ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP –Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo e distribuição de alimentação escolar nas modalidades *in loco* e transportada, devidamente balanceada e em conformidade com as normas higiênico sanitárias vigentes, destinadas a 30.018 estudantes nas 106 (cento e seis) Unidades escolares da Rede municipal do Município do Cabo de Santo Agostinho e 03 (três) Projetos para 9.610 estudantes, visando atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município do Cabo de Santo Agostinho.

1. INTRODUÇÃO

Este 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 escolar nas modalidades *in loco* e transportada, devidamente balanceada e em conformidade com as normas higiênico sanitárias vigentes, destinadas a 30.018 estudantes nas 106 (cento e seis) Unidades escolares da Rede municipal do Município do Cabo de Santo Agostinho e 03 (três) Projetos para 9.610 estudantes, visando atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município do Cabo de Santo Agostinho e orientação dos Órgãos de Controle Externo – Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco - TCE/PE a respeito da Contratação da Alimentação Escolar, inclusive com orientações sobre a composição de preço e custo do serviço.

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar é elaborado em função da necessidade dos serviços de alimentação escolar, os quais são essenciais para o desempenho das atribuições funcionais do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação Município do Cabo de Santo Agostinho, uma vez que a nutrição inadequada é um obstáculo no aprendizado dos alunos, comprometendo a atividade do órgão de proporcionar serviços educacionais de qualidade. Faz-se assim necessária à garantia do pleno funcionamento das Unidades Escolares Municipal, a aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos para os estudantes.

O objetivo da Secretaria Municipal de Educação atende o dever legal exposto no Inciso VII, Art. 208 da Constituição Federal de 1988 que determina o dever do Município no atendimento ao estudante, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de alimentação.

Os quantitativos previstos neste Estudo, visa ao atendimento de 106 (cento e seis) unidades de ensino e 03 (três) Projetos, tendo sido definidos conforme os valores estabelecidos de cada aluno com base no SIGEC (Sistema de Gestão Educacional do Cabo de Santo Agostinho), a incidência da oferta de desjejum, lanches manhã, almoço, lanche tarde, jantar e lanche noite, os 200 dias letivos anuais. Importante ressaltar a característica de atendimento da alimentação escolar para cada modalidade de ensino, conforme segue:

- **CRECHE TEMPO PARCIAL** – Contempla alunos do ensino infantil que ficam em um turno, recebendo três refeições, manhã (desjejum, lanche manhã, e almoço), ou tarde (almoço, lanche tarde e jantar) nos cinco dias da semana;
- **CRECHE TEMPO PARCIAL QUILOMBOLA** – Contempla alunos do ensino infantil que ficam em um turno, recebendo três refeições, manhã (desjejum, lanche manhã, e almoço), tarde (almoço, lanche tarde e jantar) nos cinco dias da semana;
- CRECHE TEMPO INTEGRAL – Contempla alunos do ensino infantil que ficam em dois turnos, recebendo cinco refeições, (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde e jantar) nos cinco dias da semana;

- **PRÉ INFANTIL PARCIAL** – Contempla alunos do ensino Pré infantil que ficam em um turno, recebendo uma refeição manhã (lanche manhã), ou tarde (lanche tarde) nos cinco dias da semana;
- **PRÉ INFANTIL PARCIAL QUILOMBOLA** – Contempla alunos do ensino Pré infantil que ficam em um turno, recebendo uma refeição manhã (lanche manhã), ou tarde (lanche tarde) nos cinco dias da semana;
- **PRÉ INFANTIL INTEGRAL** – Contempla alunos do ensino Pré infantil que ficam em dois turnos, recebendo três refeições, (lanche manhã, almoço, lanche tarde) nos cinco dias da semana;
- **FUNDAMENTAL PARCIAL** – Contempla alunos do ensino Fundamental que ficam em um turno, recebendo uma refeição manhã (lanche manhã), ou tarde (lanche tarde) nos cinco dias da semana;
- **FUNDAMENTA PARCIAL QUILOMBOLA** – Contempla alunos do ensino Fundamental que ficam em um turno, recebendo uma refeição manhã (lanche manhã), ou tarde (lanche tarde) nos cinco dias da semana;
- **PRÉ INFANTIL INTEGRAL** – Contempla alunos do ensino Fundamental que ficam em dois turnos, recebendo três refeições, (lanche manhã, almoço, lanche tarde) nos cinco dias da semana;

• **EJA** – Contempla alunos do Ensino de Jovens e Adultos que se encontram em distorção idade-série e estudam no turno da tarde e noite, recebendo apenas uma refeição tarde (lanche tarde), ou noite (lanche noite) nos cinco dias da semana;

a. RELAÇÃO DAS ESCOLAS E TIPO DE ATENDIMENTO

QUADRO 1
ESCOLAS, MODALIDADES E ENDEREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Nº	CÓDIGO MEC	ESCOLAS	MODALIDADE	ENDEREÇOS	TIPO DE SERVIÇO
1	36	Centro Comunitário do Cassari	Creche integral; Creche	R.21 de Abril Nº 39 - Ponte dos Carvalhos CEP 54580-460	SERVIÇO A
2	26130025	Escola Municipal Amaro Pê Cavalcanti	Creche / Pré Infantil / Fundamental	Engenho Castelo	SERVIÇO A
3	26138557	Escola Municipal Angélica Mendes	Creche/ Pré Infantil / Fundamental	Engenho Serra	SERVIÇO A
4	26148170	Escola Municipal Antônio Lima da Silva	Creche/ Pré Infantil / Fundamental	Engenho Araribа da Pedra	SERVIÇO A
5	26153734	Escola Municipal Professor Ariosto Nunes Martins	Fundamental / EJA	R. Marechal Dantas Barreto S/N Centro	SERVIÇO A
6	26130351	Escola Municipal Aristheu Figueiredo	Fundamental / EJA	R. 27 Nº56 Charneca	SERVIÇO A
7	26153700	Escola Municipal Armínio Guilherme dos Santos	Pré Infantil / Fundamental	R.51 S/N Alto da Saudade–São Francisco	SERVIÇO A
8	26177412	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Josefa Miguel da Hora	Creche / Pré Infantil	R.04 Nº100 Lot.Ilha Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
9	26190680	Centro Celina de Holanda Cavalcanti de Albuquerque	Creche / Pré Infantil	R. Amélia Alves da Silveira, S/N Garapu	SERVIÇO A
10	26130505	Escola Municipal Celma Barros Cabral	Pré Infantil / Fundamental	R um S/N Charnequinha	SERVIÇO A
11	38	Centro Social Nossa Senhora de Fátima	Creche integral; Creche	Fazenda Engenho Jussaral S/N CEP 54570000	SERVIÇO A
12	26129825	Escola Municipal Dr. Cláudio Gueiros Leite	Fundamental	Av. Historiador Pereira da Costa Nº 769 - São Judas Tadeu	SERVIÇO A
13	26130785	Escola Municipal Professora Cremilda Maria Santana de Oliveira	Pré Infantil / Fundamental	Av. Governador Eraldo Gueiros Leite S/N	SERVIÇO A
14	26130890	Escola Municipal Dr. Rui Barbosa	Pré Infantil / Fundamental	R. Aurelina Mª da Silva Nº40 Suape	SERVIÇO A
15	26130726	Escola Municipal Engenho Matas	Pré Infantil / Fundamental	Engenho Matas	SERVIÇO A
16	26203200	Centro Educacional Prefeito Eronides Francisco Soares	Fundamental / EJA	R. da Praia S/N Pontezinha	SERVIÇO A

17	26129981	Escola Municipal Dr. Eudes Sobral	Creche / Pré Infantil /Fundamental	Engenho São Salvador	SERVIÇO A
18	26130300	Escola Municipal Evandro Cavalcanti	Creche / Pré Infantil /Fundamental	Engenho Sebastopol	SERVIÇO A
19	26130459	Escola Municipal Vereador Gilberto Fragoso	Creche / Pré Infantil /Fundamental	Engenho Tapugi de Cima	SERVIÇO A
20	26130165	Escola Municipal Professora Guiomar de Albuquerque Maranhão	Creche / Pré Infantil / Fundamental / EJA	Engenho Utinga de Baixo	SERVIÇO A
21	26153718	Escola Municipal Professor Jason Brandão da Silva	Fundamental e EJA	R.47 Nº04 COHAB	SERVIÇO A
22	26130157	Escola Municipal José Pantaleão Dutra Júnior	Fundamental	Lot. Rosa dos Ventos S/N Charneca	SERVIÇO A
23	26153610	Escola Municipal Doutor João Lopes	Pré Infantil / Fundamental	R.dos Empregados Nº01 Usina Bom Jesus	SERVIÇO A
24	26130408	Escola Municipal Joaquim de Souza Leão	Fundamental	Engenho Sacambu	SERVIÇO A
25	26138140	Escola Municipal Caic Prefeito José Alberto de Lima	Fundamental	R. Manoel Queiroz da Silva S/N Torrinha	SERVIÇO A
26	26130270	Escola Municipal Professor José Joaquim de Oliveira	Pré Infantil / Fundamental	Engenho Novo	SERVIÇO A
27	26130491	Escola Municipal Vereador José Procópio Nascimento	Creche / Pré Infantil / Fundamental	Engenho Tapugi da Baixo	SERVIÇO A
28	26138670	Escola Municipal Júlio Carneiro de Albuquerque Maranhão	Pré Infantil / Fundamental e EJA	Engenho Liberdade	SERVIÇO A
29	26475723	Creche em Tempo Integral Lar da Criança	Creche Integral	R. 01 Nº 100 Charnequinha	SERVIÇO A
30	26130017	Escola Municipal Professora Lúcia Ferreira Soares	Pré Infantil / Fundamental	R. São Sebastião S/N Sapucaia	SERVIÇO A
31	26129949	Escola Municipal Maria Madalena Tabosa Lopes	Creche / Pré Infantil / Fundamental	R.03 S/N Praia de Itapuama	SERVIÇO A
32	26157667	Escola Municipal Maria Eulina de Freitas	Pré Infantil / Fundamental	Av. Aníbal Cardoso S/N São Francisco	SERVIÇO A
33	26130734	Escola Municipal Maria Laura dos Santos	Creche / Pré Infantil / Fundamental	Engenho Roças Velhas	SERVIÇO A
34	26137780	Escola Municipal Professora Maria Thamar Leite da Fonseca	Fundamental / EJA	Rodovia Estadual PE 28 Km 8,8 Enseadas dos Corais	SERVIÇO A
35	26130599	Escola Municipal Marquês do Recife	Pré Infantil / Fundamental / EJA	R. Estrada da Vitória S/N Juçaral	SERVIÇO A
36	26130076	Escola Municipal Monteiro Lobato	Pré Infantil /Fundamental	R. Aldino Francisco S/N COHAB	SERVIÇO A

37	26130467	Escola Municipal Padre Henrique Vieira (Escola Quilombola)	Creche/ Pré Infantil/ Fundamental (QUILOMBOLA)	Engenho Trapiche Lote 06	SERVIÇO A
38	26200805	Escola Municipal Padre Antônio Melo Costa	Fundamental / EJA	R. José Feliciano S/N Charneca	SERVIÇO A
39	26191342	Centro Municipal de Educação Infantil Em Tempo Integral Professora Sueli Mesquita	Creche Integral / Pré Infantil Integral	Conjunto Educacional Eduardo Campos- Nova Vila Claudete	SERVIÇO A
40	26148188	Escola Municipal Santo Antônio	Pré Infantil / Fundamental	R.05 S/N Alto da Bela Vista	SERVIÇO A
41	26130335	Escola Municipal Vereador Severino Bezerra	Pré Infantil / Fundamental	Engenho Ipiranga	SERVIÇO A
42	26130009	Escola Municipal Presidente Tancredo de Almeida Neves	Pré Infantil / Fundamental	Av. Senador José Ermínio de Moraes S/N São Francisco	SERVIÇO A
43	26130289	Escola Municipal Prefeito Vicente Mendes Silva	Pré Infantil Fundamental / EJA	Engenho Tiriri	SERVIÇO A
44	26532727	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Maria Luciene Galdino Silva - CEI Charneca II	Creche / Pré Infantil	R.42 Nº11 Lot. Chave do Rei - Charneca	SERVIÇO A
45	26193795	Centro Municipal de Educação Infantil Em Tempo Integral Professora Nadejane Edineide Ferreira	Creche Integral / Pré Infantil Integral	R. Projetada 24- Lot. Nova Era- Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
46	26193787	Centro Municipal de Educação Infantil Em Tempo Integral Mirian José Martins de Almeida - CEI Santo Estevão	Creche Integral / Pré Infantil Integral	R.29 S/N Santo Estevão	SERVIÇO A
47	26153661	Escola Municipal Wolney da Costa Machado	Pré Infantil e Fundamental	R.18 Lote 20 Setor 03 Enseada dos Corais	SERVIÇO A
48	26177439	Centro Municipal de Educação Infantil Linaldo Jorge da Silva - Pontezinha I	Creche / Pré Infantil	R. da Estação Pontezinha	SERVIÇO A
49	26130181	Escola Municipal Ponte dos Carvalhos	Fundamental	R.05 Nº11 Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
50	26130343	Escola Municipal Ana Maria	Pré Infantil /Fundamental / EJA	R.01 Nº 21 Pirapama	SERVIÇO A
51	26130033	Centro Municipal de Educação Infantil Armando Jorge Sales	Creche / Pré Infantil	Rodovia Estadual PE 28 Km 8,8 Enseadas dos Corais	SERVIÇO A
52	26130882	Escola Municipal Desembargador João Paes	Fundamental	R. Laurentino Gomes Nº02 Gaibu	SERVIÇO A
53	26129930	Escola Municipal Manoel Maria Caetano	Pré Infantil / Fundamental	R.06 Nº 55 Rosário	SERVIÇO A
54	26193779	Escola Municipal Em Tempo Integral Douglas Menezes de Oliveira	Fundamental INTEGRAL	Av. Doutor Miguel Arraes S/N Eng. Santo Estevão Ponte dos	SERVIÇO A

