Mungunzá com canela com leite zero lactose	Pão com queijo mussarela e presunto e Leite de soja	Cuscuz com leite sem lactose	Tapioca de frango desfiado e Suco de polpa de fruta de caju	Macaxeira com frango ao molho e Suco de polpa de fruta de maracujá	Papa de aveia com leite zero lactose e canela e Suco de polpa de fruta de graviola	Pão com carne moída e Suco de polpa de fruta de cajá
LANCHE MANHÃ	Banana + mamão e aveia	Empadão de frango com leite zero lactose e Suco de polpa de fruta de cajá	Goiaba	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate e Suco de polpa de fruta de goiaba	Melancia	Gelatina sabores com creme de leite zero lactose	Bolo chocolate e Refrigerante
ALMOÇO	Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno com legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite zero lactose	Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango à milanesa, purê de batatas com leite zero lactose	Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua	Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté	Feijoada, arroz branco, farofa, couve refogada, vinagrete
LANCHE DA TARDE	Gelatina sabores com creme de leite zero lactose	Biscoito cookies diet e Suco de fruta laranja	Iogurte individual zero lactose	Banana com leite zero lactose	Abacaxi	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate e Suco de fruta laranja	Bolacha tipo cream cracker com queijão zero lactose
JANTAR	Mungunzá com leite sem lactose e canela	Curau com canela	Papa de cremogema sabores com leite zero lactose	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas	Cará com ovo e queijo coalho sem lactose assado	Pão com carne moída	Tapioca de queijo coalho zero lactose
CEIA	Uva	Bolacha tipo cream cracker com queijão sem lactose	Torrada com queijão	Melão	Biscoito maria zero lactose	Vitamina de banana, mamão e aveia	Bolo de chocolate com leite sem lactose

Secretaria Municipal de Assistência Social | Mulheres e Direitos Humanos
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional
Cardápio do Recanto da criança e do Adolescente DIETAS DIABETES

REFEIÇÃO	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		SÁBADO		DOMINGO	
	DIA	1	2	3	4	5	6	7						
DESJEJUM														
	Cará com carne moída e Suco de polpa de fruta de maracujá	Pão doce com queijo coalho assado e Leite desnatado e Suco de polpa de fruta de acerola	Cuscuz com aveia queijo coalho e banana comprida e Suco de polpa de fruta de graviola	Papa de cremogema sabores com leite desnatado	Tapioca de frango desfiado	Macaxeira com carne ao molho	Pão francês com queijo mussarela e presunto							
LANCHE MANHÃ	Biscoito maria integral e Vitamina de abacate	Melão	Abacaxi	Biscoito maizena integral e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito cookies diet e Suco de polpa de fruta de acerola	Melancia	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Suco de polpa de fruta de maracujá							





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS

ALMOÇO	Feijão preto, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz integral, fígado acebolado e legumes	Arroz integral com stroganoff de frango, batata palha	Arroz integral com stroganoff de carne, purê de batatas com leite desnatado	Feijão preto, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, frango a milanesa, purê de batatas com leite desnatado	Pirão, arroz integral, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos
LANCHE DA TARDE	Goiaba	Empadão de frango e Suco de polpa de fruta de cajá	logurte individual light	Gelatina sabores diet	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light e Vitamina de goiaba	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Suco de polpa de fruta de maracujá	Abacaxi
JANTAR	Pão francês com ovo e Leite desnatado	Batata doce com carne ao molho e Suco de polpa de fruta de acerola	Canja de galinha com arroz integral e pão de forma integral	Cuscuz com aveia e fígado acebolado	Pão francês com carne moída	Tapioca de frango e Leite desnatado	Sopa de carne com Legumes e torradas e Suco de polpa de fruta de goiaba
CEIA	Mamão	Biscoito maria integral	Maçã	Biscoito cookies diet e Leite desnatado	Pera	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Chá de camomila	Melancia
Data:	8	9	10	11	12	13	14
DESJEJUM	Cuscuz com aveia e frango ao molho e Suco de polpa de fruta de cajá	Papa de aveia com leite desnatado e canela	Cará com frango acebolado e Leite desnatado e Suco de polpa de fruta de acerola	Cuscuz com aveia queijo coalho e banana comprida e Suco de polpa de fruta de goiaba	Pão francês com carne moída	Cuscuz com aveia e ovo	Pão francês com queijo mussarela e Leite desnatado
LANCHE MANHÃ	Goiaba	Empadão de frango e Suco de polpa de fruta de cajá	logurte individual light	Gelatina sabores diet	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light e Vitamina de goiaba	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Suco de polpa de fruta de maracujá	Abacaxi
ALMOÇO	Feijão mulatinho, arroz integral, fígado acebolado com batatas sauté	Feijão preto, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz integral, filé de peixe ao molho e legumes	Feijão preto, arroz integral com cenoura, bife acebolado e salada crua	Arroz integral com stroganoff de frango, batata palha	Feijão preto, arroz integral, filé de peixe ao molho ovo e legumes	Feijoada, arroz integral, farofa, couve refogada, vinagrete
LANCHE DA TARDE	Biscoito maria integral e Vitamina de abacate	Melão	Abacaxi	Biscoito maizena integral e Suco de polpa de fruta de goiaba	Biscoito cookies diet e Suco de polpa de fruta de acerola	Melancia	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Suco de polpa de fruta de maracujá
JANTAR	Cará com ovo e queijo coalho assado e Suco de polpa de fruta de maracujá	Curau com leite desnatado e canela	Batata doce com frango ao molho e Suco de polpa de fruta de acerola	Omelete de frango com arroz com arroz integral e Suco de polpa de fruta de cajá	Tapioca de queijo e Suco de polpa de fruta de caju	Canja de galinha com arroz integral e pão de forma integral	Cuscuz com aveia e fígado acebolado e Suco de polpa de fruta de uva
CEIA	Biscoito wafer sem açúcar	Melão	Bolacha tipo cream cracker integral	Mamão	Biscoito maria integral e Chá de eva doce	Melancia	Pera
Data:	15	16	17	18	19	20	21
DESJEJUM	Cuscuz com aveia e frango	Pão francês com queijo mussarela	Tapioca de queijo coalho e Suco de	Cará com ovo	Sanduíche natural de frango desfiado	Cuscuz com aveia e leite	Macaxeira com frango ao molho e





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

	ao molho e Leite desnatado	e Suco de polpa de fruta de maracujá	polpa de fruta de graviola		com cenoura ralada e Suco de polpa de fruta de uva	desnatado e Leite desnatado e Suco de polpa de fruta de acerola	Suco de polpa de fruta de cajá
LANCHE MANHÃ	Melancia	Biscoito maizena integral e Vitamina de banana	Melão	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Suco de polpa de fruta de maracujá	logurte individual light	Empadão de frango e Suco de polpa de fruta de cajá	Pera
ALMOÇO	Feijão preto, arroz integral, frango a milanesa vinagrete	Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite desnatado	Feijão preto, arroz integral, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos	Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, bife acebolado legumes refogados	Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua	Feijão preto, arroz integral, filé de peixe frito vinagrete	Feijão preto, arroz integral com cenoura, bife acebolado e salada crua
LANCHE DA TARDE	Biscoito maria integral e Vitamina de abacate	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light e Vitamina de banana	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga)	Uva	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga)	Melancia	Pipoca de milho
JANTAR	Cuscuz com aveia e queijo coalho e banana comprida	Pão francês com queijo mussarela e presunto e Suco de polpa de fruta de cajá	Cuscuz com aveia e frango ao molho e Suco de polpa de fruta de goiaba	Cará com carne moída e Suco de polpa de fruta de caju	Papa de aveia com leite desnatado e canela	Macaxeira com bife acebolado e Suco de polpa de fruta de acerola	Sopa de feijão com carne e legumes e torradas e Suco de polpa de fruta de uva
CEIA	Melancia	Torrada com requeijão light e Suco de polpa de fruta de acerola	Maçã	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Chá de camomila	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light e Suco de polpa de fruta de cajá	Melão	Biscoito maria integral e Chá de eva doce
Data:	22	23	24	25	26	27	28
DESJEJUM	Mungunzá com leite desnatado e canela	Pão francês com ovo	Tapioca de frango desfiado e Leite desnatado e Suco de polpa de fruta de acerola	Cuscuz com aveia e leite desnatado e Leite desnatado	Cará com ovo	Papa de aveia com leite desnatado e canela	Pão francês com carne moída e Suco de polpa de fruta de caju
LANCHE MANHÃ	Biscoito maria integral e Vitamina de abacate	Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light e Vitamina de banana	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga)	Uva	Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga)	Melancia	Pipoca de milho
ALMOÇO	Feijão mulatinho, macarrão integral, carne acebolado e salada crua	Feijão preto, arroz integral com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados	Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite desnatado	Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté	Feijoada, arroz integral, farofa, couve refogada, vinagrete	Feijão preto macarrão integral, carne ao molho purê de batatas com leite desnatado	Feijão preto, arroz integral com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos
LANCHE DA TARDE	Melancia	Biscoito maizena integral e Vitamina de banana	Melão	Bolo de banana com aveia sem/açúcar e Suco de polpa de fruta de maracujá	logurte individual light	Empadão de frango e Suco de polpa de fruta de cajá	Pera
JANTAR	Cará com frango	Pão francês com	Cuscuz com aveia	Papa de	Macaxeira com	Pão doce com	Cuscuz com aveia e





	acebolado e Suco de polpa de fruta de cajá	queijo mussarela e Suco de polpa de fruta de acerola	e leite desnatado	cremogema sabores com leite desnatado	carne ao molho e Suco de polpa de fruta de goiaba	queijo coalho e Suco de polpa de fruta de maracujá	ovo
CEIA	Maçã	Uva	Bolo de banana com aveia sem/açúcar	Melancia	Torrada com requeijão light e Suco de polpa de fruta de acerola	Melão	Vitamina de banana, mamão e aveia

ANEXO B

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FICHA TÉCNICAS (PER CAPITAS CRUS), PER CAPITAS DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS, INCIDÊNCIAS/FREQUÊNCIA DAS PREPARAÇÕES.

ANEXO B1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Abacate	Deve possuir tamanho e qualidade semelhantes, obedecendo a padrões mínimos de qualidade e homogeneidade de tamanho e coloração, ser "in natura". O lote classificado de abacate é descrito por seu grupo varietal, a sua classe de tamanho e a sua categoria de qualidade. Deve ter variedades de tamanhos com a casca verde e lisa ou um pouco rugosa, que pode variar de tonalidade dependendo da variedade. A polpa tem uma cor amarela, com textura da polpa macia, mas não fibrosa. Se estiver muito macio, pode estar estragado, se estiver muito duro, ainda está verde. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018.
Abacaxi pérola	Deve possuir a cor, o cheiro, o peso, a firmeza e as folhas, ser "in natura". A fruta não amadurece depois de colhida, por isso é importante fazer a escolha certa na hora da compra. O abacaxi maduro terá uma coloração amarela ou dourada na base. Se estiver todo verde, ainda não está maduro. Evitar abacaxis com manchas escuras ou que estejam totalmente marrons, pois podem estar estragados ou passados. O abacaxi maduro deve exalar um cheiro doce e frutado na base. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018
Abóbora	Deve possuir formato achatado com gomos, de casca na cor creme e polpa laranja acentuada, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanho uniforme. Deve apresentar-se inteiro, limpo e firme, isento de pragas visíveis a olho nu. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Açafrão	Açafrão-da-terra (<i>Curcuma longa</i>), que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio, com as raízes cortadas rente ao caule e isento de substâncias nocivas à saúde. Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 154, de 08 de agosto de 2019, a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022. Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estarem livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.
Açúcar Cristal	O açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Deve estar com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). Açúcar cristal é a sacarose obtida a partir do caldo da cana de açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>) ou de beterraba (<i>Beta alba L.</i>) purificado por processo tecnológico adequado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.
	Os adoçantes podem ser classificados em dois tipos: nutritivos e calóricos e não nutritivos ou não calóricos. Os





