



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



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

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 higiênicas 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, conforme especificações, condições, especificações, quantidades estabelecidas, neste Termo de Referência.

As especificações e os quantitativos do objeto desta licitação será em Lote único, com dois serviços o da alimentação *in loco* e transportada, descritos conforme quadro abaixo:

ESPECIFICAÇÕES DOS QUANTITATIVOS			
PRATO	TIPO	REFEIÇÕES	QUANTIDADE TOTAL PARA CONTRATO
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	27.510
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	18.340
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Pão com carne moída (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	18.340
Papa de Aveia (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	27.510
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	9.170
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	9.170
Melão (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	36.680
Melancia (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	64.190
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	55.020
Maçã (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	9.170
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980



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

Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado acebolado (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960
Banana Prata (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	7.810
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	7.810
Melão (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.240
Melancia (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	54.670
Mamão Formosa (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	46.860
Maçã (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	7.810
Banana comprida com queijo coalho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Canja de galinha com legumes (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Cará com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Cuscuz com leite (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	23.460
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	15.640
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Mungunzá com canela (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Pão com carne moída (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Pão com Creme de Frango (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Pão com Queijo mussarela (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	15.640
Papa de Aveia (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	23.460
Sopa de Carne com Legumes (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	630
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	420
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Pão com carne moída (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	420
Papa de Aveia (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	630
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	210
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	210
Melão (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	840
Melancia (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	1470
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.260
Maçã (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	210



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

Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4.980
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	14940
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	9960
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Pão com carne moída (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	9960
Papa de Aveia (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	14.940
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4.980
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	4.980
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	4.980
Melão (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	19.920
Melancia (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	34.860
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	29.880
Maçã (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	4.980
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960



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

Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960
Banana Prata (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	4.980
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	4.980
Melão (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	19.920
Melancia (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	34.860
Mamão Formosa (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	29.880
Maçã (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	4.980
Banana comprida com queijo coalho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Canja de galinha com legumes (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Cará com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Cuscuz com leite (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	14.940
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	9.960
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Mungunzá com canela (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Pão com carne moída (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Pão com Creme de Frango (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Pão com Queijo mussarela (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	9.960
Papa de Aveia (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	14.940
Sopa de Carne com Legumes (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	8.910
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	8.910
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	53.460
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	35.640
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	53.460



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

Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	17.820
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	17.820
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	17.820
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	35.640
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	35.640
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	71.280
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	17.820
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	7.805
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	7.805
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	46.830
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	31.220
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	46.830
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	15.610
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	15.610
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	15.610
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.220
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.220
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	62.440
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	15.610
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	35
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	35
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140



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

Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	210
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	140
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	210
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	70
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	70
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	70
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	140
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	140
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	280
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	70
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	300
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	200
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	300
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	100
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	100
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	200
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	200
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	400
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880



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

Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	11.640
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	7.760
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	11.640
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	3.880
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	3.880
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.880
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.880
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	11.640
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	15.520
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.880
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Feijoada Saudável, Arroz Branco, vinagrete (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	19.400
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	3.880
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	23.280
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	3.880
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	3.880
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880



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

Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	11.640
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	7.760
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	11.640
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	3.880
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	3.880
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.880
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.880
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	11.640
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	15.520
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.880
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	50.000
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	50.000
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	300.000
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	200.000
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	300.000
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	100.000
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	100.000
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	100.000
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	100.000
Melão (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	300.000
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	400.000
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	100.000
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170



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

Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	48.085
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	48.085
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170
Strogonoff de carne com arroz branco (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	288.510
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	192.340
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	288.510
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	96.170
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	96.170
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	96.170
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	96.170
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	288.510
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	384.680
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	96.170
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21



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

Melão (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	94.110
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	62.740
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	94.110
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	31.370
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	31.370



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

Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	31.370
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	31.370
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	94.110
Melão (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	125.480
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	31.370
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Feijoada Saudável, Arroz Branco, Vinagrete (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	156.850
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	31.370
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	188.220
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	31.370
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	31.370
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	94.110
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	62.740