				Carvalhos	
55	26130661	Escola Municipal Em Tempo Integral Conde da Boa Vista	Fundamental INTEGRAL	R. do Areal- Pontezinha S/N	SERVIÇO A
56	26129833	Escola Municipal Em Tempo Integral Dr. Humberto da Costa Soares	Pré Infantil Integral / Fundamental INTEGRAL	Engenho Pau Santo	SERVIÇO A
57	26154129	Escola Municipal Em Tempo Integral Dr. José Roberto Monteiro	Creche Integral / Pré Infantil Integral /Fundamental INTEGRAL	Engenho Arariba da Pedra	SERVIÇO A
58	26190699	Escola Municipal Em Tempo Integral Governador Eduardo Campos	Fundamental INTEGRAL	2ª Travessa Aníbal Cardoso - S/N São Francisco	SERVIÇO A
59	26129876	Escola Municipal Em Tempo Integral Joaquim Nabuco	Infantil Integral e Fundamental INTEGRAL	Engenho Massangana S/N	SERVIÇO A
60	26154226	Escola Municipal Em Tempo Integral Madre Iva Bezerra de Araújo	Fundamental INTEGRAL	R.39 S/N Santíssimo	SERVIÇO A
61	26130815	Escola Municipal Em Tempo Integral Paulo Freire	Fundamental INTEGRAL	R.01 Nº167 Ponte dos Carvalhos Lot. Bom Conselho	SERVIÇO A
62	26159759	Escola Municipal Em Tempo Integral Professora Laura Rodrigues da Costa	Fundamental INTEGRAL	R. 21 de Abril S/N Pontezinha	SERVIÇO A
63	26153750	Escola Municipal Em Tempo Integral Vereador João Ciríaco da Silva	Fundamental INTEGRAL	R. 41 S/N Charneca	SERVIÇO A
64	26182971	Escola Municipal Em Tempo Integral Reginaldo Loreto da Silva	Fundamental INTEGRAL	Loteamento Nova Era - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
65		Creche (NOVA)	Creche	Rua Vicente Yanez Pizon, Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
66	31	Associação das Mulheres do Bairro São Francisco	Creche	Rua Prefeito João Batista Ferreira, S/N (antiga rua 16) CEP 54525522	SERVIÇO B
67	32	Associação de Moradores Vila Dois Irmãos	Creche Integral / Creche	Engenho propriedade Serraria, S/N CEP 54590-000	SERVIÇO B
68	35	Centro Comunitário Alto dos Índios	Creche	Rua 18, Nº176, Alto dos Índios CEP 53580765	SERVIÇO B
69	37	Centro de Solidariedade dos Moradores de Pontezinha	Pré Infantil / Fundamental	Rua Conde da Boa Vista, Nº1047 CEP 54589410	SERVIÇO B
70	26130637	Escola Municipal Administração Manoel Victor	Creche /Pré Infantil/ Fundamental	Rua 19 S/N Alto dos Índios - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
71	26157691	Escola Municipal Armínio da Paz	Fundamental	Av. Refibras Nº08 Vila Armínio da paz - Engenho	SERVIÇO B

				Trapiche	
72	26130750	Escola Municipal José Alberto de Lima	Creche/ Pré Infantil	Rua Boa Vista S/N Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
73	26528746	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Lucia Farias Cabral Romeu	Fundamental	Rua Manoel Queiroz da Silva S/N Torrinha	SERVIÇO B
74	26130653	Escola Municipal Comendador Arthur Herman Lundgren	Creche	Rua José Umbelino do Monte, Nº75 Pontezinha	SERVIÇO B
75	39	Conselho de Moradores de Pirapama	Creche	R. Prof. Francisco Teófilo de Oliveira, Nº71 CEP 54505990	SERVIÇO B
76	310	Conselho de Moradores de Rosário	Creche / Pré-Infantil e / Fundamental	R. Benedito Lopes da Silva Nº 70 CEP 54520640	SERVIÇO B
77	26129892	Escola Municipal José Cisneiro Cavalcanti	Fundamental	Engenho Utinga de Cima	SERVIÇO B
78	26133318	Escola Municipal José Rufino de Araújo	Fundamental	Mangueirinha S/N - Gaibu	SERVIÇO B
79	26129957	Escola Municipal Maria Tereza Menezes de Oliveira	Pré-Infantil / Fundamental	Rua 08 Quadra 05 S/N - Vila Claudete	SERVIÇO B
80	26130440	Escola Municipal Renato Paulo de Sena	Pré-Infantil / Fundamental / EJA	Rua da Aurora S/N - Bairro São Francisco	SERVIÇO B
81	26129973	Escola Municipal Ministro André Cavalcanti - Sede	Pré-Infantil / Fundamental	Rua do Ferreiro S/N - Usina Mercês	SERVIÇO B
82	26129973	Escola Municipal Ministro André Cavalcanti - Anexo	Pré-Infantil / Fundamental	Rua do Ferreiro S/N - Usina Mercês	SERVIÇO B
83	26130807	Escola Municipal Professora Vicência Conceição	Fundamental	Rua Oscar Francisco de Lima S/N - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
84	26130513	Escola Municipal Pontezinha	Pré-Infantil e Fundamental	Rua Orlando Ferreira de Souza, S/N Pontezinha	SERVIÇO B
85	26193817	Escola Municipal Nova Garapu	Fundamental	Av. Alm.Paulo Moreira, 611 - Garapu	SERVIÇO B
86	26129795	Escola Municipal Carmencita Ramos Cavalcanti	Creche e Pré-Infantil	R. Júlia R. de Amorim S/N Vila Dr. Manoel Clementino	SERVIÇO B
87	26177447	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Severina José dos Santos - CEI Charneca I)	Creche	R. São Marcos, Nº 23 Charneca	SERVIÇO B
88	311	Conselho dos Moradores do Alto do Colégio	Pré-Infantil / Fundamental	R. Amaro José dos santos, 08 Alto do Colégio CEP 54520990	SERVIÇO B
89	26129850	Escola Municipal Edmar Moury Fernandes	Pré-Infantil / Fundamental	Rodovia PE-60 Km 08 S/N	SERVIÇO B

				Propriedade Serraria	
90	26130246	Escola Municipal Vereador Edvaldo Martins	Fundamental / EJA	Rua 10 S/N Malaquias	SERVIÇO B
91	26148196	Escola Municipal José Clarindo Gomes	Creche Integral / Pré- Infantil / Fundamental Integral	Av.Dr. Miguel Arraes S/N - Engenho Santo Estevão	SERVIÇO B
92	26525763	Lar Espírita Clara de Assis - Lar de Clara	Fundamental e EJA	Rua da Matriz S/N Pontezinha CEP 54589005	SERVIÇO B
93	26137763	Escola Municipal Manoel Davi Vieira da Costa	Pré-Infantil e Fundamental	Rua Vicente Yanez Pinzon S/N - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
94	26130777	Escola Municipal Professora Maria José Paiva	Fundamental	Rua Vicente Yanez Pinzon S/N - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
95	26154366	Escola Municipal Dr. Marivaldo Burégio de Lima	Pré-Infantil / Fundamental	Av. Historiador Pereira da Costa S/N - São Judas Tadeu	SERVIÇO B
96	26130238	Escola Municipal Nossa Senhora de Fátima	Pré-Infantil / Fundamental	R. Alto do Cruzeiro Nº29 Cruzeiro	SERVIÇO B
97	26130823	Escola Municipal Senador Paulo Guerra	Fundamental	Rua Antônio Marinho Vanderlei - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
98	26129841	Escola Municipal Dr. Paulo de Amorim Salgado	Creche	Praça Dr. José Bezerra Nº07 Centro	SERVIÇO B
99	313	Sociedade Beneficente Casa de Maria	Pré-Infantil / Fundamental	Rua Um, Nº257 - Vila Claudete	SERVIÇO B
100	26130262	Escola Municipal Vicente Yanez Pinzón	Creche, Pré-Infantil / Fundamental	Rua do Sol Nº24 Nazaré	SERVIÇO B
101	26129965	Escola Municipal Aníbal Cardoso	Fundamental / EJA	Engenho Algodoais Nº48	SERVIÇO B
102	26529777	Escola Municipal Professor Antônio Benedito da Rocha	Creche Integral / Fundamental Integral	Rua Dr. Geraldo Nogueira Nº 145 - Garapu	SERVIÇO B
103	34	Associação Lar do Amanhã Assistência Social, Saúde e Educação	Creche / Pré-Infantil	Contorno da BR 101 Sul, Engenho Novo, S/N	SERVIÇO B
104	26217805	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Gilvanice Alves da Silva Souza - Pontezinha II	Fundamental / EJA	Rua da Estação S/N - Pontezinha	SERVIÇO B
105	26217805	Escola Municipal Estreliano de Souza Leão - Sede	Pré-Infantil	Loteamento Novo Horizonte S/N - Charneca	SERVIÇO B
106	26130394	Escola Municipal Estreliano de Souza Leão - Anexo	Fundamental Integral	Loteamento Novo Horizonte S/N - Charneca	SERVIÇO B
107		PROJETO - Núcleo de Estudos Avançados e Científicos - NEAC	Fundamental	Rua Dr. Fernando Gonçalves Cascão, nº 40, centro, CEP	SERVIÇO B

				54510-450	
108		**PROJETO - Vem IF - PE**	**Fundamental**	**Rua Dr. Manoel Clementino Cavalcanti, nº 12, centro CEP 54510-400**	**SERVIÇO B**
109		**PROJETO- NOVO**	**Fundamental**		**SERVIÇO B**

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, LOA OU PLANO PLURIANUAL DE 2025

A contratação está prevista na LOA e no Plano Plurianual para o exercício de 2025, com estimativa de custo prevista para o 2º semestre do ano em curso.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Conforme previsão anual, onde se justifica a necessidade do Processo Contínuo de alimentação escolar, a Secretaria Municipal de Educação, pesquisou no mercado varios processos existentes, como a nova planilha de composição de preços do Tribunal de Contas de PE, Atas de Registro de Preços, preço dos alugueis, utensílios, gêneros alimentícios, e entende que alguns requisitos são essenciais para a contratação, conforme itens abaixo:

a) Em relação às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;
b) Em relação ao fornecimento do gênero alimentício, serviços, utensílios, pequenas manutenções, contratação de pessoal, fornecimento de água, gás, etc, objeto deste estudo técnico preliminar, a empresa a ser contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental;
c) Em relação a entrega do objeto se contratado, a empresa a ser contratada deverá entregar quando da solicitação da Contratante, no(s) endereço(s) especificados no Termo de Referência e no instrumento convocatório;
d) A empresa a ser contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;
e) A empresa contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
f) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto a ser contratado;
g) A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
h) É obrigatório a (s) empresa (s) participante (s) descrever, na íntegra de sua proposta, o objeto ofertado, obedecendoàs especificações mínimas constantes no Termo de Referência, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo proposto.
i) A contratada deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;
j) Todas as especificações do objeto contidos na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Justifica-se a quantidades ESTIMADAS, considerando a demanda de cada unidade educacional, através do Censo Escolar 2024 e do Sistema de Gestão Educacional do Cabo de Santo Agostinho – SIGEC, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, anexo a este Estudo Técnico Preliminar – ETP.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Considerando que, descrita a necessidade, foi realizada pela equipe técnica cotação de preços junto ao fontes banco de preços, Banco Nacional de Preço – BNC, Contratos Públicos, Convenções Coletivas, NEOENERGIA, COMPESA, preço de mercado por sites, tabela SINAP, o valor estimado da contratação é de **R$ 46.389.273,96 (quarenta e seis milhões trezentos e oitenta e nove mil duzentos e setenta e três reais e noventa e seis centavos)**, para os dois tipos de serviços A e B, tendo como base a ampla pesquisa de preços realizada pelo setor competente, através das fontes acima citadas, e conforme Mapa de Preços e pesquisas no ANEXO II.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA:

A presente Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo e distribuição de alimentação escolar nas modalidades *in loco* e transportada, devidamente balanceada e em conformidade com as normas higiênico sanitárias vigentes, destinadas a 30.018 estudantes nas 106 (cento e seis) Unidades escolares da Rede municipal do Município do Cabo de Santo Agostinho e 03 (três) Projetos para 9.610 estudantes, visa garantir e atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município do Cabo de Santo Agostinho.

Embora exista algumas soluções encontradas no mercado, como a alimentação ser preparada em todas as cozinhas, nesse caso, a maioria das escolas não possuem cozinhas apropriadas para tal preparo, nem a quantidade de pessoal sufuciente. Outra solução encontrada seria o preço unificado da preparação, o que contrairia todo um trabalho já realizado em parceria com o TCE/PE, a qual garante um preço por prato, e outra solução seria a alimentação pronta e entregue em toda a rede municipal de ensino também que não seria viável levando em conta as escolas de dificilimo acesso, as creches e escolas em tempo integral que atende a 05 (cinco) refeições diariamente.

A forma de cotação de preço é orientada pelo TCE/PE, com planilhas elaboradas onde as per capitas 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 PE2025, Nutricionista PE 2025 e Motoristas 2025. Foram utilizadas a tabela da SINAPI 2025, considerando que a tabela da ENLURB está desatualizada alguns, inclusive os preços foram estimados.

A solução que melhor atende às necessidades da Administração da Secretaria de Educação do Município do Cabo de Santo Agostinho é a continuidade do serviço, conforme já havia sendo fornecido através da alimentação em dois tipos de serviço a IN LOCO e a PREPARADA/PRONTA/ENTREGUE aos alunos da rede municipal de ensino, 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.