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Adoçante	nutritivos são aqueles que, além de adoçar o alimento, são responsáveis por fornecer calorias ao organismo. Nesse grupo estão inclusos adoçantes como a sacarose, frutose, mel, xarope de milho, melado e lactose. Os adoçantes não nutritivos, por sua vez, não podem ser usados no organismo com a finalidade de produzir energia. Neste grupo estão inclusos adoçantes como a sacarina, sucralose, aspartame e estévia.
Água mineral	Deve estar de acordo com a Resolução Anvisa - RDC 173 de 13/11/2006 - Água mineral é a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais. A água é obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, em níveis inferiores aos mínimos estabelecidos para água mineral natural. O conteúdo dos constituintes pode ter flutuações naturais. Portanto, ambas as águas (tanto minerais e quanto naturais) não apresentam adição de sais, e a principal diferença pode ser, por exemplo, a quantidade de sais (que é maior nas águas minerais) ou a temperatura da água na fonte (que é maior do que 25 graus centígrados nas águas minerais).
Alface crespa	Alface crespa, deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, tamanho médio, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Tamanho Médio. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Alho Branco	Alho de bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio, com as raízes cortadas rente ao caule e isento de substâncias nocivas à saúde. Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 154, de 08 de agosto de 2019, a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022. Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estarem livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.
Arroz Integral	Arroz Integral. De grãos fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástico transparente, resistente, em consonância com a Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, com peso líquido de 1 Kg cada embalagem primária. O produto deverá obedecer aos critérios da legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Instrução Normativa MAPA nº 2, de 06 de fevereiro de 2012. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Arroz parboilizado tipo 1	Arroz beneficiado parboilizado longo, tipo I. De grãos fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástico transparente, resistente, em consonância com a Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, com peso líquido de 1 Kg cada embalagem primária. O produto deverá obedecer aos critérios da legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Instrução Normativa MAPA nº 2, de 06 de fevereiro de 2012. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Arroz polido	Arroz polido, de grãos descascados e polidos, fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, com embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástico transparente, resistente, em consonância com a Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, com peso líquido de 1 Kg cada embalagem primária. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Instrução Normativa MAPA nº 2, de 06 de fevereiro de 2012. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Aveia Flocos Finos	Aveia em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, disposta em embalagem de 200g. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástico resistente e com fechamento termosoldável na vertical e horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto, em consonância com a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022.O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Azeite extra virgem	Os principais atributos para um azeite ser classificado como extravirgem, e que são avaliados na análise química, são a acidez, que deve ser de no máximo 0,8%; e o índice de peróxidos, que deve ser de no máximo 20 mEqO ₂ /Kg. A menor acidez, indica a melhor qualidade das azeitonas durante o processamento.
Azeitona sem caroço	A azeitona sem caroço cerca de 20% de sua composição é azeite de oliva. Devem passar por um rigoroso processo de qualidade antes de chegar nas unidades. Azeitonas verdes sem caroços, Salmoura (Água e Sal), Antioxidante Ácido Cítrico, Conservador Benzoato de Sódio. Produto descaroçado mecanicamente podendo conter fragmentos de caroços.
Bacon defumado	O Bacon deve ser feito com carne suína selecionada da paleta, garantindo mais carne e menos gordura em cada fatia com sabor defumado intenso e suculento, traz aquele gostinho especial que você procura em um bacon de qualidade, podendo pode ser guardado em temperatura ambiente
Banana comprida	Os frutos deverão estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados.de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. Os produtos deverão ser transportados em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e estar em consonância com a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12 de novembro de 2002.
Banana Prata	Os frutos deverão estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados.de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. Os produtos deverão ser transportados em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e estar em consonância com a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12 de novembro de 2002.
Batata doce	Hortaliça feculenta, da espécie botânica Ipomoea batatas L. (Lam.) e família botânica Convolvulaceae. Deve apresentar casca decorroxa e polpa de coloração branca ou amarelada,suficiente evolução de tamanho, bem conformadas, de formato alongado e uniforme, classificada "de primeira". Devem estar inteiras, limpas, firmes, isentas de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidas ou apresentando maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Batata Inglesa	Batata inglesa in natura, deve apresentar casca de cor amarelada e polpa de coloração branca, suficiente evolução de tamanho, bem conformadas, de formato alongado e uniforme, classificada "de primeira". Devem estar inteiras, limpas, firmes, isentas de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidas ou apresentando maturidade comercial, isentas de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, desidratação, murchos ou congelados. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Batata palha	A batata palha pode ser classificada pelo seu grau de finura (tradicional e extra fina), qualidade (sabor, crocância, ausência de pontos verdes), composição (teor de ingredientes, como a ausência de sódio) e uso (como acompanhamento ou ingrediente). Não existe uma única classificação oficial, mas sim uma caracterização baseada em fatores sensoriais e nutricionais para diferentes finalidades de consumo.
Bebida láctea Integral varios sabores	Bebida de base láctea integral, pasteurizada, vários sabores, com pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, disposta em embalagem de polietileno original de fábrica contendo 1 litro (um litro), em conformidades aos critérios de identidade e qualidade dispostos na legislação vigente, especialmente os Decretos Federais nº 9.013, de 29 de março de 2017 e o nº 10.468 de 18 de agosto de 2020, Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de agosto de 2005 e Instrução Normativa MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Deverá ser conservada e comercializada em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius), conforme a Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de agosto de 2005. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA /MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Bebida láctea Integral vários sabores sem lactose	A bebida láctea integral possui vários sabores sem lactose e deve ser classificada como uma bebida láctea não láctea com adição de soro de leite, e pode ter um teor de gordura integral. Para ser "zero lactose", a enzima lactase é adicionada para quebrar o açúcar do leite, tornando-a adequada para intolerantes à lactose. Bebida láctea é um produto que combina a base de soro e leite (o que a classifica como bebida láctea), com teor de gordura integral, sabores diversos, e, principalmente, tratamento enzimático para remover a lactose. Deverá ser conservada e comercializada em temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius), conforme a Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de agosto de 2005. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA /MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito Amanteigado	Biscoito doce sem recheio fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, acondicionados em embalagem primária do produto do tipo plástica transparente, com fechamento termosoldável, embalagem secundária de aproximadamente 400g, respeitando os critérios da Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 778 de 01 de março de 2023. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022
	Biscoito cookie com massa nos sabores chocolate ou baunilha DIET, dispostos em embalagem unitária de 50g, fechado hermeticamente, em embalagem que não permita a luminosidade em contato direto ao alimento. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 778 de 01 de março de 2023. Deverão ser fabricados





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Biscoito Cookies Diet 50 gramas	a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos e bolachas mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022
Biscoito maizena	Biscoito doce de maizena sem recheio fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, acondicionados em embalagem primária do produto do tipo plástica transparente, com fechamento termosoldável, embalagem secundária de aproximadamente 400g, respeitando os critérios da Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito maizena integral	Biscoito maizena integral se dá principalmente por sua categoria (doce), tipo (estampado) e características nutricionais (fonte de fibras, presença de grãos integrais). Além disso, ele pode ser classificado como um produto mais saudável devido à ausência de ingredientes artificiais e à presença de farinha de trigo integral e outros grãos, acondicionados em embalagem primária do produto do tipo plástica transparente, com fechamento termosoldável, embalagem secundária de aproximadamente 400g, respeitando os critérios da Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022
Biscoito maria	Biscoito maria derivado da farinha de trigo, com formulação tradicional, leve sabor de baunilha e leite, e formato redondo. Ele se diferencia de outros tipos de biscoitos por não ser recheado, coberto ou amanteigado, e geralmente possui menor quantidade de açúcar em comparação a outros doces. Devem ser acondicionados em embalagem primária do produto do tipo plástica transparente, com fechamento termosoldável, embalagem secundária de aproximadamente 400g, respeitando os critérios da Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito maria integral	Biscoito Maria integral deve ter pelo menos 30% de ingredientes integrais, como farinha de trigo integral, em sua composição. Para uma escolha mais saudável, procure por opções sem gorduras trans e com baixo teor de açúcares adicionados, como os adoçados com açúcar mascavo e com adição de fibras. Devem ser acondicionados em embalagem primária do produto do tipo plástica transparente, com fechamento termosoldável, embalagem secundária de aproximadamente 400g, respeitando os critérios da Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito maria zero açúcar	Biscoito maria zero açúcar deve ter característica que os define é a ausência de adição de açúcares, sendo adoçados com edulcorantes naturais ou artificiais, como maltitol, stevia e sacarose. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito recheado 60 gramas	Biscoito recheado de acordo com Resolução RDC nº 263/2005 define biscoito ou bolacha como um produto obtido a partir de farinhas, amidos ou féculas, submetido a cozimento, que pode ter cobertura, recheio ou ser não recheado. Os biscoitos recheados são classificados como alimentos ultraprocessados, pois possuem alta quantidade de aditivos, como conservantes, corantes e estabilizantes, além de elevados teores de açúcar, gordura e sal. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente.
Biscoito Rosquinha	Biscoito doce sem recheio fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, acondicionados em embalagem primária do produto do tipo plástica transparente, com fechamento termosoldável, embalagem secundária de aproximadamente 400g, respeitando os critérios da Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 778 de 01 de março de 2023. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito sem glúten e sem lactose	Biscoito doce sem glúten e sem lactose, com gotas de chocolate, dispostos em embalagem unitária de 50g, fechado hermeticamente, em embalagem que não permita a luminosidade em contato direto ao alimento. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 778 de 01 de março de 2023. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos e bolachas mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito tipo cookie sabor baunilha com gotas de chocolate 50 gramas	Biscoito doce tipo cookie com massa nos sabores chocolate ou baunilha, com gotas de chocolate, dispostos em embalagem unitária de 50g, fechado hermeticamente, em embalagem que não permita a luminosidade em contato direto ao alimento. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 a Resolução DC/ANVISA/MS nº 712, de 01 de julho de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 778 de 01 de março de 2023. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos e bolachas mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Biscoito wafer sem açúcar	A principal característica que define o wafer é a sua massa fina e crocante, contrastando com o recheio cremoso. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Resolução da DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.
Bolacha tipo cream cracker	O termo "cream cracker" pode ser considerado como bolacha ou biscoito, dependendo da classificação. A bolacha cream cracker envolve um processo específico de fermentação da massa e cozimento, que contribui para sua textura e sabor característico o biscoito cream cracker. A receita básica inclui farinha de trigo, gordura (vegetal), sal e fermento biológico. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Resolução da DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.





Bolacha tipo cream cracker integral	O biscoito do tipo cream cracker integral é classificado como um biscoito salgado de água e sal, feito com farinha de trigo integral. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), para ser considerado "integral", o produto deve conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais em sua composição total, e a quantidade de ingredientes integrais deve ser maior que a de ingredientes refinados. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Resolução da DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.
Bolo bacia 50 gramas	Bolo de trigo simples, sem cobertura ou recheio, com o peso líquido de 60g, podendo ser embalado individualmente - quando não preparado na cozinha, de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção de massas dos produtos de confeitaria, sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, além de devidamente protegidos, em temperatura adequada e de acordo com a legislação em vigor. O produto deverá obedecer a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999, Resolução DC/ANVISA/MS nº 285, de 21 de maio de 2019 e a Instrução Normativa MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA /M S nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Bolo bacia 50 gramas integral	Bolo de trigo simples integral, sem cobertura ou recheio, com o peso líquido de 60g, podendo ser embalado individualmente - quando não preparado na cozinha de matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção de massas dos produtos de confeitaria, sem indícios de fermentação e em perfeito estado de conservação, além de devidamente protegidos, em temperatura adequada e de acordo com a legislação em vigor. O produto deverá obedecer a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999, Resolução DC/ANVISA/MS nº 285, de 21 de maio de 2019 e a Instrução Normativa MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Bombom chocolate 20 gramas	O bombom de chocolate deve ser ao leite, amargo, ou branco, deve ser individual, contendo 20 gramas cada. O produto deverá obedecer a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999, Resolução DC/ANVISA/MS nº 285, de 21 de maio de 2019 e a Instrução Normativa MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA /M S nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Brócolis	Brócolis, deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, tamanho médio, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Tamanho Médio. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. Os produtos deverão ser transportados em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e estar em consonância com a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12 de novembro de 2002.
Café torrado e moído	Café Torrado e Moído, de primeira qualidade, com categoria de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do alimento. A embalagem do produto deverá ser filme composto de polietileno e/ou poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado à vácuo ou não. Peso líquido de 250 gramas. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.
	Canela em Pó, especiaria, com categoria de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do alimento, com aspecto de pó (triturada). A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente, vedada hermeticamente,





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Canela em pau ou em pó	de maneira a garantir a qualidade do produto. Peso líquido de 30 gramas . O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.
Cará	Cara, deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, tamanho médio, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos,não se apresentarem desidratados,murchos ou congelados.Tamanho Médio. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. Os produtos deverão ser transportados em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e estar em consonância com a Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12 de novembro de 2002.
Carne bovina Dianteira sem osso(acém/paleta)	Carne Bovina, deve ser congelada, aparada, eliminada de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, no seguinte corte: patinho. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Com peso líquido de 5 a 8 kg cada. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017, a de 18 de setembro de 2020 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020, a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997
Carne moída	Carne Bovina, deve ser congelada, aparada, eliminada de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura,deverá ser moída e de qualidade, com sabor e aroma característico. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Com peso líquido de 500 gramas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017, a de 18 de setembro de 2020 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020, a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada n o rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.
Carne para bife tipo coxão mole	Carne Bovina para bife tipo coxão mole, deve ser congelada, aparada, eliminada de cartilagem, aponeuroses e do excesso de gordura, deverá ser de qualidade, com sabor e aroma característico. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Com peso líquido de 500 gramas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017, a de 18 de setembro de 2020 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020, a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada n o rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.
	A cebola deve estar inteira, limpa, firme, isenta de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvida ou