A entrega acontecerá em cada Unidade Escolar, conforme número de alunos, modalidade de ensino e endereço contidos no QUADRO 1- **ESCOLAS, MODALIDADES E ENDEREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS, deste Estudo Técnico Preliminar – ETP.**

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O objeto será contratado pelo critério de **Menor Preço Global em Lote único com Inversão de Fase**, visto que o objeto da contratação não e divisível, considerando que todos os alunos deverão receber a alimentação escolar.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Secretaria de Educação do Cabo de Santo Agostinho almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- **a)** Alimentação Escolar para todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino e Projetos, seguindo toda a legislação do FNDE, Segurança Alimentar e valor nutricional;
- **b)** Disponibilização de alimentação escolar que assegure a permanência dos alunos na sala de aula

durante o ano letivo de 2025.

c) Disponibilização de alimentação escolar garantindo o combate a fome;

d) Melhor aproveitamento dos recursos financeiros.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. DA INVERSÃO DE FASE

A adoção do procedimento de inversão de fases do pregão eletrônico para contratação de serviços pode apresentar diversas vantagens. As principais vantagens no presente caso são:

a) **Agilidade Processual**: Com a análise da documentação de habilitação antes da proposta, é possível eliminar rapidamente as empresas que não atendam aos requisitos habilitatórios do Edital. Assim, a etapa de propostas e lances será realizada apenas com os fornecedores que se encontram habilitados;

b) **Redução de Custos Operacionais**: A análise prévia da documentação de habilitação técnica e jurídica de todos os licitantes implica considerável mobilização de recursos humanos especializados, no processo de alimentação escolar, cujo grau de complexidade técnica exige avaliação criteriosa dos atestados de capacidade técnica, registros profissionais, acervos técnicos e demais exigências regulatórias. Esse procedimento impacta diretamente nos custos operacionais da Administração, uma vez que demanda maior tempo de servidores e consultores técnicos, além de atrasar a fase de julgamento das propostas;

c) **Aumento da Qualidade**: Ao focar primeiramente na análise da habilitação das Empresas, a administração pode assegurar que apenas fornecedores que realmente atendam às exigências técnicas e de qualidade para prestação de serviços do objeto sejam considerados, aumentando assim a qualidade do serviço contratado;

d) **Resposta a Problemas Anteriores**: Se em processos anteriores ocorreram problemas como a qualificação de licitantes que não cumpriram adequadamente com os requisitos técnicos ou financeiros, a inversão de fases permite um filtro mais eficaz e precoce, evitando a contratação de serviços insatisfatórios.

Dessa forma, a inversão de fases apresenta-se como medida tecnicamente justificável e economicamente vantajosa, compatível com as melhores práticas da gestão pública contemporânea e plenamente adequada à natureza dos serviços a serem contratados.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se vislumbra a ocorrência de possíveis impactos ambientais gerados pela contratação em estudo, contudo, a empresa contratada deverá conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e a saúde dos trabalhadores e envolvidos na execução do objeto.

13 – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÃO ESCOLAR PARA AS 106 UNIDADES ESCOLARES E 03 PROJETOS

13.1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/DETALHAMENTO DO OBJETO

Além da descrição apresentada no quadro do item 1 deste estudo Técnico Preliminar - ETP para a prestação dos serviços, deve-se observar as seguintes especificações:

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

13.1.1.1. SERVIÇO (A) – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REFEIÇÕES ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DAS UNIDADES ESCOLAR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

13.2 OBJETO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A Prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição aos beneficiários Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) contempla 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-sanitárias adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes.

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências das unidades escolares, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo serem baseadas nas Especificações Técnicas deste documento.

13.2.1 Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

13.2.1.1 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);
13.2.1.2 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;
13.2.1.3 A disponibilização da manutenção física predial da cozinha se fizer 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;
13.2.1.4 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 escolar e sim da composição do BDI.
13.2.1.5 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 escolares poderão migrar de um tipo de serviço para outro, mediante justificativa prévia e alteração no modelo de contratação e consequente readequação dos custos associados;
13.2.1.6 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).

13.3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de alimentação e nutrição aos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições ao alunado, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de público-alvo, os tipos de refeições e os respectivos horários definidos.

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

13.3.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
13.3.2 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 escolares, abrangendo em suas funções o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Alimentação e Nutrição, conforme Resolução CFN 600/2018;
13.3.2.1 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;
13.3.2.2 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.
13.3.2.3 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:
13.3.2.3.1 Programação das atividades de alimentação e nutrição, tais como: Teste de Aceitabilidade (1/escola/mês), atividade de Educação Alimentar e Nutricional (1/escola/mês), capacitações (1/semestre – sendo nos meses de janeiro e julho) e visitas técnicas (10/escola/semana), com o envio de documentos comprobatórios à Secretaria Municipal de Educação, sempre respeitando ao estabelecido na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020 e Resolução DC/Anvisa/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004 para a organização e execução dessas atividades até o dia 10 do mês subsequente;
13.3.2.3.2 Execução do cardápio completo;
13.3.2.3.3 Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
13.3.2.3.4 Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

13.3.2.3.5 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;

13.3.2.3.6 Porcionamento uniforme das refeições aos alunos, utilizando utensílios apropriados;

13.3.2.3.7 Distribuição das refeições nos refeitórios, estando devidamente acondicionadas nos balcões térmicos (escolas de tempo integral), observando a apresentação, a temperatura e a qualidade, de forma a manter as condições adequadas. A distribuição deverá observar os horários das 07:00hs as 08:00hs para desjejum, das 09:00hs às 10:00hs para o lanche da manhã, das 11:00hs às 13:00hs para o almoço, das 14:30hs às 15:30hs para o lanche tarde, jantar 16:30hs as 17:00hs e para lanche noite 18:00hs as 19:00hs. Tais horários poderão ser adequados às particularidades excepcionais da unidade escolar atendida;

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

13.3.2.3.9 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.

13.3.1. CARDÁPIOS

Os cardápios planejados têm por base primordial a cobertura das necessidades nutricionais cabíveis ao período escolar dos estudantes da rede Municipal, os quais são acobertados pela previsão legislada a partir da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que definem por diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a alimentação saudável, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional, a universalidade, a participação social, o desenvolvimento sustentável e a equidade. A composição de tais cardápios prioriza a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, tais são exemplos as frutas em geral, saladas, arroz, feijão, carnes/proteínas diversas, e outros.

A definição dos cardápios ocorreu de modo a preservar os critérios supramencionados, quando definidos distintivamente pelos hábitos alimentares peculiares das regiões Metropolitana, em vista de contemplar a cultura alimentar prevista na Resolução nº 06, de 08/05/2020, quando cita em seu artigo 17, p. 4º: "Cabe ao nutricionista RT 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 do alunado, considerando su a faixa etária e período de permanência na escola ou modalidade escolar.

Em vista de elucidar maximamente a previsão quantitativa, entenda-se que os per capitas são porções de alimento definidos para cada pessoa com base na literatura científica da nutrição e os critérios de atendimento das necessidades nutricionais estabelecidos pelo FNDE, quando menciona através da Resolução RDC nº 6, de 8 de maio de 2020 acerca da cobertura de 30 a 70% das necessidades nutricionais diárias do alunado. Esse 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 aluno determinada porção alimentícia, ou seja, os quantitativos das preparações finalizadas à distribuição para o alunado.

13.3.2. Regras gerais:

13.3.2.1. O ANEXO A – Dos Cardápios refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela empresa a ser contratada para as diversas modalidades de ensino.

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

13.3.2.1.1.1. B1- Especificações Técnicas dos Alimentos

13.3.2.1.1.2. B2- Per capitas servidos

13.3.2.1.1.3. B3- Incidência de preparações

13.3.2.1.1.4. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas pelo FNDE, o qual definido através da Resolução RDC nº 6 de 8 de maio de 2020, foram organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos alunos;

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

13.3.2.1.3. O cardápio semanal proposto pela Coordenação de Alimentação Escolar, deverá ser seguido, podendo apenas haveralternância do cardápio completo do dia. Não havendo prejuízos ao aporte nutricional oferecido ao aluno/dia/semana;

13.3.2.1.4. 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;

13.3.2.1.5. 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 RT Secretaria Municipal de Educação. Tais adaptações não acarretam em custos adicionais à precificação do objeto;

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

13.3.2.1.7. Em casos de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Secretaria Municipal de Educação 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;

13.3.2.1.8. Havendo necessidade emergencial de substituição de algum produto específico (fundamentado) nas preparações da semana, a proposta deverá ser enviada por e-mail para análise da responsável técnica do PNAE, considerando que as substituições só poderão ser realizadas dentro do mesmo grupo alimentar;

13.3.2.1.9. 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).

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

13.4.2.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

13.4.2.1.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

13.4.2.1.3. A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

13.4.2.1.4. A integridade e a higiene da embalagem;

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

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

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

13.4.2.1.8. 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;

13.4.2.1.9. 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.

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

13.4.2.2.1. 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.

13.4.2.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros

13.4.2.3.1. 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.

13.4.2.3.2. 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.

13.4.2.4. Recebimento de leite e derivados:

13.4.2.4.1. 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.
13.4.2.4.2. Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:
13.4.2.4.2.4. O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;
13.4.2.4.2.5. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Nelas deve constar na formação nutricional exigida pela legislação vigente.

13.4.2.5. Recebimento de estocáveis:

13.4.2.5.1. 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;
13.4.2.5.2. 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;

13.4.2.6. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

13.4.2.6.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
13.4.2.6.2. No caso de utilização dos sanitizantes domissanitários, deve-se observar o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo.
13.4.2.6.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender à legislação vigente.

13.4.2.7. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros:

Deverão ser observados:

13.4.2.7.1. 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;
13.4.2.7.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
13.4.2.7.3. 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;
13.4.2.7.4. Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
13.4.2.7.5. 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;
13.4.2.7.6. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis entre outros;
13.4.2.7.7. 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;
13.4.2.7.8. 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;
13.4.2.7.9. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
13.4.2.7.10. 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;
13.4.2.7.11. 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;
13.4.2.7.12. 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;

13.4.2.7.13. 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;

13.4.2.7.14. 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;

13.4.2.7.15. Os alimentos devem ser armazenados em equipamento de congelamento de forma a garantir os critérios de prevenção de contaminação, sendo preferencialmente, em equipamentos distintos; 13.4.7.2.14 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;

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

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

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

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

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

13.4.2.7.21. 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;

13.4.2.7.22. 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.

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

13.4.2.8. 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:

13.4.2.8.1. 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;

13.4.2.8.2. 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;

13.4.2.8.3. 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;

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

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

13.4.2.8.6. Garantir que no processo de cocção os alimentos cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

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

13.4.2.8.8. 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;

13.4.2.8.9. 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 4ºC e carne pronta acima de 65ºC;

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

13.4.2.9. Higienização dos Alimentos - Regras básicas:

13.4.2.9.1. Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

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

13.4.2.9.3. Evitar o contato entre os alimentos cru e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
13.4.2.9.4. As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;
13.4.2.9.5. Utilizar água potável;
13.4.2.9.6. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios; 3.1.6.10.7. Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e pratos.
3.1.6.10.8. 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 6ºC).

13.4.2.10. Hortifrutigranjeiros

13.4.2.10.1. 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;
13.4.2.10.2. O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis; 3.1.6.11.3. Durante o período de espera para a distribuição das refeições deverão ficar sob refrigeração a 10ºC, no máximo.

13.4.2.11. Cereais e Leguminosas
13.4.2.11.1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros);
13.4.2.11.2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03(três) vezes antes de levar para cocção.

13.4.2.12. Porcionamento:

13.4.2.12.1. 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;
13.4.2.12.2. Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
13.4.2.12.3. O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:
13.4.2.12.3.4. Líquidos (Café, sucos e bebidas lácteas) – distribuídos de preferência em caneca de polipropileno de 300 ml;
13.4.2.12.3.5. Pães com proteínas, biscoitos, bolos – distribuídos em embalagens plásticas individualizadas;
13.4.2.12.3.6. Desjejum, Lanches elaborados para o TURNO DIURNO/NOTURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos de polipropileno, e colheres de polipropileno;
13.4.2.12.3.7. No caso de extrema necessidade, como em caso de falta de água, fazer uso de pratos e talheres descartáveis;
13.4.2.12.3.8. Sobremesa de fruta: distribuídas e porcionadas em recipientes plásticos descartáveis individualizados com tampa (frutas em pedaços –melão, melancia, mamão, entre outros.). No caso de laranja tipo cravo, esta deverá ser servida com casca.
13.4.2.12.3.9. Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

3.1.6.13.4 O per capita para o porcionamento das preparações são determinados pela Coordenação de Alimentação e Nutrição conforme consta no ANEXO B deste documento, devendo ser devidamente respeitado a fim de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias previstas na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020.

a) Sobremesa de fruta: distribuídas e porcionadas em recipientes plásticos descartáveis individualizados com tampa (frutas em pedaços – mamão, manga, entre outros.). No caso de laranja, esta deverá ser servida descascada.

b) Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

3.1.6.13.5 O per capita para o porcionamento das preparações são determinados pela Coordenação de Alimentação Escolar, conforme consta no ANEXO B deste TR, devendo ser devidamente respeitado a fim de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias previstas na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020.

13.4.2.13. Distribuição 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:

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

13.4.2.13.2. Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10ºC 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.

13.5. SERVIÇO B – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ELABORADA E TRANSPORTADA DA COZINHA DA EMPRESA A SER CONTRATADA

13.6. OBJETO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A Prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição aos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) contempla 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-sanitárias adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes.

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da empresa a ser contratada de forma que a alimentação seja preparada e transportada para as unidades receptoras.

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 Educação, onde serão distribuídas, porcionadas e servidas e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas a seguir neste documento.

13.6.1. Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

13.6.1.1. 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;

13.6.1.2. Disponibilização de manutenção física da cozinha se fizer 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 orneiras, instalação de tomadas, armários para pertences de funcionários, instalação de telas milimétricas de proteção em janelas, equipamentos e utensílios, tomadas e substituição de lâmpadas;

13.6.1.3. 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 escolar e sim da composição do BDI.

13.6.1.4. A disponibilização de veículos de transporte para as refeições, devendo as mesmas estar devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo Secretaria Municipal de Educação, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

13.6.1.5. Em caso de necessidade da gestão, e desde que observadas as condições e termos do art. 124 da Lei nº14.133/2021 prévia e alteração no modelo de contratação e consequente readequação dos custos associados.

13.7. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de alimentação e nutrição aos alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar de Pernambuco (PNAE/PE) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de beneficiários, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

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

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

13.7.1.1. 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 escolares, abrangendo em suas funções o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Alimentação e Nutrição, conforme Resolução CFN 600/2018;

13.7.1.2. 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.

13.7.1.3. 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.

13.7.1.4. 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:

13.7.1.5. Programação das atividades de alimentação e nutrição, tais como: Teste de Aceitabilidade (1/escola/mês), atividade de Educação Alimentar e Nutricional (1/escola/mês), capacitações (1/semestre – sendo nos meses de janeiro e julho) e visitas técnicas (10/escola/semana), com o envio de documentos comprobatórios à Secretaria Municipal de Educação, sempre respeitando ao estabelecido na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020 e Resolução DC/Anvisa/MS nº 216, de 15 de setembro de 2004 para a organização e execução dessas atividades até o dia 10 do mês subsequente;

13.7.1.6. Execução do cardápio completo;

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

13.7.1.8. Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

13.7.1.9. 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;

13.7.1.10. Porcionamento uniforme das refeições aos alunos, utilizando utensílios apropriados;

13.7.1.11. Transporte das refeições até os locais de distribuição das refeições;

13.7.1.12. Distribuição das refeições nos refeitórios, estando devidamente acondicionadas, observando a apresentação, a temperatura e a qualidade, de forma a manter as condições adequadas. A distribuição deverá observar os horários das 07:00hs as 08:00hs para desjejum, das 09:00hs às 10:00hs para o lanche da manhã, das 11:00hs às 13:00hs para o almoço, das 14:30hs às 15:30hs para o lanche tarde, jantar 16:30hs as 17:00hs e para lanche noite 18:00hs as 19:00hs. Tais horários poderão ser adequados às particularidades excepcionais da unidade escolar atendida;

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

13.7.1.14. 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.

13.8. CARDÁPIOS

Os cardápios planejados têm por base primordial a cobertura das necessidades nutricionais cabíveis ao período escolar dos estudantes da Rede Estadual de Ensino, os quais são acobertados pela previsão legislada a partir da Lei federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 que definem por diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a alimentação saudável, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional, a universalidade, a participação social, o desenvolvimento sustentável e a equidade. A composição de tais cardápios prioriza a oferta de alimentos *in natura* ou minimamente processados, tais são exemplos as frutas em geral, saladas, arroz, feijão, carnes/proteínas diversas, e outros.

A definição dos cardápios ocorreu de modo a preservar os critérios supramencionados, quando definidos distintivamente pelos hábitos alimentares peculiares das regiões Metropolitana, em vista de contemplar a cultura alimentar prevista na Resolução nº 06, de 08/05/2020, quando cita em seu artigo 17, p. 4º: "Cabe ao nutricionista RT 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 do alunado, considerando sua faixa etária e período de permanência na escola ou modalidade escolar.

Em vista de elucidar maximamente a previsão quantitativa, entenda-se que os per capitas são porções de alimento definidos para cada pessoa com base na literatura científica da nutrição e os critérios de atendimento das necessidades nutricionais estabelecidos pelo FNDE, quando menciona através da Resolução RDC nº 6, de 8 de maio de 2020 acerca da cobertura de 30 a 70% das necessidades nutricionais diárias do alunado. Esse 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 contratada possa programar sua aquisição de insumos previamente e, desse modo atender os termos do Instrumento Convocatório quanto às Regras Gerais dos Cardápios, conforme ANEXO A - Cardápios. Já quando descreve-se o "per capita pronto", este Programa visa que alcance os pratos de cada aluno determinada porção alimentícia, ou seja, os quantitativos das preparações finalizadas à distribuição para o alunado.

13.8.1. Regras Gerais

13.8.1.1 O ANEXO B –– Dos Cardápios refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela Contratada para as diversas modalidades de ensino.

13.8.1.2. 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 capitas servidos
- B3- Incidência de preparações

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas pelo FNDE, o qual definido através da Resolução RDC nº 6 de 8 de maio de 2020, foram organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos alunos;

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

13.8.1.2.1 O cardápio semanal proposto pela Coordenação de Alimentação Escolar, deverá ser seguido, podendo apenas haver alternância do cardápio completo do dia. Não havendo prejuízos ao aporte nutricional ofertado ao aluno/dia/semana;

13.8.1.2.2 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.

13.8.1.2.3 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 RT da Secretaria Municipal de Educação. Tais adaptações não acarretará em custos adicionais à precificação do objeto;

13.8.1.2.4 Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado polpa de frutas ou a própria fruta;

13.8.1.2.5 Em casos de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Secretaria Municipal Educação 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;

13.8.1.2.6. 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);

13.8.2. Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo, caso seja necessário, nas dependências da Secretaria Municipal de Educação.

Deverão ser observadas pela empresa a ser contratada:

13.8.2.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

13.8.2.2. A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

13.8.2.3 A integridade e a higiene da embalagem;

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

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

13.8.2.3.2. As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos na legislação sanitária vigente;

13.8.2.3.3. 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 de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;

13.8.2.3.4. A 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. Deve ser programado em horários administrativos o recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços.

13.8.2.3.5. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos alimentícios. 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;

13.8.2.4. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

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

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

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

13.8.2.5. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos:

A Contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

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

b) 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.

c) 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;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob os padrões de segurança alimentar;

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

13.8.3. Higienização dos Alimentos

13.8.3.1. Regras básicas

a) Higienizar corretamente superfícies, equipamentos e utensílios;

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

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

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

e) Utilizar água potável;

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

g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos;

h) 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:

I. O nome do produto;

II. A data da abertura do produto;

III. Assinatura do funcionário;

13.8.3.2. Hortifrutigranjeiros

a) 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;

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

c) A espera pela distribuição deve ficar sob a refrigeração, no máximo de 10°C;

13.8.3.3. Cereais e Leguminosas

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

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

13.8.3.4. 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;

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

13.8.3.4.2. O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

13.8.3.4.2.1. Líquidos (Café, sucos e bebidas lácteas) – distribuídos de preferência em caneca de polipropileno de 300 ml;

13.8.3.4.2.2. Pães com proteínas, biscoitos, bolos – distribuídos em embalagens plásticas individualizadas;

13.8.3.4.2.3. Desjejum, Lanches elaborados para o TURNO DIURNO/NOTURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos de polipropileno, e colheres de polipropileno;

13.8.3.4.2.4. No caso de extrema necessidade, como em caso de falta de água, fazer uso de pratos e talheres descartáveis;

13.8.3.4.2.5. Sobremesa de fruta: distribuídas e porcionadas em recipientes plásticos descartáveis individualizados com tampa (frutas em pedaços – melão, melancia, mamão, entre outros.). No caso de laranja tipo cravo, esta deverá ser servida com casca.

13.8.3.4.2.6. Bandeja lisa de polipropileno para dispor todos os utensílios usados durante a refeição, facilitando o transporte dos alimentos da área de distribuição até a mesa.

13.8.3.4.3. O per capita para o porcionamento das preparações são determinados pela Coordenação de Alimentação e Nutrição conforme consta no ANEXO B deste documento, devendo ser devidamente respeitado a fim de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias previstas na Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020.

13.8.3.5. Distribuição 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:

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

13.8.3.5.1.1. Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10ºC 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.

13.8.3.5.1.1.1. 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;

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

13.8.3.5.1.1.3. Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação, devendo a refeição chegar à unidade escolar com 30 minutos de antecedência dos horários definidos para distribuição de desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noite.

13.8.3.5.1.1.4. Os horários das refeições serão definidos na fase de execução contratual pelos fiscais contratuais/gestores das unidades de ensino.

13.8.3.5.1.1.5. Apresentar à Secretaria Municipal de Educação 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 Nº 20.786 de 10.08.1998, Artigos 275 e 277;

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

13.8.3.6. Transporte da Alimentação

13.8.3.6.1. O transporte dos alimentos deverá atender às seguintes recomendações:

13.9. REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO

13.9.1. Natureza do Objeto:

13.9.2. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (*in loco* e transportada), DESJEJUM, LANCHES MANHÃ, ALMOÇOS, LANCHE TARDE, JANTAR E LANCHE NOITE COM AQUISIÇÃO E APROVISIONAMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS SERVIÇOS, PARA ESTUDANTES DE 106 (CENTO E SEIS) UNIDADES ESCOLARES DE ENSINO E 03 (TRÊS) PROJETOS DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

13.10. Da contratada:

13.10.1. 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: Merendeira.

13.10.2. 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.

13.10.11. Da necessidade de uma contratação continuada:

13.10.12. Sabendo-se que os serviços são imprescindíveis para o funcionamento das 106 (cento e seis) Unidades Escolares e 03 (três) Projetos, visto que sem o fornecimento da alimentação escolar como desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e lanche noite para 30.018 estudantes, não existe a garantia dos 200 dias letivos, nem as 800 horas obrigatórias do ensino, conclui-se que os serviços são de natureza continuada. E 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.

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

13.11. 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.

13.12. Da identificação das soluções de mercado:

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

13.12.12. A forma de cotação de preço é orientada pelo TCE/PE, com planilhas elaboradas onde as per capitas 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 PE2025, Nutricionista PE 2025 e Motoristas 2025;

13.12.13. Foram utilizadas a tabela da SINAPI 2025, considerando que a tabela da ENLURB está desatualizada alguns, inclusive os preços foram estimados, conforme tamanhos e quantidades de alunos, abaixo:

SERVIÇOS	PLANILHA P ATÉ 300 ALUNOS (COZINHA ATÉ 70M²)			PLANILHA P ATÉ 500 ALUNOS (COZINHA ATÉ 100M²)			PLANILHA P ATÉ 501 ALUNOS (COZINHA ATÉ 100M²)		
	UND DE MEDIDA	QT	VALOR	UND DE MEDIDA	QT	VALOR	UND DE MEDIDA	QT	VALOR
Fornecimento de balcão	M²	2M	R$ 1.216,68	M²	3M	R$ 1.825,02	M²	4M	R$ 2.433,36
Remoção de pintura antiga a cal	M²	40M	R$ 147,60	M²	80M	R$ 295,20	M²	120M	R$ 442,80
Remoção de pintura antiga a óleo	M²	20M	R$ 277,00	M²	40M	R$ 554,00	M²	60M	R$ 831,00
caiação	M²	40M	R$ 210,80	M²	80M	R$ 421,60	M²	120M	R$ 632,40
pintura látex sem massa	M²	40M	R$ 842,80	M²	80M	R$ 1.685,60	M²	120M	R$ 2.528,40
pintura látex com massa	M²	40M	R$ 1.356,00	M²	80	R$ 2.712,00	M²	120M	R$ 4.068,00
Ponto de tomada 10 A	PT	10	R$ 285,00	PT	M15	R$ 427,50	PT	20	R$ 570,00
Ponto de tomada 20 A	PT	10	R$ 298,60	PT	15	R$ 447,90	PT	20	R$ 597,20
Luminária fluorescente	UD	10	R$ 1.288,40	UD	15	R$ 1.932,60	UD	20	R$ 2.576,80

luminária quadrada	UD	10	R$ 4.553,90	UD	10	R$ 4.553,90	UD	10	R$ 4.553,90
ponto de esgoto para ralo sanfonado	PT	4	R$ 73,72	PT	6	R$ 110,58	PT	8	R$ 147,44
torneira de pressão	UND	4	R$ 278,72	UND	8	R$ 557,44	UND	12	R$ 836,16
torneira de pressão acabamento cromado	UND	5	R$ 769,45	UND	5	R$ 769,45	UND	5	R$ 769,45
desobstrução de esgoto com limpeza de caixa	UND	3	R$ 135,27	M²	5	R$ 225,45	M²	7	R$ 315,63
janela de alumínio	M²	7	R$ 3.819,97	M²	8	R$ 4.365,68	M²	10	R$ 5.457,10
janela fixa de alumínio	M²	7	R$ 4.612,51	M²	8	R$ 5.271,44	M²	10	R$ 6.589,30
porta de alumínio	M²	7	R$ 4.480,70	M²	7	R$ 4.480,70	M²	7	R$ 4.480,70
tela de nylon tipo mosquiteiro	M²	10	R$ 2.285,60	M²	20	R$ 4.571,20	M²	30	R$ 6.856,80
TOTAL			R$ 26.932,72			R$ 35.207,26			R$ 44.686,44

13.12.14. A contratada deverá observar os critérios e práticas de sustentabilidade no que couber durante a contratação.

14. AVALIAÇÃO DE RISCO

Realização de uma avaliação anual de riscos para identificar as ameaças potenciais à segurança da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino.

Todas as ameaças potenciais à segurança alimentar que podem afetar as Escolas da Rede Municipal de Ensino durante o desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e lanche noite 107 (cento e sete) Escolas 02 (dois) Projetos e 30.478 alunos:

- ✓ Não realização da análise da água potável – Risco Alto;
- ✓ Não realização do teste de aceitabilidade da alimentação por parte dos estudantes - Risco Alto;
- ✓ Não realização da capacitação das merendeiras – Risco Alto;
- ✓ Não apresentação da amostra diária das refeições – Risco Alto;
- ✓ Não limpeza da caixa d'água e caixa de gordura da cozinha – Risco Alto;
- ✓ Não exigência do exame de ASO das merendeiras – Risco Alto.

Com base nos riscos identificados, segue lista de medidas de segurança que podem ser implementadas para reduzir ou eliminar esses riscos:

- ✓ Realização da análise da água potável – Semestral;
- ✓ Realização do teste de aceitabilidade da alimentação por parte dos estudantes - Semestral
- ✓ Realização da capacitação das merendeiras – Semestral;
- ✓ Apresentação da amostra diária das refeições – Diário;
- ✓ Limpeza da caixa d'água e caixa de gordura da cozinha – Semestral/Anual;
- ✓ Não exigência do exame de ASO das merendeiras – Anual;
- ✓ Fiscalização e Acompanhamento da Alimentação Escolar em todas as Escolas por parte da equipe da Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

Deverá ser realizado revisões regulares da avaliação de riscos e das medidas de segurança implementadas para garantir que elas continuem sendo adequadas e eficazes.

Documentar todo o processo de avaliação de riscos, medidas de segurança implementadas e resultados obtidos. Isso é importante para futuras referências e auditorias.

Lembrando que a avaliação de riscos deve ser um processo contínuo e adaptável às mudanças nas circunstâncias e nas ameaças. Ela também deve ser realizada com a participação de nutricionistas, se possível, para garantir uma avaliação completa e precisa.