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Cebola	apresentando maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada, isenta de distúrbios fisiológicos, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Tamanho médio. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 119, de 3 de junho de 2019, Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022
Cenoura	Cenoura, deve estar inteiro, limpo, firme, sem folhas, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022
Chá de camomila e eva doce	Chá de camomila e eva doce em sachês, com flores de camomila moídas ou trituradas, embaladas em pequenos saquinhos de papel filtro. Apropriado para infusão. A Anvisa considera a camomila (<i>Matricaria chamomilla</i>) como uma planta medicinal com propriedades farmacológicas, como efeitos calmantes, anti-inflamatórios e antioxidantes. A agência regula a padronização de seus marcadores para uso terapêutico.
Charque traseira	Charque, o produto deve ter aspecto, cheiro, cor e sabor próprio da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas. Em corte de ponta de agulha. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Com peso líquido de 05 quilos cada peça. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017, a Instrução Normativa MAPA/SDA nº 92, de 18 de setembro de 2020 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Chocolate em pó	Chocolate em pó deve conter um percentual menor de cacau (cerca de 25-35%) e é mais doce, ideal para receitas com sabor suave, como bebidas e sobremesas infantis. É uma mistura de cacau em pó e açúcar, com adição de outros ingredientes como aromatizantes e espessantes.
Chuchu	Chuchu, deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, tamanho médio, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos,não se apresentarem desidratados,murchos ou congelados.Tamanho Médio.Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Coentro	O coentro deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvida ou apresentando maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada, isenta de distúrbios fisiológicos, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. O seu peso deve ser médio, conforme alimento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 119, de 3 de junho de 2019, Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022 e a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Colorífico (colorau)	Colorau, em Pó de primeira qualidade, fino homogêneo obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, sem adição de sal, isento de materiais estranhos a sua espécie. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. O peso líquido deverá ser de 1 kg. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	de setembro de 2022. padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Cominho	Cominho, os produtos deverão ser preparados com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. O peso líquido deverá ser de 1 kg. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022
Couve - flor	O Couve - flor deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvida ou apresentando maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada, isenta de distúrbios fisiológicos, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. O seu peso deve ser médio, conforme alimento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 119, de 3 de junho de 2019, Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022 e a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Coxa e sobrecoxa de frango	Apresentando em peças íntegras, congelada, com aspecto brilhante, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas ou amarelados, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017. Seu peso deve ser característico do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020, a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroceria s providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002
Cravo da índia	Cravo da índia é um tempero pungente com sabor e aroma característicos, rico em eugenol, com propriedades anti-inflamatórias, analgésicas e antimicrobianas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988.
Creme de leite	Creme de leite em caixinha, que aumenta sua durabilidade. O soro e a gordura são homogeneizados e muitas vezes outros ingredientes são adicionados, como espessantes, tornando-o menos líquido e com menor teor de gordura que o fresco. A Portaria MAPA nº 146/1996 e o Decreto nº 9013/2017 são exemplos de regulamentações que abordam as características e condições do creme de leite.
Creme de leite zero lactose	Creme de leite zero lactose em caixinha para que um creme de leite seja classificado como "zero lactose", sua quantidade de lactose deve ser inferior a 100 mg por 100 gramas do produto. De acordo com a Anvisa, o creme de leite é classificado como "zero lactose" se a quantidade de lactose for inferior a 100 mg/100g. Essa classificação deve ser declarada no rótulo, próxima à denominação de venda, usando termos como "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose".
Cremogema vários sabores	Cremogema vários sabores para crianças a partir de 3 anos. Além disso, é classificada como uma mistura para mingau, feita à base de amido de milho, e é fonte de vitaminas e minerais, como Ferro, Zinco, Vitaminas A, C e do Complexo B. A Cremogema é formulada sem glúten e sem corantes artificiais, sendo um complemento alimentar para crianças. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta a composição, fabricação e rotulagem do produto, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Curau	Curau é feito com milho verde ralado, leite e açúcar, que resulta em uma textura cremosa e firme, similar a um pudim. Deve estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que regulamenta a composição, fabricação e rotulagem do produto, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.
Extrato de Tomate	Extrato de tomate, produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum L.</i>), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica ou lata hermeticamente fechadas. O peso líquido deverá ser de 520 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 726, de 1º de setembro de 2022. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Farinha de mandioca	Farinha de mandioca seca fina - branca/crua tipo 1, produto obtido pela ligeira torração da rachadura das raízes de mandioca (<i>Manihot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isenta do cianeto radical. Deve apresentar umidade máxima 15,0 % (g/100 g). O produto deverá ser entregue em embalagem de polietileno original de fábrica, com fechamento termosoldável. O peso líquido deverá ser de 1 kg. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022.O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Farinha de rosca	A farinha de rosca classificada de acordo com a sua granulometria (grossura), tipo de pão usado (integral ou branca) e qualidade, segundo o teor de cinzas e proteínas, embora no Brasil a mais comum seja a farinha de rosca fina, usada para empanar. Outras classificações incluem farinha de rosca panko, que é mais grossa, e a farinha de rosca sem glúten para pessoas com restrições alimentares.
Farinha de trigo	A farinha de trigo é classificada principalmente em Tipo 1, Tipo 2 e Integral, com o Tipo 1 sendo o mais refinado para pães e bolos, o Tipo 2 mais escuro e usado em biscoitos, e a Integral contendo todo o grão de trigo, sendo a mais nutritiva. Outra classificação, mais comum na Europa e disponível em grandes mercados, utiliza números como 000, 00, 0, onde os números menores indicam maior finura e refinamento, sendo a 00 a mais fina e forte. Classificação Brasileira (IN nº 8, 2005) Esta classificação é baseada no teor de cinzas (que indica o grau de refino e pureza) e na aplicação culinária
Feijão branco	O feijão Branco, grupo I, tipo I, de primeira qualidade, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, deverá apresentar umidade máxima de até 14,0 %. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente, em unidades contendo o peso líquido de 1 kg (um quilo). O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.
Feijão Macassar	O feijão macassar, grupo II, tipo 1, proveniente da espécie <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp, de 1ª qualidade, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies deverá apresentar umidade máxima de até 14,0 %. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente, em unidades contendo o peso líquido de 1 kg (um quilo). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Feijão Mulatinho	O feijão Mulatinho, grupo I, tipo I, de primeira qualidade, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, deverá apresentar umidade máxima de até 14,0 %. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente, em unidades contendo o peso líquido de 1 kg (um quilo). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Feijão Preto	O feijão Preto, grupo I, tipo I, de primeira qualidade, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, deverá apresentar umidade máxima de até 14,0 %. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente, em unidades contendo o peso líquido de 1 kg (um quilo). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Fermento em pó	O "fermento em pó" que se usa em bolos é o fermento químico que é uma mistura de bicarbonato de sódio, um ácido e um veículo como o amido de milho, que não precisa de leveduras vivas e age rapidamente com o calor do forno. Outros tipos de fermento são o fermento biológico (seco ou fresco), que é feito com microorganismos vivos que fermentam a massa lentamente, que é uma massa de fermentação prolongada com sabor complexo.
Fígado bovino	Apresentando em peças inteiras, congelada, com aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico e , isento de manchas esverdeadas ou amarelados, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017.Seu peso deve ser característico do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução RDC/ANVISA /MS nº 429, de 8 de outubro de 2020, a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica,com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria VISA/MS nº326, de 30 de julho de 1997.
Filé de peito de frango	Apresentando em peças íntegras, congelada, com aspecto brilhante, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas ou amarelados, sem sujidades, parasitas e larvas. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017.Seu peso deve ser característico do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069 de 31 de maio de 2017 e a Portaria MAPA nº 5, de 8 de novembro de 1988. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020, a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçaria s providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997
Fórmula infantil	A classificação das fórmulas infantis é feita principalmente com base na idade do bebê e em necessidades dietoterápicas específicas. É fundamental que a escolha e a introdução da fórmula sejam sempre orientadas e acompanhadas por um profissional de saúde, como um pediatra ou nutricionista. Fórmulas por idade. Fórmulas de partida (ou de início): Indicadas para lactentes saudáveis desde o nascimento até os 6 meses de idade. Exemplos incluem, Fórmulas de seguimento: Destinadas a bebês com mais de 6 meses (até 1 ano de idade ou mais) como parte de uma dieta diversificada. Exemplos incluem, Fórmulas de transição: Para crianças maiores, a partir de 1 ano, podem ser usadas em situações específicas, como seletividade alimentar ou baixo risco nutricional. A Organização Mundial da Saúde (OMS) sugere o uso de leite animal após 1 ano.
Farinha de Milho (tipo flocão)	A farinha de milho flocada pré-cozida deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. A umidade máxima deve ser de até 15,0 % (g/100 g). A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica transparente e resistente. O peso líquido do pacote deverá ser de 500 g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022.O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
	A gelatina é classificada pelo método de processamento (Tipo A - ácido ou Tipo B - alcalino), pelo grau de força e pelo





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Gelatina diet	formato (em pó, em folha ou granulada). Ela também pode ser classificada por sua aplicação, como para uso culinário, farmacêutico ou cosmético (como produtos para cabelo), ou por sua pureza e grau de granulometria.
Gelatina sabores	A classificação de "gelatina diet" se refere a um produto que não contém açúcar e é formulado para pessoas com restrição a esse nutriente, como diabéticos ou quem busca emagrecer. Ela é adoçada com adoçantes artificiais, como sacarose ou acessulfame-K, e costuma ter um baixo teor calórico, mas também pode conter corantes e aromatizantes artificiais.
Goiaba	Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, podridões, mofos e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Tamanho característico do alimento. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Iogurte individual vários sabores	A classificação de um iogurte individual com vários sabores se dá por meio de seu tipo, como iogurte natural, grego, skyr, vegano ou sem lactose, e também pela presença de outros ingredientes, como frutas, corantes, aromatizantes ou pedaços, o que pode influenciar seu nível de processamento. É crucial verificar o rótulo para identificar o tipo de iogurte e os ingredientes específicos que compõem o produto.
Iogurte individual vários sabores light	Iogurte Light, a classificação de um iogurte individual com vários sabores se dá por meio de seu tipo, segundo a legislação brasileira, um alimento é considerado "light" quando apresenta redução de, no mínimo, 25% em algum nutriente específico (como calorias, gordura ou açúcar) ou no valor energético total, em comparação com o produto tradicional de referência. É fundamental ler o rótulo para entender qual nutriente foi reduzido, pois um iogurte light pode ter menos gordura, mas não necessariamente menos açúcar
Iogurte individual vários sabores zero lactose 170g	A classificação de um iogurte individual 170g com vários sabores se dá por meio de seu tipo, Os iogurtes que se apresentam como "light" podem, na verdade, ser classificados como "zero" em algum nutriente (gordura, açúcar, lactose). A diferença é que a versão "zero" não contém nada do nutriente especificado, enquanto a "light" tem apenas uma redução. Ao comprar, é fundamental ler a tabela nutricional e a lista de ingredientes para garantir que o produto atende às suas necessidades e expectativas.
Laranja pera	Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, podridões, mofos e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Tamanho característico do alimento. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Laranja tipo tangerina	Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, podridões, mofos e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Tamanho característico do alimento. Os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Leite condensado	Existem diferentes classificações para o leite condensado, principalmente com base no teor de gordura e na composição. Além do leite condensado tradicional, existem produtos similares, como a mistura láctea condensada, que possui ingredientes adicionais. A escolha entre os tipos afeta a textura, o sabor e o tempo de preparo de receitas como o brigadeiro. Integral: É a versão mais tradicional, feita com leite integral e açúcar. Possui cerca de 8% de gordura, o que o torna mais cremoso, consistente e com sabor mais acentuado. É ideal para receitas que exigem um