O prazo de vigência do contrato, decorrente da contratação, deverá ser de **05 (cinco) anos** consecutivos, a contar da data da celebração do contrato, conforme Art. 106 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que os serviços estejam sendo prestados dentro dos padrões de qualidade exigidos, e os preços e as condições sejam vantajosos para a Secretaria de Educação.

15. ORÇAMENTO ESTIMADO

Os valores obtidos foram a partir da composição de preços, baseados nas informações constantes no item 6.0 deste documento, **conforme Anexo G deste ETP.**

O valor global estimado da contratação para 0**1 (um) ano será de R$ 46.389.273,96 (quarenta e seis milhões trezentos e oitenta e nove mil duzentos e setenta e três reais e noventa e seis centavos).**

16. ORÇAMENTO ESTIMADO

16.1. 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;

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

16.3. Publicação do Edital

a) **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.

b) **Divulgação**: Divulgue o edital em outros meios de comunicação relevantes para garantir que ele chegue a um amplo público de potenciais licitantes.

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

16.5. Julgamento das Propostas:

16.5.1. 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.

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

16.6. Documentação de Habilitação: Exigir que os licitantes forneçam documentação que comprove sua capacidade jurídica, fiscal, financeira e trabalhista, técnica e social para realizar os serviços de fornecimento de alimentação escolar para atendimento a 106 unidades escolar e 03 projetos, a 30.018 estudantes, pertencente ao Município dom Cabo de Santo Agostinho.

16.7. 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.

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

16.9. 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.

16.10. Adjudicação e Homologação:

16.10.1. Adjudicação: O órgão/servidor responsável pela contratação formalizará a adjudicação, que é a decisão oficial de concedero

contrato à empresa vencedora.

16.10.2. 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.

16.10.3. 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.

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

16.11. Execução e Monitoramento:

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

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

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

O processo de seleção para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação escolar 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.

17. CONCLUSÃO

Este Estudo Técnico Preliminar visa apenas estabelecer as bases para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação escolar pronta e entregue, e *in loco* para as Escolas da Rede Municipal durante o desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e lanche noite, as 106 Escolas, 03 Projetos e 30.018 alunos da Secretaria Municipal de Educação do Cabo de Santo Agostinho..

O próximo passo será a elaboração do Termo de Referência, que conterá as especificações detalhadas, os critérios de seleção e as demais condições para a contratação da empresa especializada.

18. ANEXOS

18.1. 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, 13 de julho de 2025

Maria Iris Viana Araújo de Lado

MARIA ÍRIS
Nutricionista - Matrícula

Maria Iris Viana
Nutricionista
CRN 45799

ANEXO A CARDÁPIOS

CARDÁPIO MERENDA INFANTIL CRECHE TEMPO PARCIAL E QUILOMBOLA TRANSPORTADA/IN LOCO					
Crianças de 0 a 03 anos					
1ª Semana CRECHE TEMPO PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
DESJEJUM TURNO MANHÃ	BANANA COMPRIDA COM QUEIJO COALHO	PAPA DE AVEIA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	CUSCUZ COM LEITE	PÃO COM CREME DE FRANGO
LANCHE MANHÃ TURNO MANHÃ	BANANA PRATA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MAÇÃ
ALMOÇO MANHÃ E TARDE	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, STROGONOFF DE FRANGO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, PURÊ DE BATATAS, CARNE AO MOLHO	FEIJAO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA	FEIJAO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TURNO TARDE	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA	MELÃO	MELANCIA
JANTAR TURNO TARDE	MUNGUNZÁ COM CANELA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PÃO COM CARNE MOÍDA
2ª Semana CRECHE CRECHE PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
DESJEJUM TURNO MANHÃ	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
LANCHE MANHÃ TURNO MANHÃ	MELANCIA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA
ALMOÇO MANHÃ E TARDE	FEIJAO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO	FEIJAO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJAO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TURNO TARDE	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA
JANTAR TURNO TARDE	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MACAXEIRA COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
3ª Semana CRECHE PARCIAL E QUILOMBOLA					

ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CABO PREFEITURA
RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

SERVIÇO	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM TURNO MANHÃ	MUNGUNZÁ COM CANELA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PÃO COM CARNE MOÍDA
LANCHE MANHÃ TURNO MANHÃ	MAMÃO FORMOSA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA
ALMOÇO MANHÃ E TARDE	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO
LANCHE TURNO TARDE	BANANA PRATA	MELANCIA	MELÃO	MAÇÃ	MAMÃO FORMOSA
JANTAR TURNO TARDE	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
4ª Semana CRECHE PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
DESJEJUM TURNO MANHÃ	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MACAXEIRA COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
LANCHE MANHÃ TURNO MANHÃ	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MELÃO	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA
ALMOÇO MANHÃ E TARDE	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO
LANCHE TURNO TARDE	MELÃO	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA
JANTAR TURNO TARDE	BANANA COMPRIDA COM QUEIJO COALHO	PAPA DE AVEIA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	CUSCUZ COM LEITE	PÃO COM CREME DE FRANGO

CARDÁPIO MERENDA INFANTIL CRECHE TEMPO INTEGRAL TRANSPORTADA/IN LOCO					
Crianças de 0 a 03 anos					
1ª Semana CRECHE INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**

DESJEJUM	BANANA COMPRIDA COM QUEIJO COALHO	PAPA DE AVEIA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	CUSCUZ COM LEITE	PÃO COM CREME DE FRANGO
LANCHE MANHÃ	BANANA PRATA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MAÇÃ
ALMOÇO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, STROGONOFF DE FRANGO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, PURÊ DE BATATAS, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TARDE	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA	MELÃO	MELANCIA
JANTAR	MUNGUNZÁ COM CANELA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PÃO COM CARNE MOÍDA
2ª Semana CRECHE INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
DESJEJUM	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
LANCHE MANHÃ	MELANCIA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA
ALMOÇO	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TARDE	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA
JANTAR	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MACAXEIRA COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
3ª Semana CRECHE INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
DESJEJUM	MUNGUNZÁ COM CANELA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PÃO COM CARNE MOÍDA
LANCHE MANHÃ	MAMÃO FORMOSA	MELÃO	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO

		MOLHO		MOLHO	ACEBOLADO
LANCHE TARDE	BANANA PRATA	MELANCIA	MELÃO	MAÇÃ	MAMÃO FORMOSA
JANTAR	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM LEITE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
4ª Semana CRECHE INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
DESJEJUM	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MACAXEIRA COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PAPA DE AVEIA	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA
LANCHE MANHÃ	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA	MELÃO	MAMÃO FORMOSA	MELANCIA
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO
LANCHE TARDE	MELÃO	MELANCIA	MELANCIA	MELANCIA	MAMÃO FORMOSA
JANTAR	BANANA COMPRIDA COM QUEIJO COALHO	PAPA DE AVEIA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	CUSCUZ COM LEITE	PÃO COM CREME DE FRANGO

CARDÁPIO MERENDA PRÉ - INFANTIL PARCIAL E QUILOMBOLA IN LOCO/TRANSPORTADA					
Estudantes de 04 a 05 anos					
1ª SEMANA - PRE - INFANTIL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ BRANCO + SUCO DE GOIABA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA + MELANCIA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ
2ª SEMANA - PRÉ - INFANTIL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO COOKIES + SUCO DE ACEROLA + LARANJA CRAVO	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	CURAU COM CANELA + BANANA	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
3ª SEMANA - PRÉ - INFANTIL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MACAXEIRA COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE MANGA

ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CABO PREFEITURA
RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

4ª SEMANA - PRÉ - INFANTIL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	RISOTO DE FRANGO + MELÃO	CURAU COM CANELA + MELANCIA	SOPA DE FEIJÃO, CARNE E LEGUMES E PÃO SEDA + LARANJA CRAVO	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO + SUCO GOIABA

CARDÁPIO MERENDA PRÉ INFANTIL TEMPO INTEGRAL IN LOCO/TRANSPORTADA					
Crianças de 04 à 05 anos					
1ª Semana PRÉ INFANTIL INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE ACEROLA	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ
ALMOÇO	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO DE CAJÁ	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TARDE	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO COOKIES + SUCO DE MANGA	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELÃO	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA
2ª semana INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	CURAU COM CANELA+ BANANA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA LARANJA CRAVO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO + SUCO MANGA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE GOIABA
LANCHE TARDE	CURAU COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
3ª semana INTEGRAL					

ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CABO PREFEITURA
RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

SERVIÇO	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
LANCHE MANHÃ	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELÃO	BISCOITO COOKIES + SUCO DE MANGA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	PAO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO + SUCO DE MARACUJÁ	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, PURÊ DE BATATAS, CARNE AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, STROGONOFF DE FRANGO + SUCO DE ACEROLA	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO, VINAGRETE +SUCO DE GOIABA
LANCHE TARDE	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE ACEROLA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ
4ª semana INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	CURAU COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA
LANCHE TARDE	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	CURAU COM CANELA + BANANA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA LARANJA CRAVO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ

CARDÁPIO MERENDA FUNDAMENTAL PARCIAL E QUILOMBOLA IN LOCO/TRANSPORTADA					
Estudantes de 04 a 05 anos					
1ª SEMANA - FUNDAMENTAL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ BRANCO + SUCO DE GOIABA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA + MELANCIA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ
2ª SEMANA - FUNDAMENTAL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA -**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**

	FEIRA				
LANCHE MANHÃ/TARDE	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO COOKIES + SUCO DE ACEROLA + LARANJA CRAVO	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	CURAU COM CANELA + BANANA	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
3ª SEMANA - FUNDAMENTAL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MACAXEIRA COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE MANGA
4ª SEMANA - FUNDAMENTAL PARCIAL E QUILOMBOLA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	RISOTO DE FRANGO + MELÃO	CURAU COM CANELA + MELANCIA	SOPA DE FEIJÃO, CARNE E LEGUMES E PÃO SEDA + LARANJA CRAVO	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO + SUCO GOIABA

CARDÁPIO MERENDA FUNDAMENTAL TEMPO INTEGRAL E QUILOMBOLA IN LOCO/TRANSPORTADA					
Estudantes de 06 a 15 anos					
1ª Semana PRÉ INFANTIL INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE ACEROLA	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ
ALMOÇO	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO DE CAJÁ	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TARDE	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO COOKIES + SUCO DE MANGA	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELÃO	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA
2ª semana INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO +	CURAU COM CANELA + BANANA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA	PÃO COM CARNE MOÍDA +

	SUCO DE ACEROLA		MOLHO + MELANCIA	LARANJA CRAVO	SUCO DE MARACUJÁ
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO + SUCO MANGA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE GOIABA
LANCHE TARDE	CURAU COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
3ª semana INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELÃO	BISCOITO COOKIES + SUCO DE MANGA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA,	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, PURÊ DE BATATAS,	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA,	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO, VINAGRETE +SUCO
	BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO + SUCO DE MARACUJÁ	FRANGO AO MOLHO	CARNE AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO + SUCO DE ACEROLA	DE GOIABA
LANCHE TARDE	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE ACEROLA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ
4ª semana INTEGRAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	CURAU COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA

LANCHE TARDE	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	CURAU COM CANELA + BANANA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA LARANJA CRAVO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ

CARDÁPIO MERENDA EJA IN LOCO / TRANSPORTADA					
Estudantes de 19 a 60 anos					
1ª SEMANA EJA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE TARDE/NOITE	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + CAFÉ	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE GOIABA	CURAU COM CANELA + MAÇÃ + CAFÉ	RISOTO DE FRANGO + MELANCIA	PÃO COM CARNE MOÍDA + MELANCIA + SUCO DE GOIABA
2ª SEMANA EJA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE TARDE/NOITE	BISCOITO COOKIES + BANANA + SUCO DE ACEROLA	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA + CAFÉ	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + CAFÉ	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ BRANCO +MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE GOIABA
3ª SEMANA EJA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE TARDE/NOITE	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + CAFÉ	RISOTO DE FRANGO + SUCO MARACUJÁ	CURAU COM CANELA + MELANCIA + CAFÉ	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ BRANCO +MELÃO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE ACEROLA
4ª SEMANA EJA					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE TARDE/NOITE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA + LARANJA CRAVO	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + CAFÉ	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO + CAFÉ	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + CAFÉ	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + MARACUJÁ

CARDÁPIO MERENDA FUNDAMENTAL PROJETO INTEGRAL IN LOCO/TRANSPORTADA					
Crianças de 06 à 10 anos					
1ª Semana PROJETO					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE ACEROLA	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO ACEROLA	BOLO DE BACIA + SUCO DE CAJÁ + MAÇÃ

ALMOÇO	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO DE CAJÁ	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO
LANCHE TARDE	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO COOKIES + SUCO DE MANGA	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELÃO	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA
2ª semana PROJETO					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	CURAU COM CANELA + BANANA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA LARANJA CRAVO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO + SUCO MANGA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO MACASSAR, ARROZ COM CENOURA, PURÊ DE BATATAS, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA CRUA, FRANGO AO MOLHO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE GOIABA
LANCHE TARDE	CURAU COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
3ª semana PROJETO					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELANCIA	BATATA DOCE COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELÃO	BISCOITO COOKIES + SUCO DE MANGA	CUSCUZ COM CARNE E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	PÃO COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE GOIABA
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO + SUCO DE MARACUJÁ	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, PURÊ DE BATATAS, CARNE AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, STROGONOFF DE FRANGO + SUCO DE ACEROLA	FEIJOADA SAUDÁVEL, ARROZ BRANCO, VINAGRETE +SUCO DE GOIABA
LANCHE TARDE	BATATA DOCE COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO +	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO +	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO +	BOLO DE BACIA + SUCO DE

	MELANCIA	ACEROLA	SUCO DE GOIABA	SUCO ACEROLA	CAJÁ + MAÇÃ
4ª semana PROJETO					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ	CURAU COM CANELA + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO	MUNGUNZÁ COM CANELA + MELÃO	PÃO COM CREME DE FRANGO + SUCO DE CAJÁ
ALMOÇO	FEIJÃO PRETO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO ACEBOLADO + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO DE GOIABA	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA
LANCHE TARDE	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE ACEROLA	CURAU COM CANELA + BANANA	CARÁ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + MELANCIA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO SEDA LARANJA CRAVO	PÃO COM CARNE MOÍDA + SUCO DE MARACUJÁ

CARDÁPIO DIETA -DIABETES / RENAL MERENDA FUNDAMENTAL IN LOCO/TRANSPORTADA
Estudantes de 06 A 15 anos - PERÍODO PARCIAL

1ª SEMANA - PERIODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	ARROZ INTEGRAL COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO MARACUJÁ	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO GOIABA	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES E ARROZ INTEGRAL + MELANCIA	MUNGUNZÁ COM LEITE DE COCO, ADOÇANTE E CANELA + BANANA	PÃO INTEGRAL COM QUEIJO + SUCO ACEROLA
3ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	STROGONOFF DE CARNE COM ARROZ INTEGRAL + BANANA	CUSCUZ COM AVEIA E CARNE AO MOLHO E LEGUMES + SUCO ACEROLA	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	BAIÃO DE DOIS COM LEGUMES E ARROZ INTEGRAL + SUCO ACEROLA	PÃO INTEGRAL COM CARNE MOÍDA + SUCO MARACUJÁ
4ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**

LANCHE MANHÃ/TARDE	SOPA DE CARNE COM MACARRÃO INTEGRAL E LEGUMES + LARANJA CRAVO	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	ARROZ INTEGRAL COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES MELÃO	CUSCUZ COM AVEIA E FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO GOIABA	PÃO INTEGRAL COM CREME DE FRANGO + SUCO GOIABA
5ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MUNGUNZÁ COM LEITE DE COCO, ADOÇANTE E CANELA +MAÇÃ	CUSCUZ COM AVEIA E FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELÃO	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES + SUCO MARACUJÁ	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ INTEGRAL + MELANCIA	PÃO INTEGRAL COM CARNE MOÍDA + SUCO CAJÁ

CARDÁPIO DIETA -ALERG. S/ SEM IND MERENDA FUNDAMENTAL IN LOCO/TRANSPORTADA					
Estudantes de 06 A 15 anos - PERÍODO PARCIAL					
1ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	ARROZ COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE MARACUJÁ	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELÃO	BAIÃO DE DOIS COM LEGUMES E ARROZ + SUCO DE ACEROLA	STROGONOFF DE CARNE COM ARROZ + SUCO DE GOIABA	PÃO FRANCÊS COM CREME DE FRANGO + SUCO DE MARACUJÁ
3ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES + MELANCIA	CUSCUZ COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES	ARROZ COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELÃO	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE MARACUJÁ	PÃO FRANCÊS COM QUEIJO MUSSARELA + SUCO DE CAJÁ
4ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES + LARANJA CRAVO	MUNGUNZÁ COM LEITE DE COCO, ADOÇANTE E CANELA + BANANA	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	STROGONOFF DE CARNE COM ARROZ + BANANA	PÃO FRANCÊS COM CREME CARNE MOÍDA + SUCO DE ACEROLA
5ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MUNGUNZÁ COM LEITE DE COCO, ADOÇANTE E CANELA + MAÇÃ	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ + MELANCIA	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE GOIABA

CARDÁPIO DIETA - INTOLERANTE À LACTOSE MERENDA FUNDAMENTAL IN LOCO/TRANSPORTADA					
Estudantes de 06 A 15 anos - PERÍODO PARCIAL					
1ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	ARROZ COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE MARACUJÁ	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE ACEROLA	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE GOIABA	BAIÃO DE DOIS COM LEGUMES + SUCO DE GOIABA	STROGONOFF DE FRANGO COM ARROZ + MELANCIA
3ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES + MELANCIA	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELÃO	ARROZ COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELÃO	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA + SUCO DE ACEROLA
4ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	SOPA DE CARNE COM MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE COM LEGUMES + LARANJA CRAVO	STROGONOFF DE CARNE COM ARROZ + SUCO DE GOIABA	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	MUNGUNZÁ COM LEITE DE COCO E CANELA + BANANA	PÃO FRANCÊS COM QUEIJO SEM LACTOSE + SUCO DE CJÁ
5ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MUNGUNZÁ COM LEITE DE COCO E CANELA + MAÇÃ	CUSCUZ COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE ACEROLA	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE MARACUJÁ	STROGONOFF DE CARNE COM ARROZ + BANANA	PÃO FRANCÊS COM CREME DE FRANGO SEM LACTOSE + SUCO DE MARACUJÁ

CARDÁPIO DIETA - APLV (ALERGIA À PROTEÍNA DA VACA) MERENDA FUNDAMENTAL IN LOCO/TRANSPORTADA					
Estudantes de 06 A 15 anos - PERÍODO PARCIAL					
1ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	ARROZ COM BRÓCOLIS FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE MARACUJÁ	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE GOIABA	CUSCUZ COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE ACEROLA	BAIÃO DE DOIS COM LEGUMES + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM LEITE DE SOJA E ARROZ + MAÇÃ

ESTADO DE PERNAMBUCO
PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CABO PREFEITURA
RECONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

3ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES + MELÃO	CUSCUZ COM CARNE AO MOLHO E LEGUMES + MELANCIA	STROGONOFF DE FRANGO COM LEITE DE SOJA E ARROZ + BANANA	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + MELÃO	PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA + SUCO DE GOIABA
4ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES + LARANJA CRAVO	STROGONOFF DE CARNE COM LEITE DE SOJA E ARROZ + MELANCIA	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE ACEROLA	MUNGUNZÁ COM LEITE DE SOJA E CANELA + MELANCIA	PÃO FRANCÊS COM CREME DE FRANGO COM LEITE DE SOJA + SUCO DE ACEROLA

5ª SEMANA - PERÍODO PARCIAL					
SERVIÇO	**SEGUNDA - FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
LANCHE MANHÃ/TARDE	MUNGUNZÁ COM LEITE DE SOJA E CANELA + SUCO DE MARACUJÁ	PÃO FRANCÊS COM CREME DE FRANGO COM LEITE DE SOJA + SUCO DE MARACUJÁ	STROGONOFF DE CARNE COM LEITE DE SOJA E ARROZ + BANANA	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES + SUCO DE GOIABA	PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA + SUCO DE CAJÁ

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

Açafrão	Açafrão-da-terra (*Curcuma longa*), 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. 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. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e estar em consonância com a Portaria MAPA nº 154, de 08 de agosto de 2019.
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. 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.
Alho Branco	Alho de bulbo da espécie *Allium sativum, 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. 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. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e estar em consonância com a Portaria MAPA nº 154, de 08 de agosto de 2019.

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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
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 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 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.
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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
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 de cor roxa 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 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, isenta 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.
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 10ºC (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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, a Resolução 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.
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. 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.

Biscoito Cookies Diet 50 gramas	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 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. 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 nº727, de 1º de setembro de 2022. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, em consonância com a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, de 1º de setembro de 2022.
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. 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.
Biscoito Maisena	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 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. 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.

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. 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. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, em consonância com a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, 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. 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. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, em consonância com a Resolução DC/ANVISA/MS nº 711, 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 escolar -, 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. 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.
Bolo de bacia 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 escolar -, 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. 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.

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. 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. 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 produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de julho 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 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	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, de maneira a garantir a qualidade do produto. Peso líquido de 30 gramas. O produto deve estar
	de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de julho 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 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. 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. 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 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.
Cebola	A cebola deve estar inteira, limpa, firme, isenta 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. 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 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.
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.
Charque	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. 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.

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. 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.
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 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. 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.
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. 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.
Extrato de Tomate	Extrato de tomate, produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.), 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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, Resolução da Diretoria Colegiada DC/ANVISA/MS.
Farinha de mandioca	Farinha de mandioca seca fina - branca/crua tipo 1, produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manihot utilíssima) 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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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

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 rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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 Vigna unguiculata (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. 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 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. 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 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. 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.
Fígado bovino	Apresentando em peças inteiras, congelada, com aspecto brilhante avermelhado escuro, 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 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.

Filé de Peito de frango	Apresentando em peças integras, 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 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
Jerimum	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.
Laranja Cravo	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 de coco	Produto extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) 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. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 726, de 1º de setembro de 2022, 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. 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
Leite desnatado UHT - longa vida	Leite desnatado UHT - 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 1° 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. 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.

Leite em pó integral	Leite em pó instantâneo integral, 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 1° 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. 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.
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. 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.
Macarrão espaguete	Macarrão com ovos tipo espaguete longo, massa alimentícia não fermentada, obtida do amassamento mecânico da farinha de trigo durum (Triticum durum L.), 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. 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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
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 (Triticum durum L.), 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. 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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
Macarrão integral	Macarrão espaguete integral, massa alimentícia não fermentada, obtida do amassamento mecânico da farinha de trigo durum (Triticum durum L.), 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. 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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.

Macaxeira a vácuo	A macaxeira in natura a vácuo (Manihot esculenta Crantz) 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 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.
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 produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 4, de 22 de janeiro de 2010 e Instrução Normativa 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.
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 avermelhadas 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. 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.
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. 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.
Milho para mungunzá	Grão de milho (Zea mayas, L.) com ausência parcial ou total de gérmen, devendo apresentar-se são, 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 Normativa n° 18, de 4 de julho de 2012. 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.

Molho de tomate	Produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.), 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. A rotulagem deve estar de acordo com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
Óleo de soja	O óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L)Merrill, 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. 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 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.
Pão 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. 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. 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 Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
Pão seda tipo hot dog	O pão 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. 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. 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 Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.

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. 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. 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 Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.
Peixe - Filé de Tilápia	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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017. 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.
Pimentão verde	Produto de formato cônico, semi-cônico, 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 - sabor acerola	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
Polpa de fruta - sabor cajá	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

Polpa de fruta - sabor goiaba	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
Polpa de fruta - sabor manga	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
Polpa de fruta - sabor maracujá	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
Queijo coalho	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. O produto deverá obedecer à legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 364, de setembro de 1997, Portaria MAPA nº 146, de 7 de março de 1996 e Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. 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.

Queijo mussarela (fatiado)	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. O produto deverá obedecer à legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 364, de setembro de 1997, Portaria MAPA nº 146, de 7 de março de 1996 e Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. 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.
Queijo sem lactose	Produto 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. O produto deverá obedecer à legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 364, de setembro de 1997, Portaria MAPA nº 146, de 7 de março de 1996 e Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020. 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.
Sal refinado	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. 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 Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 75, de 8 de outubro de 2020, 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.

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. 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.
Vinagre de álcool	Vinagre elaborado a partir de vinho acetificado, devendo apresentar sabor ácido, aroma característico, cor 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. 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.

ANEXO B2
PER CAPITAS SERVIDOS

PER CAPITAS PRONTAS - PARCIAL E INTEGRAL				
ALIMENTO	**CRECHE**	**PRÉ INFANTIL**	**FUNDAMENTAL**	**EJA**
Arroz em geral	80g	100g	130g	200g
Banana comprida	50g	-	-	-
Banana prata	80g	80g	80g	80g
Bebida láctea vários sabores	-	150ml	150ml	-
Bebidas em geral (suco de fruta)	180ml	180ml	220ml	240ml
Biscoitos	-	50g	50g	-
Bolos	50g	50g	50g	50g
Canja de galinha	120g	140g	200g	220g
Cará/Batata doce/Macaxeira	80g	100g	120g	120g
Carne ao molho (para almoço)	50g	70g	90g	-
Carne acebolada (para almoço)	40g	70g	90g	-
Carne ao molho (para Cará/Batata doce/Macaxeira)	50g	80g	100g	120g
Carne moída para pão	30g	40g	50g	50g
Creme de Frango (para pão)	30g	40g	40g	40g
Curau	-	100ml	120ml	150g
Cuscuz (para carne, frango e com leite)	60g	80g	100g	100g
Cuscuz com leite	80g	-	-	-
Estrogonofe (frango/carne para almoço)	60g	90g	100g	-

Estrogonofe (frango/carne para lanche)	-	80g	100g	110g
Feijão em geral	50g	80g	100g	-
Feijoada (frango/carne para almoço e lanche)	120g	140g	200g	200g
Fígado ao molho (para almoço)	50g	70g	90g	-
Frango ao molho (para almoço)	50g	70g	90g	-
Frango acebolado (para almoço)	40g	70g	90g	
Frango ao molho (para Cará/Batata doce/Macaxeira)	50g	70g	90g	120g
Fruta (melancia, melão, mamão)	70g	70g	70g	70g
Laranja	01 und	01 und	01 und	01 und
Maçã	01 und	01 und	01 und	01 und
Mungunzá	80ml	120ml	140ml	200g
Pão tipo hot dog	50g	50g	50g	50g
Pirão (carne)	40g	50g	60g	-
Purê	30g	30g	30g	-
Queijo coalho	20g	-	-	-
Queijo mussarela	20g	40g	40g	40g
Risoto de frango	-	120g	160g	250g
Salada Cozida	20g	20g	30g	-
Salada crua	20g	20g	30g	-
Sopa de carne/feijão	120ml	140ml	160ml	200g
Vinagrete	-	-	20g	-

PER CAPITAS PRONTAS - QUILOMBOLA			
ALIMENTO	**CRECHE**	**PRÉ INFANTIL**	**FUNDAMENTAL**
Arroz em geral	100g	120g	150g
Banana comprida	100g	-	-
Banana prata	80g	80g	80g
Bebida láctea vários sabores	-	150ml	150ml
Bebidas em geral (suco de fruta)	180ml	220ml	220ml
Biscoitos	-	50g	100g
Bolos	50g	50g	50g
Canja de galinha	140g	160g	220g
Cará/Batata doce/Macaxeira	100g	120g	130g
Carne ao molho (para almoço)	60g	-	-
Carne acebolada (para almoço)	60g	-	-
Carne ao molho (para Cará/Batata doce/Macaxeira)	80g	100g	130g
Carne moída para pão	30g	50g	50g
Creme de Frango (para pão)	30g	40g	40g
Curau	-	120 ml	150 ml
Cuscuz (para carne, frango e com leite)	70g	100g	120g