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	ponto mais firme, como brigadeiros e recheios.
Leite condensado zero lactose	Existem diferentes classificações para o leite condensado, principalmente com base no teor de gordura e na composição. Além do leite condensado tradicional, existem produtos similares, como a mistura láctea condensada, que possui ingredientes adicionais. A escolha entre os tipos afeta a textura, o sabor e o tempo de preparo de receitas como o brigadeiro. Zero lactose: É uma versão destinada a pessoas com intolerância à lactose, que pode ser tanto integral quanto semidesnatada.
Leite de coco	Produto extraído do endosperma do fruto do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i>) por processos mecânicos adequados, isento de substâncias estranhas à sua composição, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. A embalagem do produto deverá ser atóxica em garrafa de vidro ou pet, em volume de 500ml, com tampa plástica rosqueada ou metálica, hermeticamente fechado e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Leite de soja	A "classificação" do leite de soja se refere aos diferentes tipos disponíveis no mercado, como natural, orgânico, com sabores (chocolate, baunilha), fortificado com cálcio e vitaminas (D, B12), e opções "light" ou com baixo teor de açúcar. Ele é classificado como uma bebida vegetal e não como "leite" (que é um produto lácteo de origem animal), sendo uma alternativa para quem não pode ou não consome laticínios.
Leite desnatado	Leite desnatado - longa vida, produto de aspecto uniforme sem grumos, de cor branca amarelada, de sabor e odor agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido, deve ser ausente de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. A embalagem do produto deverá ser atóxica do tipo sachê laminado (filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar) ou em metal com tampa plástica, hermeticamente fechado e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. O peso líquido da embalagem primária deverá ser de 200 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017.
Leite em pó integral	Leite em pó é integral, produto de aspecto uniforme sem grumos, de cor branca amarelada, de sabor e odor agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido, deve ser ausente de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. A embalagem do produto deverá ser atóxica do tipo sachê laminado (filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar) ou em metal com tampa plástica, hermeticamente fechado e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. O peso líquido da embalagem primária deverá ser de 200 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017.
Leite integral UHT longa vida	Leite integral UHT longa vida produto de aspecto uniforme sem grumos, de cor branca amarelado, de sabor e odor agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido, deve ser ausente de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. A embalagem do produto deverá ser atóxica do tipo sachê laminado (filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar) ou em metal com tampa plástica, hermeticamente fechado e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. O peso líquido da embalagem primária deverá ser de 200 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017.
Leite zero lactose	Leite zero lactose vida produto de aspecto uniforme sem grumos, de cor branca amarelado, de sabor e odor agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido, deve ser ausente de substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. A embalagem do produto deverá ser atóxica do tipo sachê laminado (filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar) ou em metal com tampa plástica, hermeticamente fechado e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. O peso líquido da embalagem primária deverá ser de 200 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017.





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Linguiça tipo calabresa	A Linguiça Toscana é classificada como uma linguiça fresca (ou frescal), não sendo curada nem defumada, e é feita predominantemente com carne suína, temperos e gordura, sendo ideal para churrascos e outros preparos culinários. Sua aparência característica varia do tom rosado ao avermelhado, e ela é um embutido cru, não pré-cozido.
Maçã nacional gala	Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundos, podridões, mofos e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. Tamanho característico do alimento. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Macarrão de lasanha	A massa de lasanha pode ser classificada quanto à sua composição (como sêmola de trigo duro, sem glúten, de konjac), quanto ao seu preparo (tradicional, pré-cozida), e quanto ao seu formato (folhas clássicas, ou até mesmo usando massa de pastel ou berinjela como substituto). Ela também se enquadra na classificação, referente a "Massas alimentícias", que inclui a lasanha.
Macarrão espaguete	Macarrão com ovos tipo espaguete longo, massa alimentícia não fermentada, obtida do amassamento mecânico da farinha de trigo durum (<i>Triticum durum L.</i>), da semolina ou da sêmola de trigo com água, ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As matérias primas devem ser sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, sujidades, larvas, bolores, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástico transparente, resistente, em unidades com peso líquido de 500g.
Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose	Macarrão espaguete sem glúten e sem lactose, massa alimentícia não fermentada, obtida do amassamento mecânico da farinha de trigo durum (<i>Triticum durum L.</i>), da semolina ou da sêmola de trigo com água, ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As matérias primas devem ser sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, sujidades, larvas, bolores, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástico transparente, resistente, em unidades com peso líquido de 500g.
Macarrão integral	Macarrão espaguete integral, massa alimentícia não fermentada, obtida do amassamento mecânico da farinha de trigo durum (<i>Triticum durum L.</i>), da semolina ou da sêmola de trigo com água, ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. As matérias primas devem ser sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, sujidades, larvas, bolores, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástico transparente, resistente, em unidades com peso líquido de 500g.
Macarrão parafuso	O macarrão parafuso, cujo nome italiano , é classificado como um macarrão curto Seu formato em espiral o torna ideal para reter diversos tipos de molhos, sendo versátil para pratos quentes, saladas e receitas no forno. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Macaxeira a vácuo	A macaxeira in natura a vácuo (<i>Manihot esculenta Crantz</i>) deve apresentar deve estar cortada em pedaços, armazenados em embalagens apropriadas. O produto deve estar limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, isento de odores estranhos, se apresentar congelado, e não conter partes escuras. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2002 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Maionese	Maionese é um molho à base de óleo e ovo, com a forma de uma emulsão, preparado a frio e condimentado com vários temperos, sendo largamente utilizada na confecção de sanduíches e de saladas. Tradicional: Feita com os ingredientes clássicos: óleo, gema de ovo, vinagre ou limão e temperos. É a versão mais comum, tanto na forma





	caseira quanto na industrial.
Mamão Formosa	Mamão (Carica papaya L.) deve apresentar grau de maturação adequado, estar íntegro e firme, com casca lisa e fina, sem manchas ou perfurações e isento de matéria terrosa. O mamão será considerado impróprio se estiver em mau estado de conservação e na ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos em legislação. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2002 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Manga tommy	A manga Tommy Atkins é classificada pelo seu peso em categorias, como as da Ceagesp, que usam a medida "g" (gramas) para classificar as frutas, e pela sua aparência. Essa variedade se destaca pela casca espessa e coloração avermelhada e púrpura quando madura, com polpa firme e suculenta, embora com teor de fibra médio e sabor menos adocicado que outras variedades. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2002 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Margarina vegetal	A classificação da margarina vegetal é feita com base em seu teor de gordura, conforme determina a legislação brasileira. Também existe uma distinção importante entre margarina vegetal e creme vegetal, que possuem teores de gordura diferentes e podem gerar confusão no consumidor
Margarina zero lactose	A margarina vegetal sem lactose se enquadra nas categorias de creme vegetal, manteiga vegana ou simplesmente margarina zero lactose, sendo uma alternativa para intolerantes à lactose e veganos. As margarinhas desse tipo são feitas a partir de óleos vegetais, sem conter leite ou derivados de leite em sua composição, e devem ter essa informação claramente indicada nos rótulos para garantir a segurança do consumidor.
Massa de tapioca	A massa de tapioca pode ser classificada como polvilho doce (seco e fino) ou goma/massa hidratada (úmida, pronta para usar). O polvilho doce é a base seca, que pode ser usada diretamente na frigideira para tapiocas, enquanto a massa hidratada é a goma umedecida, que também pode ter diferentes granulações para uso em bolos, pudins ou para dadinhos.
Melancia	Melancia (Citrullus lanatus) arredondada ou alongada, de casca lisa e espessa de cor verde, com estrias ou manchas, polpa abundante, doce, de cor que varia de branco-rósea a avermelhada ou purpúrea, com sementes vermelhas ou pretas. O produto deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, podridões, mofos e distúrbios fisiológicos.
Melão amarelo	Melão (Cucumis melo L.), de formato redondo-ovalado, cor amarela, casca espessa e levemente enrugada, firme, polpa carnosa e suculenta de cor creme – esverdeada e sabor adocicado. O produto deve estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isentos de danos profundos, podridões, mofos e distúrbios fisiológicos
Milho para pipoca	A classificação do milho para pipoca é feita principalmente em relação à formação da pipoca, que pode ser do tipo butterfly (borboleta), mais irregular e ideal para pipoca salgada, ou do tipo mushroom (cogumelo), mais arredondado preferível para pipoca gourmet e doce. Além disso, a classificação também abrange a cor dos grãos (amarelo, branco, azul, vermelho, etc.) e a qualidade, que é determinada pelo percentual de grãos avariados e a capacidade de expansão do grão, que impacta diretamente a qualidade e o rendimento da pipoca.
Milho para mungunzá	Grão de milho (Zea mays, L.) com ausência parcial ou total de gérmen, devendo apresentar-se sôlo, limpo e seco, na cor amarela, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástico transparente resistente e com fechamento termosoldável na vertical e horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto, com peso líquido de 500g. O milho deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 60, de 22 de dezembro de 2011 e a Instrução





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Normativa nº 18, de 4 de julho de 2012.
Milho Verde	A classificação do milho verde in natura é feita pelo seu uso, destinando-se exclusivamente ao consumo humano, sendo considerado um produto hortifrutícola. A escolha da cultivar para milho verde se baseia em características como espigas de bom tamanho, bom enchimento de grãos, doçura e um pericarpo fino, não sendo classificado por cor.
Molho de tomate	Produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum L.</i>), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar, acondicionado em embalagens do tipo plástica ou lata hermeticamente fechadas, com peso líquido de 300 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 726, de 1º de setembro de 2022. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Óleo de soja	O óleo refinado obtido dos grãos da espécie <i>Glycine max (L)Merrill</i> , por meio de processos tecnológicos adequados, deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem do produto deverá ser de garrafa pet. com conteúdo líquido de 900 mil (novecentos mililitros). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 49, de 26 de dezembro de 2006.
Ovo de galinha	Os tipos de ovos de galinha podem ser classificados pela sua cor (vermelho ou branco) e pelo método de criação da ave (como granja, cage free, caipira ou orgânico). A classificação também inclui a categoria de tamanho do ovo, como jumbo, extra, grande e pequeno. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Paçoca de amendoim	A classificação para paçoca de amendoim com 16 gramas se dá principalmente em duas esferas: a Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM), que é o código 1704.90.90, aplicável para "doces, incluindo chocolate, sem cacau" e a classificação por tipo de produto ou embalagem, como paçoquita (paçoca em formato de rolha ou quadrada), paçoca diet, cremosa, caseira, entre outras.
Panetone ou chocotone	A classificação para um panetone de 100 gramas é tamanho pequeno, ideal para consumo individual ou como presente, com características de um bolo tradicional de Natal, mas em porção reduzida. O produto deverá obedecer à legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022 e Instrução Normativa MAPA nº 8, de 2 de junho de 2005 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 383, de 05 de agosto de 1999 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 285, de 21 de maio de 2019.
Pão de forma integral	O pão integral deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou amassado. A embalagem do produto deverá ser do tipo saco plástico transparente, resistente e com fechamento termosoldável na vertical e na horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto e armazenando ao máximo o total de cem unidades por embalagem. Peso líquido de 50 g a unidade.
Pão doce	O pão doce, deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou amassado. A embalagem do produto deverá ser do tipo saco plástico transparente, resistente e com fechamento termosoldável na vertical e na horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto e armazenando ao máximo o total de cem unidades por embalagem. Peso líquido de 50 g a unidade.





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Pão francês	O pão francês, deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Deve ser isento de matéria terrosa,parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, mal cozido ou amassado. A embalagem do produto deverá ser do tipo saco plástico transparente, resistente e com fechamento termosoldável na vertical e na horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto e armazenando ao máximo o total de cem unidades por embalagem. Peso líquido de 50 g a unidade
Pão zero lactose	A "classificação" de um pão como zero lactose não é um tipo específico, mas sim uma exigência de rotulagem para produtos que possuem quantidade de lactose igual ou inferior a 10 mg por 100g do produto, com o uso dos termos "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose" no rótulo. Essa declaração é fundamental para consumidores com intolerância à lactose, garantindo a segurança alimentar e a adesão às normas da legislação, como a RDC nº 715/2022 da Anvisa.
Peixe tilápia/surubim	O produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, com ausência espinhas e pele, congelado e mantido sob temperatura não superior a -18 °C, não devendo conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/MS nº 275, de 21 de outubro de 2002 e Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.
Pepino	O pepino (<i>Cucumis sativus</i>) é classificado cientificamente como uma planta da família das Cucurbitaceae, pertencente ao gênero <i>Cucumis</i> . Botanicamente, o pepino é um fruto, mas, devido ao seu uso culinário e sabor não adocicado, é popularmente tratado como um vegetal ou hortaliça-fruto. Existem diferentes variedades comerciais, como o pepino comum, japonês, e o utilizado para conservas (industrial), que se diferenciam por suas características de cultivo e uso. Devem estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, isento de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados ou murchos conforme a legislação vigente , especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018.
Pera	A classificação da pera, do ponto de vista botânico, a insere no Reino Plantae, Divisão Magnoliophyta (ou Angiospermas), Classe Magnoliopsida, Ordem Rosales (ou Malpighiales), Família Rosaceae, e Gênero <i>Pyrus</i> . O gênero <i>Pyrus</i> pode ser dividido em dois subgêneros principais: o Ocidental (<i>Pyrus</i>) e o Oriental (<i>Pashia</i>), que incluem diversas espécies e subespécies, como <i>Pyrus communis</i> , cultivada em várias partes do mundo. . Devem estar inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, isento de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados ou murchos conforme a legislação vigente , especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018.
Pimentão verde	Produto de formato cônicos, semi-cônicos, retangular ou quadrado, de coloração verde, inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, isento de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados ou murchos conforme a legislação vigente , especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022.
Polpa de fruta de abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, manga, maracujá, uva	Produto obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, livre de matérias estranhas e sujidades. A embalagem do produto deverá apresentar data de fabricação, prazo de validade, número do registro do mapa, ser do tipo saco plástico transparente resistente e com fechamento termosoldável na vertical e horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto. Peso líquido de 1 kg. A polpa de fruta deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, a Instrução Normativa MAPA nº 49, de 26 de setembro de 2018 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 726, de 1º de setembro de 2022. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução da Diretoria Colegiada DC/ANVISA/MS nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 727, de 1º de setembro de 2022.