Cuscuz com leite	100g	-	-
Estrogonofe (frango/carne para almoço)	80g	-	-
Estrogonofe (frango/carne para lanche)		90g	110g
Feijão em geral	60g	-	-
Feijoada (frango/carne para almoço e lanche)	120g	-	200g
Fígado ao molho (para almoço)	60g	-	-
Frango ao molho (para almoço)	60g	-	-
Frango acebolado (para almoço)	60g	-	-
Frango ao molho (para Cará/Batata doce/Macaxeira)	80g	100g	130g
Fruta (melancia, melão, mamão)	70g	70g	70g
Laranja	01 und	01 und	01 und
Maçã	01 und	01 und	01 und
Mungunzá	120ml	140ml	180ml
Pão tipo hot dog	50g	50g	50g
Pirão (carne)	40g	50g	60g
Purê	30g	30g	30g
Queijo coalho	30g	-	-
Queijo mussarela	40g	40g	40g
Risoto de frango	-	140g	200g
Salada Cozida	20g	-	30g
Salada crua	20g	-	30g
Sopa de carne/feijão	130ml	150ml	180ml
Vinagrete	-	-	30g

ANEXO B3
INCIDÊNCIAS E FREQUÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES

CRECHE PARCIAL	
1 - DESJEJUM- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche - Parcial)	30
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	20
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Pão com carne moída (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche - Parcial)	10
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche - Parcial)	20
Papa de Aveia (Desjejum - Creche - Parcial)	30
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche - Parcial)	10

2- LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	10
Melão (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	40
Melancia (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	70
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	60
Maçã (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	10
3- ALMOÇO - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche - Parcial)	10
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	10
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	10
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado acebolado (Almoço - Creche - Parcial)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche - Parcial)	10
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	20
4-LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	10
Melão (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	40
Melancia (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	70
Mamão Formosa (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	60
Maçã (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	10
5- JANTAR	**Frequência de utilização (anual)**
Banana comprida com queijo coalho (Jantar - Creche - Parcial)	10
Canja de galinha com legumes (Jantar - Creche - Parcial)	10
Cará com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	10
Cuscuz com leite (Jantar - Creche - Parcial)	30
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	20
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	10
Mungunzá com canela (Jantar - Creche - Parcial)	10
Pão com carne moída (Jantar - Creche - Parcial)	10
Pão com Creme de Frango (Jantar - Creche - Parcial)	10
Pão com Queijo mussarela (Jantar - Creche - Parcial)	20

Papa de Aveia (Jantar - Creche - Parcial)	30
Sopa de Carne com Legumes (Jantar - Creche - Parcial)	10

CRECHE INTEGRAL	
1 - DESJEJUM- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche Integral)	10
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche Integral)	10
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	10
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche Integral)	30
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	20
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	10
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche Integral)	10
Pão com carne moída (Desjejum - Creche Integral)	10
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche Integral)	10
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche Integral)	20
Papa de Aveia (Desjejum - Creche Integral)	30
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche Integral)	10
2- LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche Integral)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche Integral)	10
Melão (Lanche Manhã - Creche Integral)	40
Melancia (Lanche Manhã - Creche Integral)	70
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche Integral)	60
Maçã (Lanche Manhã - Creche Integral)	10
3- ALMOÇO - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	20
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche Integral)	10
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	20
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	10
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche Integral)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche Integral)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	10
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Creche Integral)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche Integral)	10
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	20
4-LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Creche Integral)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Creche Integral)	10
Melão (Lanche Tarde - Creche Integral)	40
Melancia (Lanche Tarde - Creche Integral)	70

Mamão Formosa (Lanche Tarde - Creche Integral)	60
Maçã (Lanche Tarde - Creche Integral)	10
5- JANTAR	**Frequência de utilização (anual)**
Banana comprida com queijo coalho (Jantar - Creche Integral)	10
Canja de galinha com legumes (Jantar - Creche Integral)	10
Cará com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	10
Cuscuz com leite (Jantar - Creche Integral)	30
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	20
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	10
Mungunzá com canela (Jantar - Creche Integral)	10
Pão com carne moída (Jantar - Creche Integral)	10
Pão com Creme de Frango (Jantar - Creche Integral)	10
Pão com Queijo mussarela (Jantar - Creche Integral)	20
Papa de Aveia (Jantar - Creche Integral)	30
Sopa de Carne com Legumes (Jantar - Creche Integral)	10

CRECHE QUILOMBOLA	
1 - DESJEJUM- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche - Quilombola)	30
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	20
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Pão com carne moída (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche - Quilombola)	20
Papa de Aveia (Desjejum - Creche - Quilombola)	30
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche - Quilombola)	10
2- LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	10
Melão (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	40
Melancia (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	70
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	60
Maçã (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	10
3- ALMOÇO - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**

Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche - Quilombola)	10
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	10
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	10
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Creche - Quilombola)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche - Quilombola)	10
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	20

PRÉ INFANTIL PARCIAL	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	5
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	5
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
1.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
1.2- FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	20

Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	40
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	10
2 - LANCHE TARDE - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	5
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	5
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
2.1- BEBIDAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	20
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	40
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	10

PRÉ INFANTIL QUILOMBOLA	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	5

Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	5
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
1.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
1.2- FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	20
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	40
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	10
2 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	5
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	5
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
2.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	30

Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	20
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	40
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	10

PRÉ INFANTIL INTEGRAL	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	20
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	20
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	20
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	20
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
1.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
1.2- FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	30
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	40
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	10
2 -ALMOÇO - Prato Principal	**Frequência de**

	utilização (anual)
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco, vinagrete (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	20
2.1- BEBIDAS - ALMOÇO	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - Pré Infantil - Integral)	50
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - Pré Infantil - Integral)	60
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Pré Infantil - Integral)	10
3- LANCHE TARDE - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
3.1- BEBIDAS-LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	20

Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
23- FRUTAS -LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	30
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	40
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	10

FUNDAMENTAL PARCIAL	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	5
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	5
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	20
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	20
1.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
1.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
Melão (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	30
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	40
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	10
2 - LANCHE TARDE- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10

Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	5
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	5
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Strogonoff de carne com arroz branco (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	20
2.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	30
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	40
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	10

FUNDAMENTAL QUILOMBOLA	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	5
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	5
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	20
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	20

Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	20
1.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
1.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
Melão (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	30
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	40
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	10
2 - LANCHE TARDE- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	5
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	5
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	20
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	20
2.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	30
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	40
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	10

EJA	
1 - LANCHE TARDE- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	10
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - EJA)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - EJA)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	20
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	10
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - EJA)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - EJA)	20
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - EJA)	20
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - EJA)	10
Risoto de Frango (Lanche Tarde - EJA)	20
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - EJA)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - EJA)	20
1.1- BEBIDAS -LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Café (Lanche Tarde - EJA)	90
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - EJA)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - EJA)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - EJA)	20
1.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - EJA)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - EJA)	10
Melão (Lanche Tarde - EJA)	30
Melancia (Lanche Tarde - EJA)	40
Maçã (Lanche Tarde - EJA)	10
2 - LANCHE NOITE - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	10
Biscoito Cookies (Lanche Noite - EJA)	10
Curau com canela (Lanche Noite - EJA)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	20
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	10
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	10
Mungunzá com canela (Lanche Noite - EJA)	20
Pão com carne moída (Lanche Noite - EJA)	20
Pão com Creme de Frango (Lanche Noite - EJA)	20
Pão com Queijo mussarela (Lanche Noite - EJA)	10
Risoto de Frango (Lanche Noite - EJA)	20
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Noite - EJA)	10
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Noite - EJA)	20
2.1- BEBIDAS - LANCHE NOITE	**Frequência de utilização (anual)**
Café (Lanche Noite - EJA)	90

Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Noite - EJA)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Noite - EJA)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Noite - EJA)	20
2.2- FRUTAS - LANCHE NOITE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Noite - EJA)	10
Laranja Cravo (Lanche Noite - EJA)	10
Melão (Lanche Noite - EJA)	30
Melancia (Lanche Noite - EJA)	40
Maçã (Lanche Noite - EJA)	10

PROJETOS	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Bolo de bacia (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Curau com canela (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Pão com carne moída (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
1.1- BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - PROJETOS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - PROJETOS)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - PROJETOS)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
1.2- FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Laranja Cravo (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Melancia (Lanche Manhã - PROJETOS)	30
Melão (Lanche Manhã - PROJETOS)	40
Maçã (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
2 - ALMOÇO - Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	20
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - PROJETOS)	10
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	20
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	20

Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	20
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	10
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - PROJETOS)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - PROJETOS)	20
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	10
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - PROJETOS)	20
Feijoada Saudável, Arroz Branco,Vinagrete (Almoço - PROJETOS)	10
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	20
2.1-BEBIDAS - ALMOÇO	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - PROJETOS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - PROJETOS)	10
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - PROJETOS)	40
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - PROJETOS)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - PROJETOS)	10
3- LANCHES - TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Bolo de bacia (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Curau com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Pão com carne moída (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
3.1- BEBIDAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - PROJETOS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - PROJETOS)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - PROJETOS)	30
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
3.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Laranja Cravo (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Melancia (Lanche Tarde - PROJETOS)	30
Melão (Lanche Tarde - PROJETOS)	40
Maçã (Lanche Tarde - PROJETOS)	10

DIETAS DIABETES/RENAL

1 - LANCHE MANHÃ- Prato Principal	Frequência de utilização (anual)
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Canja de galinha com legumes e arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Sopa de carne com macarrão integral e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Baião de dois com legumes e arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Cuscuz com aveia e carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Cuscuz com aveia e frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Pão integral com queijo (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Pão integral com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Pão integral com creme de frango (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Strogonoff de frango com arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Strogonoff de carne com arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
1.1 - BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
1.2 - FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	50
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
2 - LANCHES -TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Canja de galinha com legumes e arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Sopa de carne com macarrão integral e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Baião de dois com legumes e arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Cuscuz com aveia e carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Cuscuz com aveia e frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Strogonoff de frango com arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Strogonoff de carne com arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	20
Pão integral com queijo (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
Pão integral com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10

Pão integral com creme de frango (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	10
2.1- BEBIDAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10

DIETAS ALERGIA S/INDUSTRIALIZADOS	
1 - LANCHE MANHÃ- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Pão francês com Queijo mussarela (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Pão francês com creme carne moída (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Pão francês com creme de frango (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
1.1 - BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
1.2 - FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40

Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10

2 - LANCHES -TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	20
Pão francês com Queijo mussarela (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Pão francês com creme carne moída (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
Pão francês com creme de frango (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	10
2.1- BEBIDAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10

DIETAS APLV- ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE	
1 - LANCHE MANHÃ- Prato Principal	**Frequência de utilização (anual)**
Arroz com brócolis, frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Baião de dois com legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20

Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Mungunzá com leite de soja e canela (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Strogonoff de frango com leite de soja e arroz (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Strogonoff de carne com leite de soja e arroz (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Pão francês com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Pão francês com creme de frango com leite de soja (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
1.1 - BEBIDAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
1.2 - FRUTAS - LANCHE MANHÃ	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
2 - LANCHES -TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Arroz com brócolis, frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Baião de dois com legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	10
Mungunzá com leite de soja e canela (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Strogonoff de frango com leite de soja e arroz (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Strogonoff de carne com leite de soja e arroz (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Pão francês com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
Pão francês com creme de frango com leite de soja (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	20
2.1- BEBIDAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10

Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	30
2.2- FRUTAS - LANCHE TARDE	**Frequência de utilização (anual)**
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	40
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	20
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	10

ANEXO C
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS

EQUIPAMENTO PARA ESCOLAS			
Descrição de equipamentos para o pré-preparo e preparo dos alimentos	**Quantidade por escola**	**Quantidade por escola**	**Quantidade por escola**
	1 a 300 Alunos	**300 a 600 Alunos**	**Acima de 600 Alunos**
Liquidificador industrial inox com capacidade para 02 litros (220 volts)	1	1	1
Liquidificador em aço inox industrial, capacidade 15 litros (220 volts)	1	1	2
Balança eletrônica digital de mesa, capacidade 40 kg, graduação 5 g (220 volts). Dimensões: 371x134x361 mm	1	1	1
Balcão térmico com capacidade para 6 cubas GN 1/1 até 200 mm de profundidade	0	1	1
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	0	1	1
Fogão industrial 8 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp.2.280 mm, larg 1.060 mm, Alt 800 mm	1	1	1
Freezer horizontal, 2 portas, capacidade útil mínima 300- 500 litros (220 volts)	1	2	3
Refresqueira dupla 30 litros (dois depósitos de 15 litros) (220 volts). Torneiras desmontáveis para higienização. Depósito em policarbonato cristal injetado. Sistema de agitação com pás de alta resistência. Evaporador em aço inox 304. Gabinete inox. Pés antiderrapantes. Bandeja removível para esvaziar ou higienizar. Controle automático de temperatura.	1	1	1
EQUIPAMENTO PARA EMPRESA			
Caldeirão a gás autogerador de vapor 200 litros, com tampa americana	1	1	1
Geladeira duplex frost free, 250 a 410 litros (220 volts)	1	1	1
Caldeirão gás/vapor - 500 litros, com tampa americana	1	1	2
Liquidificador industrial cap. 15 litros, basculante	1	1	1
Câmara 2,10x 1,20x 2,10 m, para carnes - Volume interno 4.000 litros	1	1	1
Câmara 1,90 x 0,76 x 2,05 m, para laticínios - Volume interno 1.575 litros	1	1	1
Câmara 1,58 x 1,04 x 2,24 m, para vegetais Volume interno 1.900 litros	1	1	1
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m	100	100	100
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,90 x 0,40 x 1,98 m	1	1	1
Máquina descascador de tubérculos,material aço inoxidável, cap para	1	1	1

250kg/h, 220 volt			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	0	1	1
Estante gradeada em aço inox de 1,50x0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	1	1	1
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	1	1	1
Balança eletrônica digital apac. 300 kg	50	100	150
Hot Box 100 litros	4	6	10