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Presunto peito de perú	A classificação do presunto de perú se refere ao seu status como um alimento ultraprocessado e um embutido, que contém aditivos químicos e alto teor de sódio e nitritos, representando um risco para a saúde e sendo classificado como carcinogênico pela OMS. Apesar de ser uma fonte de proteína e ter menos gordura que o presunto tradicional, não é uma opção saudável para o consumo diário e deve ser consumido com moderação.
Purê de batatas pronto	A classificação principal do purê de batata pronto é como um alimento instantâneo ou desidratado, que serve como base para diversas receitas ou como acompanhamento. Essa classificação abrange diferentes tipos de produtos, como flocos de batata, que são mais comuns, e produtos prontos em lata ou para preparo rápido em micro-ondas, além de variações como versões sem glúten e sem lactose, e produtos para food service (profissional) e consumo doméstico.
Queijo coalho	Queijo coalho deve ser Produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas). (Deverá ser fatiado) Deve ser fabricado a partir do leite higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Deverá ter peso líquido de 1 kg. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/M nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997
Queijo coalho zero lactose	Queijo coalho zero lactose deve ser obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas). (Deverá ser fatiado) Deve ser fabricado a partir do leite higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Deverá ter peso líquido de 1 kg. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/M nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997
Queijo mussarela (fatiado)	Queijo mussarela (fatiado) deve ser obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas). (Deverá ser fatiado) Deve ser fabricado a partir do leite higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Deverá ter peso líquido de 1 kg. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/M nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.
Queijo mussarela (zero lactose)	Queijo mussarela (zero lactose) deve ser obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho sem LACTOSE e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas). (Deverá ser fatiado) Deve ser fabricado a partir do leite higienizado por meios mecânicos adequados e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente e de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Deverá ter peso líquido de 1 kg. O transporte deve ser realizado na temperatura especificada no rótulo e em veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, com monitoramento térmico, em consonância com a Resolução RDC/ANVISA/M nº 275, de 21 de outubro de 2002 e a Portaria ANVISA/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.
Queijo ralado	A legislação determina como a denominação de venda deve ser usada. Por exemplo, se uma mistura de queijos ralados tiver um tipo específico que corresponda a mais de 75% da composição, ele deve ser nomeado "Queijo... com outros queijos ralados", com o espaço preenchido pelo nome da variedade predominante.





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Refrigerante normal e rezo	Em geral, os refrigerantes são classificados como bebidas carbonatadas não alcoólicas, caracterizadas por conterem água gaseificada, um adoçante e um aromatizante. Além disso, podem ser classificados de acordo com a presença ou ausência de açúcar, tipo de sabor, e se são diet, light ou zero.
Repolho	O repolho pertence à mesma espécie de outros vegetais, como o brócolis, a couve-flor e a couve-de-bruxelas, e é classificado como uma verdura folhosa, retangular ou quadrado, de coloração verde, inteiro, limpo, firme, isento de pragas visíveis a olho nu, isento de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados ou murchos conforme a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018.
Requeijão	Requeijão se classifica no Brasil abrange o Requeijão Cremoso, ou Requeijão de Manteiga (ou Requeijão do Norte) e o Requeijão de Corte, com distinções baseadas no teor de gordura e umidade, e na adição ou não de creme de leite ou manteiga. Existe também o que é popularmente conhecido como "requeijão culinário", que abrange diversas variações.
Requeijão light	Requeijão light é classificado como "light" quando possui, no mínimo, 25% de redução em seu valor calórico ou em algum nutriente específico, como a gordura, em comparação à versão tradicional do mesmo produto. Essa determinação se baseia nas normas do Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão, aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
Requeijão zero lactose	Requeijão zero lactose e classificou o Catupiry 0% Lactose como o vencedor. O produto recebeu o Selo Ouro, com jurados elogiando seu "sabor afetivo que lembra o requeijão da infância", além da cor e textura ideais.
Sal	Sal refinado iodado, cloreto de sódio, na forma de cristais brancos uniformes, inodoro, de sabor salino-salgado, isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico transparente resistente e com fechamento termosoldável na vertical e horizontal, vedado hermeticamente, de maneira a garantir a qualidade do produto, devendo, cada embalagem, apresentar peso líquido de 1Kg (um quilo). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução DC/ANVISA/MS nº 604, de 10 de fevereiro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 28, DE 28 de março de 2000
Suco de caixinha individual 200ml	Sucos de caixinha individuais de 200 ml podem ser classificados em diferentes categorias com base em sua composição.
Tomate	Tomates (Extra), deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem sãos, limpos, inteiros, firmes e serem de coloração vermelha uniforme, não apresentarem elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, estarem livres de umidade externa anormal, de odor e de sabor estranho. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 33, de 18 de julho de 2018 e a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018.
Uva sem caroço	A "classificação UVA SEM CAROÇO" se refere às diversas variedades de uva que não possuem sementes, resultantes dos processos de partenocarpia (desenvolvimento do fruto sem fertilização) ou estenopermocarpia (fertilização com aborto do embrião, gerando sementes não desenvolvidas)
Vinagre de álcool	Vinagre elaborado a partir de vinho acetificado, devendo apresentar sabor ácido, aroma característico, color translúcida, aspecto líquido, límpido e ausente de elementos estranhos à sua natureza. A embalagem deverá ser garrafa plástica transparente, resistente com peso líquido de 900 ml. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 14, de 8 de fevereiro de 2018.





ANEXO B2 - PER CAPITAS SERVIDOS

ALIMENTO	PER CAPITAS PRONTAS				
	RECANTO CRIANÇA	RECANTO ADOLESCENTE	COZINHA COMUNITÁRIA	CENTRO POP	LANCHES
Arroz em geral	100g	150g	150g	150g	
Banana comprida	50g	100g	-	-	
Banana prata	100g	100g	100g	100g	100g
Bebida láctea vários sabores	200ml	250ml	-	-	
Bebidas em geral (suco de fruta)	180ml	250ml	250ml	250ml	250ml
Biscoitos	100g	100g	-	-	100g
Bolos	100g	100g	-	-	100g
Broa de milho	50g	50g	-	-	50g
Canja de galinha	150g	200g	-	-	-
Cará/Batata doce/Macaxeira	100g	150g	-	-	-
Carne moída (para almoço)	60g	80g	80g	80g	-
Carne moída para pão	30g	30g	-	-	-
Chás	150ml	150ml			-
Coxa e sobrecoxa assada	70g	100g	100g	100g	-
Curau	100g	150g	-	150g	150g
Cuscuz (para carne, frango e com leite)	80g	100g	-	100g	100g
Feijão em geral	90g	120g	120g	120g	-
Feijoada (frango/carne para almoço e lanche)	200g	250g	250g	250g	-
Fórmula	200ml		-	-	-
Fruta fatia (melancia, melão, mamão)	100g	100g	100g	100g	-
Laranja/ pera/ uva/ maçã	100g	100g	100g	100g	-
Lasanha	150g	150g	200g	200g	-
Leite em geral	200ml	200ml			-
Macarrão	40g	80g	80g	80g	
Macarronada	150g	150g	200g	200g	-
Mungunzá	100g	150g	-	150g	150g
Pão tipo hot dog	50g	50g	-	50g	50g
Pirão (carne)	50g	80g	-	-	-
Proteínas ao molho (para almoço)	70g	100g	100g	100g	-
Proteínas ao molho (para tapioca e sanduíche)	20g	30g			
Proteínas ao molho (para Cará/Batata doce/Macaxeira)	50g	90g	-	-	-
Proteínas assada (para almoço)	80g	100g	100g	100g	-
Purê	20g	30g	30g	30g	
Queijo coalho	20g	30g	-	30g	30g
Queijo mussarela	20g	30g	-	30g	30g
Refrigerante	250ml	250ml	250ml	250ml	-
Salada Cozida	20g	30g	30g	-	-
Salada crua	20g	30g	30g	-	-





Sopa de carne/feijão	120g	180g		-	-
Strogonoff de frango ou carne	100g	120g	120g	120g	-
Tapioca	80g	100g			
Vinagrete	20g	30g	30g	-	-
Vitaminas	250ml	250ml			-

ANEXO B3 - INCIDÊNCIAS E FREQUÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES

RECANTO DA CRIANÇA

FÓRMULA INFANTIL	Frequência de utilização (anual)
Fórmula infantil (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	365
Fórmula infantil (Lanche Manhã - Recanto da Criança e Adolescente)	365
Fórmula infantil (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	365
Fórmula infantil (Lanche Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	365
Fórmula infantil (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	365
Fórmula infantil (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	365

RECANTO DA CRIANÇA E ADOLESCENTE

DESJEJUM - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Cará com carne moída (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com leite (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com ovo (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Mungunzá com canela (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão com carne moída (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com ovo (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Pão com queijo mussarela (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Papa de cremogema sabores (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	25
Papa de aveia com canela (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Tapioca de frango desfiado (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Tapioca de queijo coalho (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	30
DESJEJUM - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	55
Leite com chocolate em pó (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	100
Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	20





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Frequência de utilização (anual)
Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - Recanto da Criança e Adolescente)	10
LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Banana + mamão e aveia (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Banana com leite em pó (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Biscoito amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Biscoito rosquinha (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Biscoito maria (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Biscoito maizena (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Biscoito recheado (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolacha tipo cream cracker com requeijão (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolo cenoura com cobertura de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolo chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolo de leite (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Empadão de frango (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Gelatina sabores com creme de leite (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Logurte individual (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	38
Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	2
Manga (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente))	60
Melão (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Uva (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
LANCHE MANHÃ/TARDE - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Bebida láctea vários sabores (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de fruta laranja (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	20
ALMOÇO - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Arroz branco com stroganoff de carne e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Arroz branco com stroganoff de frango e batata palha (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	15
Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Frequência de utilização (anual)
Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango a milanesa e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz branco, frango a milanesa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Lasanha de carne moída, arroz branco (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	20
ALMOÇO - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	45
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Recanto da Criança e Adolescente)	40
JANTAR - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Batata doce com carne ao molho (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Batata doce com frango ao molho (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Canja de galinha com pão francês (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com carne moída (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Curau com canela (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)	3





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Cuscuz com frango ao molho (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Cuscuz com leite (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Cuscuz com ovo (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Macaxeira com bife acebolado (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Mungunzá com canela (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Pão com carne moída (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Pão com ovo (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Pão com queijo mussarela e presunto (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Pão francês com queijo mussarela (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Pão doce com queijo coalho (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Papa de cremogema sabores (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		15
Papa de aveia com canela (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Sopa de carne com Legumes e torradas (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		14
Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		13
Tapioca de queijo (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Tapioca de frango (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
JANTAR - BEBIDAS		Frequência de utilização (anual)
Leite (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		60
Leite com chocolate em pó (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		105
Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		60
Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		30
Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		50
Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Suco de fruta laranja (Jantar - Recanto da Criança e Adolescente)		10
CEIA - PRATO PRINCIPAL		Frequência de utilização (anual)
Banana prata (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		15
Banana com leite em pó (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Biscoito amanteigado (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Biscoito maizena (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Biscoito maria (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Biscoito rosquinha (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Biscoito recheado (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Bolacha tipo cream cracker com margarina (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Bolacha tipo cream cracker com requeijão (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Bolo de chocolate (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Bolo de leite (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Broa de milho (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Maçã (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Mamão (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Melancia (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		30
Melão (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20
Pera (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		10
Laranja pera (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)		20





Torrada com requeijão (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Uva (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
CEIA - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	185
Leite com chocolate em pó (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Chá de camomila (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Chá de eva doce (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bebida láctea vários sabores (Ceia - Recanto da Criança e Adolescente)	20
CEIA - SOBREMESA	Frequência de utilização (anual)
Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	2
Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	1
Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Recanto da Criança e Adolescente)	1

FUNCIONÁRIOS RECANTO

DESJEJUM - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Cará com carne moída (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com leite (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com ovo (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Mungunzá com canela (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão com carne moída (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com ovo (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	30
Pão com queijo mussarela (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Papa de cremogema sabores (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	25
Papa de aveia com canela (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Tapioca de frango desfiado (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	30
Tapioca de queijo coalho (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	30
DESJEJUM - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Café (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	155
Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	30





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
ALMOÇO - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Arroz branco com strogonoff de carne e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Arroz branco com strogonoff de frango e batata palha (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	15
Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango à milanesa e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e legumes refogados (couve,repolho) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno com legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho, ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito, vinagrete (tomate,cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz branco, frango à milanesa, vinagrete (tomate,cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho e legumes refogados (couve,repolho) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno com legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	30
Feijoada, arroz branco, farofa e vinagrete (tomate,cebola, pimentão e coentro) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Lasanha de carne moída e arroz branco (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Lasanha de frango ao molho branco e arroz branco (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20
ALMOÇO - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	50





Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	40	
Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	45	
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	50	
JANTAR- PRATO PRINCIPAL		Frequência de utilização (anual)
Batata doce com carne ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Batata doce com frango ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Canja de galinha com pão francês (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Cará com carne moída (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Cará com frango acebolado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Curau com canela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	3	
Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Cuscuz com frango ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Cuscuz com leite (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Cuscuz com ovo (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Cuscuz com queijo coalho e banana comprida (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Macaxeira com bife acebolado (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Mungunzá com canela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Pão com carne moída (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Pão com ovo (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Pão com queijo mussarela e presunto (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Pão francês com queijo mussarela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Pão doce com queijo coalho (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Papa de cremogema sabores (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	15	
Papa de aveia com canela (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Sopa de carne com legumes e torradas (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	14	
Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	13	
Tapioca de queijo (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
JANTAR - BEBIDAS		Frequência de utilização (anual)
Café (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	165	
Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	60	
Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	30	
Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	20	
Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	50	
Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	
Suco de fruta laranja (Jantar - Funcionários. Recanto da Criança e Adolescente)	10	

COZINHA COMUNITÁRIA

ALMOÇO - PRATO PRINCIPAL		Frequência de utilização (anual)
Dobradinha, arroz branco,farofa de alho e vinagrete (Almoço - Cozinha Comunitária)	10	
Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos (Almoço - Cozinha Comunitária)	10	
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, fígado acebolado e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	20	
Lasanha de carne moída com arroz (Almoço - Cozinha Comunitária)	2	
Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	20	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Feijão mulatinho, macarrão espaguete, frango ao molho e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	18
Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas (Almoço - Cozinha Comunitária)	10
Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	20
Feijão preto, arroz branco, carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Cozinha Comunitária)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	30
Feijão preto, arroz com cenoura, peixe ao molho e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	30
Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas (Almoço - Cozinha Comunitária)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, carne ao molho e salada crua (Almoço - Cozinha Comunitária)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete (Almoço - Cozinha Comunitária)	30
Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete (Almoço - Cozinha Comunitária)	10
Pirão de carne, arroz branco, carne ao molho e legumes cozido (Almoço - Cozinha Comunitária)	10
ALMOÇO - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Almoço - Cozinha Comunitária)	2
Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Cozinha Comunitária)	60
Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Cozinha Comunitária)	50
Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Cozinha Comunitária)	58
Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Cozinha Comunitária)	50
Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Cozinha Comunitária)	40
ALMOÇO - SOBREMESA	Frequência de utilização (anual)
Banana prata (Almoço - Cozinha Comunitária)	80
Maçã (Almoço - Cozinha Comunitária)	96
Laranja pera (Almoço - Cozinha Comunitária)	80
Paçoca (Almoço - Cozinha Comunitária)	2
Bombom de chocolate (Almoço - Cozinha Comunitária)	2
Panetone (Almoço - Cozinha Comunitária)	1

CENTRO POP

ALMOÇO - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Dobradinha, arroz branco,farofa de alho e vinagrete (Almoço - Centro POP)	10
Feijão macassar, arroz com cenoura, peito de frango ao molho e legumes cozidos (Almoço - Centro POP)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, fígado acebolado e salada crua (Almoço - Centro POP)	20
Lasanha de carne moída com arroz (Almoço - Centro POP)	2
Feijão mulatinho, arroz com açafrão, coxa e sobre de frango assada e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	20
Feijão mulatinho, macarrão espaguete, frango ao molho e salada crua (Almoço - Centro POP)	18
Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne moída e purê de batatas (Almoço - Centro POP)	10
Feijão preto arroz branco, peito de frango acebolado e salada crua (Almoço - Centro POP)	20
Feijão preto, arroz branco ,carne ao molho e purê de batatas (Almoço - Centro POP)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa assada e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	30
Feijão preto, arroz com cenoura, peixe ao molho e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	30
Feijão preto, macarrão espaguete, carne moída com legumes e purê de batatas (Almoço - Centro POP)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, carne ao molho e salada crua (Almoço - Centro POP)	20
Feijão preto,arroz com cenoura, peito de frango assado, farofa e vinagrete (Almoço - Centro POP)	30
Feijoada, arroz branco, farofa de alho e vinagrete (Almoço - Centro POP)	10
Pirão de carne, arroz branco, carne ao molho e legumes cozido (Almoço - Centro POP)	10
ALMOÇO - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Almoço - Centro POP)	2
Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - Centro POP)	60
Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - Centro POP)	50
Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - Centro POP)	58





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



	Frequência de utilização (anual)
Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - Centro POP)	50
Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - Centro POP)	40
LANCHE - MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	100
Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	100
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	4
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	120
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	116
Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	80
LANCHE MANHÃ /TARDE - SOBREMESA	Frequência de utilização (anual)
Banana Prata (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	180
Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	1
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	102
Melão (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	120
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	115
Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	2
LANCHE MANHÃ /TARDE - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	4
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	120
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	100
Suco de polpa de fruta de caju (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	116
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	100
Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	80
JANTAR - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Batata doce com frango ao molho (Jantar - Centro POP)	10
Canja de galinha com pão francês (Jantar - Centro POP)	20
Cará com carne moída (Jantar - Centro POP)	10
Cará com frango acebolado (Jantar - Centro POP)	10
Curau com canela (Jantar - Centro POP)	10
Cuscuz com frango (Jantar - Centro POP)	20
Cuscuz com leite (Jantar - Centro POP)	20
Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - Centro POP)	20
Macaxeira com carne ao molho (Jantar - Centro POP)	20
Mungunzá com canela (Jantar - Centro POP)	20
Pão com carne moída (Jantar - Centro POP)	10
Pão com ovo (Jantar - Centro POP)	20
Pão com queijo mussarela (Jantar - Centro POP)	10
Sopa de carne com legumes e torradas (Jantar - Centro POP)	40
Tapioca de queijo coalho (Jantar - Centro POP)	20
JANTAR - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Café (Jantar - Centro POP)	200
Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - Centro POP)	30
Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - Centro POP)	10
Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - Centro POP)	20
JANTAR - SOBREMESA	Frequência de utilização (anual)
Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	1
Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)	1





Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Centro POP)

1

SCFV

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Curau com canela (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	2
Cuscuz com frango ao molho (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	10
Macaxeira com frango ao molho (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	10
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	10
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	31
Papa de cremogema sabores (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Biscoito amanteigado (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	10
Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	10
Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	40
Melão (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	40
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	61
Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	1
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	2
Paçoca (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	1
Panetone (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	1
LANCHE MANHÃ/TARDE - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	2
Bebida láctea vários sabores (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	10
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	31
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	30
Suco de polpa de fruta de caju (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - SCFV)	30

CRIANÇA FELIZ

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	2
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	2
Bombom de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	2
Panetone (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	1
Suco de caixinha (Lanche Manhã/Tarde - Criança Feliz)	2

PAIF

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	24
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	24
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	24
Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	24





Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Melão (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - PAIF)	12

PAEFI

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	24
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	24
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	24
Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	24
Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Melão (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - PAEFI)	12

MEDIDAS SOCIOEDUCATIVAS

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	24
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	24
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	24
Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	24
Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	12
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	12
Melão (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	12
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas - LA/PSC)	12
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	12
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	12
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	12
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Medidas Socioeducativas LA/PSC)	12

PROJETO SALA DE ESPERA CADASTRO ÚNICO

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	48
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	48
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	48
Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	48
Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	24
Melão (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	24





Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	24
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	24
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	2
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	36
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	30
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Projeto Sala de Espera do Cadastro Único)	28

ABORDAGEM SOCIAL

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	24
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	24
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	24
Biscoito cookies sabor baunilha gotas chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	24
Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	12
Melão (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	12
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	12
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	12
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	2
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	15
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	15
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - Serviço de Abordagem Social)	16

CONDICIONALIDADE BOLSA FAMÍLIA

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Condicionalidades Bolsa Família)	6
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Condicionalidades Bolsa Família)	6
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Condicionalidades Bolsa Família)	6
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Condisionamento Bolsa Família)	6

AÇÕES SOCIAIS NOS TERRITÓRIOS

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Bolo de bacia (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territórios)	6
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territórios)	6
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territórios)	6
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - Ações Sociais nos Territórios)	6

CONSELHOS MUNICIPAIS

LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	12
Pão com queijo mussarela (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	12
Biscoito cookies sabor baunilha gotas de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	12
Bolo de bacia sabor leite (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	12
Banana prata (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	11
Maçã (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	4
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	5
Melão (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)	4





Suco de caixinha (Lanche Manhã/Tarde - Conselhos Municipais)

24

DIETA - INTOLERANTE À LACTOSE

DESJEJUM - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Cará com carne moída (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com frango ao molho (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com leite sem lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com ovo cozido (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com queijo coalho zero lactose e banana comprida (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Mungunzá com canela com leite zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão com carne moída (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com ovo (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com queijo zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com queijo mussarela e presunto (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão doce com queijo coalho assado zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Papa de cremogema sabores com leite zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	25
Papa de aveia com leite zero lactose e canela (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Tapioca de frango desfiado (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Tapioca de queijo coalho zero lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
DESJEJUM - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite sem lactose (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	100
Leite de soja (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	55
Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de manga (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
LANCHE MANHÃ/TARDE - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Banana + mamão e aveia (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Banana com leite zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Biscoito maria zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Biscoito cookies diet (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Bolacha tipo cream cracker com requeijão zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolacha tipo cream cracker (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Broa de milho (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolo de cenoura com cobertura de chocolate (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Bolo chocolate (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Bolo de leite (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Empadão de frango com leite zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Gelatina sabores, com creme de leite zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Iogurte individual zero lactose (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	38
Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	2
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Melão (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Pera (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Laranja pera (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Uva (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
LANCHE MANHÃ/TARDE - BEBIDAS	Freqüência de utilização (anual)
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de fruta laranja (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	160
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	80
Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de manga (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	80
Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
ALMOÇO - PRATO PRINCIPAL	Freqüência de utilização (anual)
Arroz branco com stroganoff de carne, purê de batatas com leite desnatado (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Arroz branco com stroganoff de frango, batata palha (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz branco, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz branco, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com brócolis, frango à milanesa, purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	15
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, bife acebolado e legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, macarrão espaguete, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto macarrão parafuso, carne ao molho purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz branco, coxa e sobrecoxa de frango ao forno com legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz branco, filé de peixe ao molho, ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz branco, filé de peixe frito vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Feijão preto, arroz branco, frango à milanesa, vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno com legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijoada, arroz branco, farofa, couve refogada, vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Lasanha de carne moída, arroz branco (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Lasanha de frango ao molho branco, arroz branco (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macarronada de carne moída com ovo e purê de batatas com leite zero lactose (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pirão, arroz branco, carne de ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
ALMOÇO - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de manga (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	45
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
JANTAR - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Batata doce com carne ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Batata doce com frango ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Canja de galinha com pão francês (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com carne moída (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo e queijo coalho sem lactose assado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Curau com canela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	3
Cuscuz com fígado acebolado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cuscuz com frango ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com leite sem lactose (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cuscuz com ovo (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com queijo coalho sem lactose e banana comprida (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com bife acebolado (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com carne ao molho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Mungunzá com leite sem lactose e canela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Omelete de frango com arroz com cenoura (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão com carne moída (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com ovo (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão com carne moída (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com queijo mussarela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão doce com queijo coalho (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Papa de cremogema sabores com leite zero lactose (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	15