UTENSÍLIOS PARA ESCOLAS			
Descrição de utensílios para o pré-preparo e preparo dos alimentos e	**Quantidade por escola**	**Quantidade por escola**	**Quantidade por escola**
para distribuição das refeições	**1 a 300 Alunos**	**300 a 600 Alunos**	**Acima de 600 Alunos**
Bandejas retangular plastica 45x35x2 cm (bege)	10	10	20
Caçarola de alumínio, com tampa, pegador de tampa no mesmo material, alças bilaterais em alumínio polido, espessura 3mm, 12 litros. Diâmetro 36 cm e altura 17cm	2	3	4
Caçarola de alumínio, com tampa, pegador de tampa no mesmo material, alças bilaterais em alumínio polido, espessura 3mm, 17 litros. Diâmetro 32 cm e altura 15cm	1	3	4
Caldeirão de alumínio, com tampa, pegador de tampa no mesmo material, alças bilaterais em alumínio polido, espessura 3mm, 20 litros. Diâmetro 34 cm e altura 23cm	1	2	3
Caldeirão de alumínio, com tampa, pegador de tampa no mesmo material, alças bilaterais em alumínio polido, espessura 3mm, 31 litros. Diâmetro 38cm e altura 31cm	2	2	3
Caneca em alumínio n°20, com bico, cabo de baquelite	1	2	2
Caixa plástica com tampa, empilhavel, 25 litros	2	3	4
Caixa de monobloco branca com tampa, 61 litros (plástico polipropileno)	2	3	5
Caixa de monobloco branca com tampa 36 litros (plástico polipropileno)	2	3	5
Colher em alumínio para servir, comprimento 51,5cm, espessura 2,5mm	2	3	5
Concha em alumínio, comprimento 30cm, espessura 2,5mm, capacidade 100ml	2	3	5
Colher em polietileno, 40cm	2	3	4
Pegador multiuso, com garras, em aço inoxidável, 29cm	2	3	4
Faca para corte de carnes em inox, lâmina 10", comprimento 33cm, espessura 3,0mm	2	2	4
Faca para corte de carnes em inox, lâmina 7", comprimento 29 cm, espessura 3,0mm	2	2	4
Faca para corte de legumes em inox, lâmina 3", comprimento 19cm, espessura 2,5mm	2	2	4
Faca para corte de legumes em inox, lâmina 5", comprimento 25 cm, espessura 2,5mm	2	2	4
Caneca em alumínio polido, com alça, 300ml	2	2	4
Ralador reforçado em inox, 4 faces	1	1	2
Tábua de corte polietileno, cor vermelha, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	1	1	1

Tábua de corte polietileno, cor verde, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	1	1	1
Tábua de corte polietileno, cor azul, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	1	1	1
Tábua de corte polietileno, cor amarela altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	1	1	1
Tábua de corte polietileno, cor branca, altura 50cm, largura 30cm, espessura 1,5cm	1	1	1
Peneira plástica 5x15x30cm	2	2	3
Termômetro digital, em aço inox, tipo espeto, -50+300°	1	1	1
Estrado de polipropileno 1 X 1,20m	10	20	40
Botijão térmico, com torneira, 12 litros	2	2	4
Descascador de legumes manual, com lâmina em aço inoxidável, cabo em plástico ou aço inoxidável	2	2	2
Balde em plástico, 20 litros	2	2	4
Lixeira plástica de material resistente, com acionamento por pedal, capacidade 100 litros, altura 85cm, diâmetro 60cm	1	2	3
Bacia plástica redonda 8 litros, altura 100mm, diâmetro 320 mm, espessura 1,1	1	1	2
Bacia plástica redonda 27 litros, altura 200mm, diâmetro 420 mm, espessura 1,3	1	1	2
Caixa plástica fechada, com tampa, 13 litros, altura 121 mm, largura 270 mm, comprimento 400mm	2	2	3
Caixa plástica fechada, com tampa, 40 litros, altura 200mm, largura 350mm, comprimento 550mm	2	2	3
UTENSÍLIOS PARA EMPRESA			
Caçarola de alumínio cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	1	2	2
Caçarola de alumínio cap. 31 litros tipo hotel c/tampa	2	2	3
Colher de polietileno 50 cm	1	2	2
Colher de polietileno côncava - 60 cm	1	2	3
Caneca de alumínio 4,5 litros, material alumínio, cabo de polipropileno	2	3	5
Concha de alumínio linha hotel nº 10	2	2	3
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	1	1	1
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	1	1	1
Faca p/ legumes inox 4"	1	1	1
Monobloco 49 litros em polietileno	2	3	5
Monobloco 50 litros em polietileno	2	3	5
Pá em altileno 80 cm	1	2	3
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	1	1	1
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	1	1	1
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactcínios (50x30)	1	1	1
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	1	1	1
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 9 litros	2	3	5
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	1	0	0

MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR		
PARA ESCOLAS	**Ud**	**Consumo Mensal**
Luvas plásticas descartáveis, para servir - pct - 100	pct	3
Touca descartável, em TNT, branca, sanfonada - pct - 100 und	pct	3
Máscaras descartáveis em TNT, com elástico, branca - cx - 50 und	cx	3
Saco para lanche (tipo cachorro quente) - pact - 500 und	pct	20
Saco plástico transparente, em bobina picotada, 40X50cm, espessura 0,04mm - bobina com 500 sacos	und	3
Sacos plásticos estéreis para coleta de amostras de alimentos, com tarja, 30x12cm - pct- 500 und	und	5
Saco para lixo, reforçado, 200 litros - pact com 100 und	pct	4
Copo descartável para água, 300ml - pact - 100 und	pct	6
Pano multiuso composição 70% viscose, 30% poliéster, rolo 30cm x300m picotado	rolo	1
Detergente de prato neutro 1 litro	litro	30
bucha de prato dupla face	und	20
sabão em barra	und	20
Água sanitária 1 litro	und	30
sabão em pó kg	und	20
PARA EMPRESA	**Ud**	**Consumo Mensal**
Papel filme, material PVC, rolo com 300 m, largura de 29cm	rolo	5
Luvas plásticas descartáveis, para servir - pct - 100	pct	10
Máscaras descartáveis em TNT, com elástico, branca - cx - 50 und	cx	10
Papel alumínio c/ 7,5 m x 30 cm	rolo	5
Pano multiuso composição 70% viscose, 30% poliéster, rolo 30cm x300m picotado	rolo	5
Saco plástico incolor para saladas, bobina picotada, 50 x 40 cm, espessura 0,04mm	bobina 500 unid	30
Saco plástico incolor para temperos, bobina picotada, 25x35cm, espessura 0,04mm	saco 500 unid	10
Sacos plásticos esterilizados para acondicionamento de alimentos, com tarja branca p/anotações 30x12cm	pcte 100 unid	10

ANEXO D

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

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR **CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇOS A e B)**			
Escola:			**Hora:** **Data e visita**
Responsável pelo check list:			
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) Merenda Escolar	**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 entrada da escola e na cozinha			
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 hortifruti			
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?			
Vedação 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 acionada 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

PLANILHAS RESUMO DOS EIXOS

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

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Municipal Marques do Recife, Rua Vasconcelos, 19 - Juçaral, Cabo de Santo Ag

1 h 12 min (75,2 km) via BR-101 e PE-045

Rotas

1 h 15 min (70,2 km) via BR-232

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

ENG. Arariba de Baixo - Juçaral, Cabo de Santo Agostinho - PE

46 min (46,1 km) via BR-101

Rotas

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Professora Maria Thamar Leite da Fonseca, PE-028 - Gaibu, Cabo de Santo Ag

28 min (28,5 km) via BR-101 e PE-009

Rotas

33 min (30,3 km) via BR-101 e PE-028

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Maria Madalena Tabosa Lopes, Av. Alcides Alves de Souza, s/n - Itapuama, Cat

35 min (19,7 km) via Rota dos Coqueiros

Rotas

33 min (28,3 km) via BR-101 e PE-009

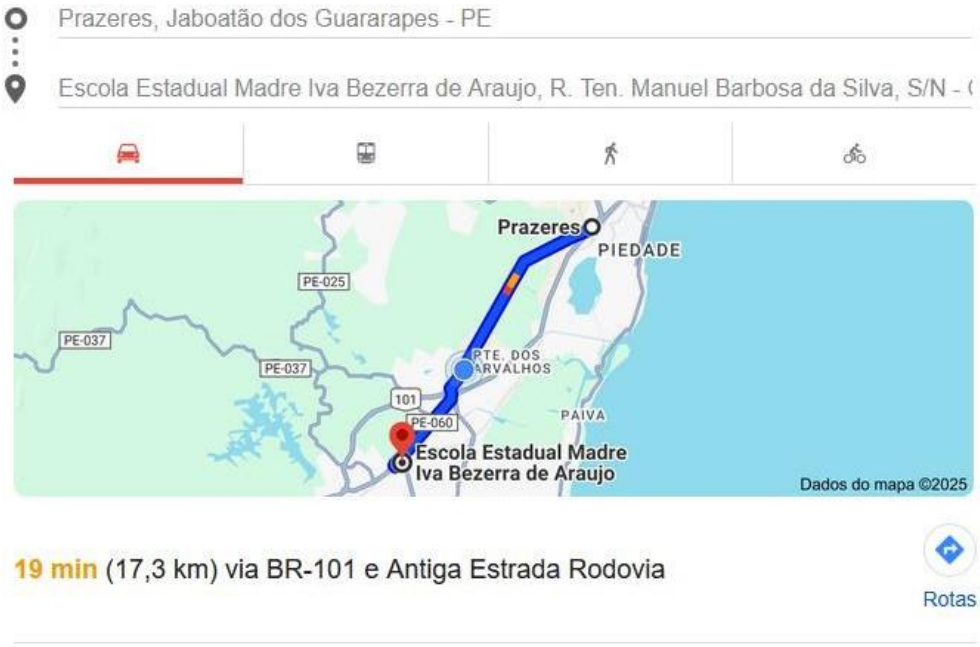
36 min (20,3 km) via Av. Pres. Castelo Branco e Rota dos Coqueiros

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

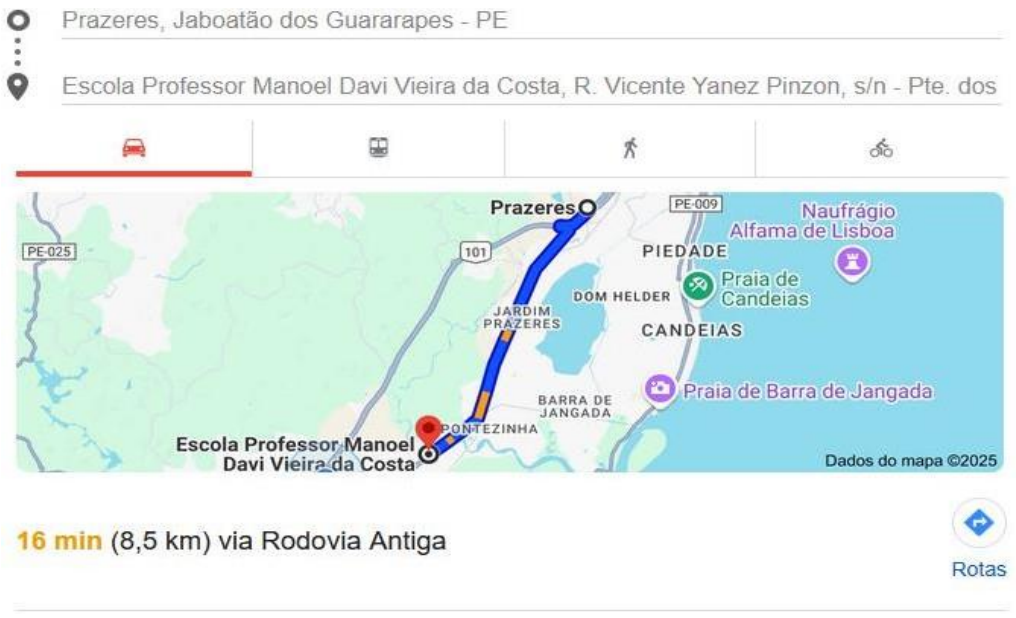
Escola Municipal Doutor Cláudio Gueiros Leite, Av. Histo. Pereira da Costa, 769 - Centr

18 min (17,1 km) via BR-101 e Antiga Estrada Rodovia

Rotas



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



Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Mun. Estreliano de Souza Leão, Loteamento Novo Horizonte, S/N - Charneca, C

28 min (23,4 km) via BR-101

Rotas

29 min (20,7 km) via BR-101 e Antiga Estrada Rodovia

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Casa Espiritualista As Marias (CEAM), Loteamento - Estr. do Engenho Novo, S/N - Dist

25 min (22,4 km) via BR-101

Rotas

27 min (19,3 km) via BR-101 e Antiga Estrada Rodovia

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Professor Antônio Benedito da Rocha, Rua Escritor Israel Felipe, 145 - Garapu,

27 min (19,9 km) via BR-101

Rotas

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Edmar Moury Fernandes, Rod. Armínio Guilherme, 5000 - Cabo de Santo Agost

Permanentemente Fechado

30 min (28,0 km) via BR-101 e PE-009

Rotas

31 min (28,0 km) via BR-101 e Rod. Armínio Guilherme

Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

Escola Edmar Moury Fernandes, Rod. Armínio Guilherme, 5000 - Cabo de Santo Agost

Permanentemente Fechado

30 min (28,0 km) via BR-101 e PE-009

Rotas

31 min (28,0 km) via BR-101 e Rod. Armínio Guilherme

ANEXO F

PLANILHA COMPOSIÇÃO DE CUSTO PARA A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS COZINHAS PARA COMPOSIÇÃO DE PREÇO NO BDI (ABA 12) DA PLANILHA EM FORMATO DIGITAL ATRAVÉS DO LINK:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1PL_JBTtq2taNhsQgKppi9W-xcCOanoNzNu-zh8GeS1g/edit?usp=sharing

ANEXO G
PLANILHA COMPOSIÇÃO DE CUSTO EM FORMATO DIGITAL ATRAVÉS DO LINK:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1PL_JBTtq2taNhsQgKppi9W-xcCOanoNzNu-zh8GeS1g/edit?usp=sharing

ANEXO I
DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE COTAÇÃO DE PREÇO