Papa de aveia com leite zero lactose e canela (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Sopa de carne com legumes e torradas (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	14
Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	13
Tapioca de queijo coalho zero lactose (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
JANTAR - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite de soja (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	105
Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de manga (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de fruta laranja (Jantar - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
CEIA - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Banana prata (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	15
Banana com leite zero lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Biscoito maria zero lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Biscoito cookies diet (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolacha tipo cream cracker com margarina sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolacha tipo cream cracker com requeijão sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Bolo de chocolate com leite sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolo de leite com leite sem lactose (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Broa de milho (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Maçã (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Mamão (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Melancia (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Melão (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pera (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Laranja pera (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Torrada com requeijão (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Uva (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	30
CEIA - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite de soja (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	115
Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Chá de camomila (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Chá de eva doce (Ceia - INT. À LACTOSE - Recanto da Criança e Adolescente)	20

DIETA - DIABETES

DESJEJUM - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Cará com carne moída (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com aveia e frango ao molho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com aveia e leite desnatado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Cuscuz com aveia e ovo (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com aveia queijo coalho e banana comprida (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Macaxeira com carne ao molho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Macaxeira com frango ao molho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Mungunzá com leite desnatado e canela (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão francês com carne moída (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com ovo (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com queijo mussarela (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com queijo mussarela e presunto (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão doce com queijo coalho assado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Papa de cremogema sabores com leite desnatado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	25
Papa de aveia com leite desnatado e canela (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Sanduíche natural de frango desfiado com cenoura ralada (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Tapioca de frango desfiado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Tapioca de queijo coalho (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
BEBIDAS - DESJEJUM	Frequência de utilização (anual)
Leite desnatado (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	135
Suco de polpa de fruta de acerola (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de cajá (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de caju (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Suco de polpa de fruta de goiaba (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de graviola (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de maracujá (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de uva (Desjejum - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
LANCHE MANHÃ/TARDE	Frequência de utilização (anual)
Biscoito maria integral (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Biscoito cookies diet (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Biscoito maizena integral (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Bolo de banana com aveia sem/açúcar (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Empadão de frango (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Gelatinha sabores diet (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Goiaba (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Iogurte individual light (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	78
Abacaxi (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Milho verde (cozido) (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	2
Melancia (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Melão (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Pera (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Pipoca de milho (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Salada de frutas (abacaxi, banana, mamão, laranja, uva, manga) (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Uva (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
LANCHE MANHÃ/TARDE - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Vitamina de abacate (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Vitamina de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Vitamina de banana (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de acerola (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	120
Suco de polpa de fruta de cajá (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	100





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Suco de polpa de fruta de goiaba (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	100
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	130
Suco de polpa de fruta de uva (Lanche Manhã/Tarde - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	80
ALMOÇO - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Arroz integral com stroganoff de carne, purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Arroz integral com stroganoff de frango, batata palha (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, arroz integral, fígado acebolado com batatas sauté (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz integral, fígado acebolado e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz integral, filé de peixe ao molho e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, filé de peixe frito, purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz integral com brócolis, frango a milanesa, purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	25
Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, peito de frango acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, bife acebolado legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão mulatinho, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango assada no forno com batatas sauté (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão mulatinho, macarrão integral, carne acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, cebola) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto macarrão integral, carne ao molho purê de batatas com leite desnatado (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz integral, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz integral, filé de peixe ao molho ovo e legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz integral, filé de peixe frito vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Feijão preto, arroz integral, frango a milanesa vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz integral com açafrão, peito de frango ao molho legumes refogados (couve, repolho) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz integral com cenoura, peito de frango acebolado e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz integral com cenoura, bife acebolado e salada crua (tomate, alface lisa, pepino) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijão preto, arroz integral com cenoura, coxa e sobrecoxa de frango ao forno legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Feijoada, arroz integral, farofa, couve refogada, vinagrete (tomate, cebola, pimentão e coentro) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pirão, arroz integral, carne ao molho, ovo e legumes cozidos (cenoura, chuchu, batata inglesa) (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
BEBIDAS - ALMOÇO	Frequência de utilização (anual)
Refrigerante (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Suco de polpa de fruta de abacaxi (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	45
Suco de polpa de fruta de acerola (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de cajá (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de caju (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de goiaba (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Suco de polpa de fruta de graviola (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
JANTAR - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Batata doce com carne ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Batata doce com frango ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Canja de galinha com arroz integral e pão de forma integral (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com carne moída (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com frango acebolado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cará com ovo e queijo coalho assado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Curau com leite desnatado e canela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	3
Cuscuz com aveia e fígado acebolado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cuscuz com aveia e frango ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com aveia e leite desnatado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Cuscuz com aveia e ovo (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Cuscuz com aveia e queijo coalho e banana comprida (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com bife acebolado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com carne ao molho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Macaxeira com coxa ou sobrecoxa assada (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Mungunzá com leite desnatado e canela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Omelete de frango com arroz com arroz integral (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Pão francês com carne moída (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com ovo (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com queijo mussarela e presunto (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão francês com queijo mussarela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Pão doce com queijo coalho (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Papa de cremogema sabores com leite desnatado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	15
Papa de aveia com leite desnatado e canela (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Sopa de carne com Legumes e torradas (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	14
Sopa de feijão com carne e legumes e torradas (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	13
Tapioca de frango (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Tapioca de queijo (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
JANTAR - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite desnatado (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	125
Suco de polpa de fruta de acerola (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	60
Suco de polpa de fruta de cajá (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de caju (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	50
Suco de polpa de fruta de goiaba (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de maracujá (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Suco de polpa de fruta de uva (Jantar - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
CEIA - PRATO PRINCIPAL	Frequência de utilização (anual)
Biscoito maria integral (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Biscoito cookies diet (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Biscoito wafer sem açúcar (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	10
Bolacha tipo cream cracker integral (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolacha tipo cream cracker integral com requeijão light (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Bolo de banana com aveia sem/açúcar (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Maçã (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Mamão (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Melancia (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Melão (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30





Pera (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Torrada com requeijão light (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Uva (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Vitamina de banana, mamão e aveia (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	35
CEIA - BEBIDAS	Frequência de utilização (anual)
Leite desnatado (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	180
Suco de polpa de fruta de acerola (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de cajá (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	40
Suco de polpa de fruta de maracujá (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	35
Suco de polpa de fruta de graviola (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	30
Chá de camomila (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20
Chá de eva doce (Ceia - DIABETES - Recanto da Criança e Adolescente)	20

ANEXO C
RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS

EQUIPAMENTO - PROGRAMAS SOCIAIS	
Descrição de equipamentos para o pré-preparo e preparo dos alimentos	Quantidade
Liquidificador doméstico 1 litro	4
Liquidificador industrial inox com capacidade para 02 litros (220 volts)	20
Liquidificador em aço inox industrial, capacidade 15 litros (220 volts)	4
Balança eletrônica digital de mesa, capacidade 40 kg, graduação 5 g (220 volts). Dimensões: 371x134x361 mm	4
Fogão industrial 6 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp.81 mm, larg 108 mm, alt 84,9 mm com forno	4
Fogão de 4 bocas doméstico	10
Fogão de 6 bocas doméstico	2
Freezer horizontal, 2 portas, capacidade útil mínima 300- 500 litros (220 volts)	6
Geladeira duplex frost free, 250 a 410 litros (220 volts)	10
EQUIPAMENTO - EMPRESA	
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, com tampa americana	1
Geladeira duplex frost free, 250 a 410 litros (220 volts)	1
Caldeirão gás/vapor - 500 litros, com tampa americana	1
Liquidificador industrial cap. 15 litros, basculante	4
Câmara 2,10x 1,20x 2,10 m, para carnes - Volume interno 4.000 litros	1
Câmara 1,90 x 0,76 x 2,05 m, para laticínios - Volume interno 1.575 litros	1
Câmara 1,58 x 1,04 x 2,24 m, para vegetais Volume interno 1.900 litros	1
Estrado de polipropileno 1,20 x 1,00 x 0,15 m	20
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,90 x 0,40 x 1,98 m	8
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	1
Estante gradeada em aço inox de 1,50x0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	1
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	1
Hot Box 100 litros	30

UTENSÍLIOS - PROGRAMAS SOCIAIS	
Descrição de utensílios para o pré-preparo e preparo dos alimentos	Quantidade
Armário tipo fixo, em aço, sem revestimento, medindo 198 x 90 x 40 cm (axlxp), dimensões com variação em até 5%, com 2 portas em aço, com 5 prateleiras em aço, sem gavetas.	4
Assadeira de alumínio nº 05, medindo 46 x 32 x 6 cm, capacidade, altura de 6cm, com espessura de 7mm, com alça.	6
Assadeira de alumínio nº 07, medindo 55 x 38 x 7 cm, capacidade, altura de 7cm, com espessura de 7mm, com alça.	6
Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 305 mm, na altura de 123 mm, com capacidade para 4,5l	6
Bacia - de polipropileno, com diâmetro de 428 mm, na altura de 130 mm, com capacidade para 10,5l	6





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Bandejas retangular plastica 45x35x2 cm	120
Batedeira doméstica	2
Botijão térmico, com torneira, 12 litros	2
Caçarola de alumínio, capacidade (12,0 l), com diâmetro de 32 cm, altura de 15,0 cm, com espessura de 3,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,0 mm.	20
Caçarola de alumínio, capacidade (52,0 l), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm	20
Caçarola de alumínio, capacidade (52,0 l), com diâmetro de 55 cm, altura de 22,0 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm	10
Caçarola de alumínio, capacidade (73,0 l), com diâmetro de 60 cm, altura de 26 cm, com espessura de 4,0 mm, asa de alumínio, tampa com espessura de 1,2 mm	10
Caixa de monobloco branca com tampa 36 litros (plástico polipropileno)	20
Caixa plástica com tampa, empilhável, 25 litros	20
Caixa plástica fechada, com tampa, 13 litros, altura 121 mm, largura 270 mm, comprimento 400mm	20
Caixa plástica fechada, com tampa, 40 litros, altura 200mm, largura 350mm, comprimento 550mm	20
Caldeirão - de alumínio, capacidade (5,0 l), com diâmetro de (24,0 cm), altura de (23,0 cm), com espessura de (2mm), asa de alumínio, tampa com espessura (0,90 mm)	19
Colher de inox para refeições	60
Colher em alumínio para servir, comprimento 51,5cm, espessura 2,5mm	20
Colher em polietileno, 20cm	10
Colher em polietileno, 40cm	4
Colher plástica para refeição	20
Concha em alumínio, comprimento 30cm, espessura 2,5mm, capacidade 100ml	8
Copo plastico 200ml	40
Copo vidro	20
Cuscuziera em alumínio com capacidade para 5 litros, com alça e tampa.	8
Descascador de legumes manual, com lâmina em aço inoxidável, cabo em plástico ou aço inoxidável	8
Escorredor de massa alimentícia de alumínio.	8
Escumadeira em aço inox para	8
Espremedor de alho - de alumínio, tipo manual	8
Estrado de polipropileno 1 X 1,20m	100
Frigideira de alumínio, capacidade 2,5 l, com diâmetro de 28,0 cm, altura de 5,0 cm, com espessura de 2mm, cabo de baquelite, sem tampa	6
Faca de inox para refeições	20
Faca para corte de carnes em inox, lâmina 10", comprimento 33cm, espessura 3,0mm	8
Faca para corte de carnes em inox, lâmina 7", comprimento 29 cm, espessura 3,0mm	8
Faca para corte de legumes em inox, lâmina 3", comprimento 19cm, espessura 2,5mm	8
Faca para corte de legumes em inox, lâmina 5", comprimento 25 cm, espessura 2,5mm	8
Forma de alumínio para bolo, formato redondo, diâmetro de 35 cm.	8
Forma de alumínio para bolo, tamanho 60 x 40 x 8 cm.	8
Garfo de inox para refeições	20
Jarra em acrílico, com capacidade para 2 l, com diâmetro de 15 cm, altura de 25 cm, na cor cristal, com tampa.	8
Mamadeira	4
Panela de alumínio, tipo pressão, com capacidade para 4 litros, modelo com cabo.	8
Panelas de alumínio, tipo caldeirão, com capacidade para 5,0 l, modelo com alça e tampa	8
Pegador multiuso, com garras, em aço inoxidável, 29cm	8
Peneira plástica 5x15x30cm	8
Pote plástico formato redondo, medindo 35 x 22 cm, com capacidade de 5l, com tampa e condições de acordo com a norma da ANVISA.	20
Pote plástico formato retangular, medindo 35 x 22 cm, com capacidade de 9l, com tampa e condições de acordo com a norma da ANVISA.	20
Pote plástico no formato retangular, medindo 60 x 40 cm, com capacidade de 18l, com tampa e lacre nas laterais, e condições de acordo com a norma da ANVISA.	20
Pote plástico, com tampa, cores variadas pequenas.	8





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Prato fundo redondo Plastico	8
Prato de vidro para refeições	8
Ralador de inox com cabo, possuindo 4 faces de diversas formas	8
Ralador reforçado em inox, 4 faces	4
Tábua de corte polietileno, cor amarela altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	4
Tábua de corte polietileno, cor azul, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	4
Tábua de corte polietileno, cor branca, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	4
Tábua de corte polietileno, cor verde, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	4
Tábua de corte polietileno, cor vermelha, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	4
Termômetro digital, em aço inox, tipo espeto, -50+300°	4
UTENSÍLIOS - EMPRESA	
Caçarola de alumínio cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	5
Caçarola de alumínio cap. 31 litros tipo hotel c/tampa	7
Colher de polietileno 50 cm	5
Colher de altileno côncava - 60 cm	6
Caneca de alumínio 4,5 litros, material alumínio, cabo de polipropileno	5
Concha de alumínio linha hotel nº 10	7
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	3
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	3
Faca p/ legumes inox 4"	3
Monobloco 50 litros em polietileno	10
Pá em altileno 80 cm	6
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	3
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	3
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactícios (50x30)	3
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	3
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 9 litros	10
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	1

MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR		
Material descartável - IN LOCO	UND	Quantidade
COLHER DESCARTÁVEL: Material:poliestireno de alta densidade Tipo: reforçada, descartável, com bordas arredondadas, cor: Branca ou translúcida tamanho: Aproximadamente 15cm, uso: consumo de alimentos sólidos o semisólidos. (PACOTE COM 50)	pacote	200
FACA DESCARTÁVEL :(plástica) Material: poliestireno de alta densidade tipo: reforçada, ponta com leve serracor: branca ou translúcida tamanho: aproximadamente 17cm, uso: corte de carnes ou alimentos firmes. (PACOTE COM 50)	pacote	200
GARFO DESCARTÁVEL (PLÁSTICO)Material: Poliestireno de alta densidade tipo: Reforçado, com pontas resistentes cor: Branca ou translúcida, tamanho: aproximadamente 15cm Uso: Consumo de alimentos sólidos. (PACOTE COM 50)	pacote	200
GUARDANapos DE PAPEL: Papel Tissue de boa absorção, mínimo de 20 cm x 20 cm (aberto),duas (2) camadas (dupla folha) branco, pacotes com 50 unidades, embalados, individualmente,acompanhamento de refeições fornecidas em marmitas.	pacote	50
LUVAS DESCARTÁVEIS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS Luvas descartáveis de polietileno ou vinil, tamanho único, transparentes, não estéreis, atóxicas. Embalagem com 100 unidades.	caixa	20
MÁSCARA DESCARTÁVEL TRIPLA CAMADA Máscara facial tripla 20 camada com filtro, com elástico,material TNT, atóxica, cor branca ou azul. Embalagem com 50 unidades.	caixa	20
MARMITAS DESCARTÁVEIS COM TAMPA: Material: Alumínio ou isopor (EPS) atóxico, capacidade: mínima de 750 ml, DIMENSÕES: 120 X 140 X 20CM, TAMPA: ACOMPANHA, DE PAPEL-CARTÃO ALUMINIZADO OU PLÁSTICO PET, RESISTÊNCIA A CALOR: ATÉ 100°C, USO: ACONDICIONAMENTO DE REFEIÇÕES COMPLETAS.	und	8.000
PAPEL TOALHA (rolo industrial) Tipo: bobina com comprimento mínimo de 200 metros, Material: Celulose virgem ou reciclada de boa absorção, Folha simples ou dupla, picotada, Uso: Higienização de superfícies e mãos.	bobina	20
PAPEL ALUMÍNIO: Material: Alumínio puro, próprio para uso em alimentos, Largura: 45cm, comprimento por rolo: mínimo de 7,5 metros, apresentação: rolos embalados individualmente com informações do fabricante e data de validade,	rolo	10





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



Resistência: deve suportar uso em forno convencional até 250 °C, finalidade: forração de assadeiras e cobertura de alimentos para cocção em forno.		
PAPEL MANTEIGA\, MATERIAL:CELULOSE VEGETAL\, COMPRIMENTO:75 CM\, LARGURA:30 CM\, APLICAÇÃO:CULINÁRIA EM GERAL\, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:IMPERMEÁVEL\, ACETINADO	rolo	10
PLÁSTICO FILME: Material: PVC atóxico, medida mínima: 28 cm de largura x 300 m de comprimento, embalagem: caixa com serrilha ou aplicador, uso: envolvimento e vedação de alimentos.	rolo	10
POTE COM TAMPA (SOBREMESA OU SALADA 250ML) Pote descartável com tampa, capacidade mínima 250ml, material polipropileno (PP), transparente, adequado para sobremesas, molhos ou saladas. Embalagem/Pacotes com 100	pacote	50
PRATO DESCARTÁVEL FUNDO(TIPO SOPA): Prato descartável fundo, material polipropileno (PP) ou poliestireno (PS), resistente ao calor, com capacidade mínima de 400ml, na cor branca, formato redondo, atóxico, não reciclado. Embalagem com 10 unidades.	pacote	50
PRATO DESCARTÁVEL RASO (TIPO REFEIÇÃO) Prato descartável raso, material polipropileno (PP) ou biodegradável, resistente, diâmetro mínimo 20cm, cor branca. Para uso em refeições. Embalagem com 10 unidades.	pacote	50
SACO\, MATERIAL:POLIETILENO\, APLICAÇÃO:ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS\, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:LISO\, C/ TARJA BRANCA P/ ANOTAÇÕES E ESTERILIZADO\, ALTURA:30 CM\, LARGURA:12 CM	pacote	100
SACOS DE PORÇAO GRANDE:Material: polietileno transparente ou leitoso, medidas: 30 x 40 cm, espessura mínima: 10 micras, uso: armazenamento de porções maiores ou kits. (PACOTE COM 1000)	pacote	1
SACOS DE PORÇAO PEQUENOS Material: polietileno translúcido, medidas: 15 x 25 cm, espessura mínima: 6 micras, uso: acondicionamento de sobremesas, pães ou porções.	kg	5
SACOS TIPO "CACHORRO-QUENTE": Material: polietileno transparente (baixa densidade - PEBD), medidas: 11 x 22 cm, espessura mínima: 5 micras, uso: Acondicionamento de refeições embaladas. (PACOTE COM 100)	pacote	100
SACOS, MATERIAL: PLÁSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, ALTURA: 24CM, LARGURA: 6CM, ESPESSURA: 0,06MM, TRANSMITÂNCIA: TRANSPARENTE. (PACOTE COM 1000).	pacote	10
TOUCA DESCARTÁVEL SANFONADA Touca descartável tipo sanfonada, material TNT, gramatura mínima 20g/m ² , cor branca, tamanho único. Embalagem/PACOTE com 100 unidades	pacote	20
Material descartável - EMPRESA		UND
LUVAS DESCARTÁVEIS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS Luvas descartáveis de polietileno ou vinil, tamanho único, transparentes, não estéreis, atóxicas. Embalagem com 100 unidades.	caixa	4
MÁSCARA DESCARTÁVEL TRIPLA CAMADA Máscara facial tripla 20 camada com filtro, com elástico,material TNT, atóxica, cor branca ou azul. Embalagem com 50 unidades.	caixa	4
PLÁSTICO FILME: Material: PVC atóxico, medida mínima: 28 cm de largura x 300 m de comprimento, embalagem: caixa com serrilha ou aplicador, uso: envolvimento e vedação de alimentos.	und	5
SACOS DE PORÇAO PEQUENOS Material: polietileno translúcido, medidas: 15 x 25 cm, espessura mínima: 6 micras, uso: acondicionamento de sobremesas, pães ou porções.	kg	5
SACOS TIPO "CACHORRO-QUENTE": Material: polietileno transparente (baixa densidade - PEBD), medidas: 11 x 22 cm, espessura mínima: 5 micras, uso: Acondicionamento de refeições embaladas. (PACOTE COM 100)	pacote	5
SACOS, MATERIAL: PLÁSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, ALTURA: 24CM, LARGURA: 6CM, ESPESSURA: 0,06MM, TRANSMITÂNCIA: TRANSPARENTE. (PACOTE COM 1000).	pacote	5
TOUCA DESCARTÁVEL SANFONADA Touca descartável tipo sanfonada, material TNT, gramatura mínima 20g/m ² , cor branca, tamanho único. Embalagem/PACOTE com 100 unidades	pacote	5

ANEXO D
CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇO S A e B)

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇOS A e B)	
UNIDADE:	Hora:
Data de visita:	
Responsável pelo check list:	





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



A) HIGIENE PESSOAL	Conforme	Não conforme	Não se aplica
1. Tem comportamento adequado e conhecimentos das normas técnicas			
2. Ausência de adornos			
3. Cabelo preso, sem maquiagem, unhas curtas, limpas e sem esmaltes, sem o uso de barba			
4. Uso de objetos pessoais			
5. Uniformes limpos e adequados			
Observações:			
B) HIGIENE E UTENSÍLIOS	Conforme	Não conforme	Não se aplica
1. Equipamentos (limpeza e conservação): Liquidificador, geladeira, fogão, armário e freezer			
2. Presença e quantidade de utensílios: Kit aluno, kit de servir e caixa organizadora			
3. Acessórios: Porta detergente, esponja, etc.			
4. Organização da cozinha			
5. Retirada do lixo			
6. Ausência de roedores e insetos			
7. Ausência de panos não descartáveis para secar equipamentos e utensílios			
Observações:			
C) UNIDADES/PROGRAMAS	Conforme	Não conforme	Não se aplica
1. Amostras coletadas			
2. Amostras sendo descartadas corretamente			
3. Quantidade entregue suficiente			
4. Hot Box/água estão em local adequado			
5. Conferência de comanda e etiquetas dos hot boxes			
6. Cardápio assinado e exposto na cozinha			





ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL,
MULHERES E DIREITO HUMANOS



7. Merenda chegada correspondente ao cardápio			
8. Aparência e sabor agradável			
Observações:			
D) ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	Conforme	Não conforme	Não se aplica
1. Controle de validade dos alimentos			
2. Matérias-primas armazenadas em local limpo e organizado, devidamente acondicionadas e identificadas			
3. Organização da geladeira - Presença de insumo de uso pessoal identificado			
4. Armazenamento de carnes			
5. Armazenamento de hortifrutti			
6. Organização do estoque - Ausência de produtos de limpeza próximo aos alimentos			
7. Ausência de caixas de papelão			
Observações:			
E) POPs	Conforme	Não conforme	Não se aplica
1. Os 5 POP's se encontram na unidade			
Observações:			
E) ESTRUTURA	Conforme	Não conforme	Não se aplica
O local é exclusivo para manipulação de alimentos?			
Vedações nas portas da cozinha?			
Tem comunicação direta com as instalações sanitárias?			
Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação?			
O piso, paredes e teto são laváveis?			
O piso, paredes e teto são mantidos íntegros (livre de rachadura, trincas, infiltrações, bolores, descascamento)?			
Há presença de ralos com sistema abre e fecha?			





Há proteção nas lâmpadas?			
Há telas de proteção nas janelas (sem acúmulos de sujeiras e insetos)?			
Existe um local próprio para o armazenamento dos utensílios?			
A ventilação garante a renovação do ar e não incide diretamente sobre os alimentos?			
Há lixeiras com tampa, pedal e açãoada sem contato manual?			
É fixado o aviso de proibição de entrada de pessoas estranhas na cozinha?			
A área interna está livre de objetos em desuso (ou estranhos no ambiente)?			

ANEXO E
PLANILHA RESUMO DOS EIXOS EM ANEXO AO ETP

SERVIÇO (A) – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REFEIÇÕES ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DO CONTRATANTE

SERVIÇO (B) – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REFEIÇÕES ELABORADAS E TRANSPORTADA DA COZINHA DA CONTRATADA





ANEXO F

**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO E QUANTIDADE PARA A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA
DAS COZINHAS PARA COMPOSIÇÃO DE PREÇO NO BDI EM FORMATO DIGITAL**

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1xjpih5I-uEH8psI_TuxqzWNFA1cvjgF5xzEL1Wqzuwc/edit?usp=sharing





ANEXO G

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS EM FORMATO DIGITAL

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1xjpih5I-uEH8psl_TuxqzWNFA1cvjgF5xzEL1Wqzuwc/edit?usp=sharing





ANEXO H
DOCUMENTOS DE COMPROVAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇO



Documento assinado eletronicamente por **SIBELLY DE KASSIA DA SILVA**, em 16/10/2025 - 11:54:00, conforme horário oficial de Brasília. Com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

Documento assinado eletronicamente por **LUZINEIDE DO NASCIMENTO SILVA**, em 16/10/2025 - 11:58:24, conforme horário oficial de Brasília. Com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Autenticidade do documento pode ser verificada em <https://bid.startgov.com.br/validacao>, informando o código verificador: e40224bf-d7e7-4bfe-911f-d7bf78b3139e