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

Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	94.110
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	31.370
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	31.370
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.370
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.370
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	94.110
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	125.480
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.370
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810
Curau com canela (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Pão com carne moída (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810
Risoto de Frango (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620
Café (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	7.290
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	1.620
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	2.430
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	1.620
Banana Prata (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	810
Laranja Cravo (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	810
Melão (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	2.430
Melancia (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.240
Maçã (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	810
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270
Biscoito Cookies (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270
Curau com canela (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270
Mungunzá com canela (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Pão com carne moída (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Pão com Creme de Frango (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Pão com Queijo mussarela (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270
Risoto de Frango (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540
Café (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	119.430
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	26.540
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	39.810
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	26.540



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

Banana Prata (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	13.270
Laranja Cravo (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	13.270
Melão (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	39.810
Melancia (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	53.080
Maçã (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	13.270
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Bolo de bacia (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Curau com canela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600
Pão com carne moída (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	3.900
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	2.600
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	3.900
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	1.300
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	1.300
Banana Prata (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.300
Laranja Cravo (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.300
Melancia (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.900
Melão (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	5.200
Maçã (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.300
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Feijoada Saudável, Arroz Branco, Vinagrete (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	6.000



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

Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	2.000
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	8.000
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	2.000
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	2.000
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Bolo de bacia (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Curau com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600
Pão com carne moída (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	3.900
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	2.600
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	3.900
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	1.300
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	1.300
Banana Prata (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	1.300
Laranja Cravo (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	1.300
Melancia (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.900
Melão (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	5.200
Maçã (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	1.300
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Canja de galinha com legumes e arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Sopa de carne com macarrão integral e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Baião de dois com legumes e arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Cuscuz com aveia e carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Cuscuz com aveia e frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Pão integral com queijo (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Pão integral com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Pão integral com creme de frango (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Strogonoff de frango com arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Strogonoff de carne com arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100



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

Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	400
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	200
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	400
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	200
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	500
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Canja de galinha com legumes e arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Sopa de carne com macarrão integral e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Baião de dois com legumes e arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cuscuz com aveia e carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Cuscuz com aveia e frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Strogonoff de frango com arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Strogonoff de carne com arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão integral com queijo (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Pão integral com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Pão integral com creme de frango (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	50
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50
Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50



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

Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Pão francês com Queijo mussarela (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Pão francês com creme carne moída (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Pão francês com creme de frango (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	50
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão francês com Queijo mussarela (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Pão francês com creme carne moída (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Pão francês com creme de frango (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	50
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50
Arroz com brócolis, frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Sopa de carne com macarrão sem glúten e sem lactose com legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Baião de dois com legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100



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

Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Mungunzá com leite de coco e canela (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200
Pão francês com Queijo sem Lactose (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Pão francês com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Pão francês com creme de frango sem lactose (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	300
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	100
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	300
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	300
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	400
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Arroz com brócolis, frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Sopa de carne com macarrão sem glúten e sem lactose com legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Mungunzá com leite de coco e canela (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200
Pão francês com Queijo sem Lactose (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão francês com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão francês com creme de frango sem lactose (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	300
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	100
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	300
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	300
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200



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

Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	400
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Arroz com brócolis, frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Baião de dois com legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50
Mungunzá com leite de soja e canela (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Strogonoff de frango com leite de soja e arroz (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Strogonoff de carne com leite de soja e arroz (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Pão francês com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Pão francês com creme de frango com leite de soja (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	50
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50
Arroz com brócolis, frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Baião de dois com legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50
Mungunzá com leite de soja e canela (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Strogonoff de frango com leite de soja e arroz (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100



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

Strogonoff de carne com leite de soja e arroz (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão francês com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Pão francês com creme de frango com leite de soja (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERGIA. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	50
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	46.500
Suco de caixinha individual (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	46.500
Banana Prata (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	46.500
Pão com carne moída (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	45.000
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	45.000
Suco de caixinha individual (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	45.000
Maçã (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	45.000
Arroz branco com estrogonoff de frango (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	91.500
Laranja Cravo (Almoço - PROJETOS)	Sobremesa	Almoço	91.500
Suco de caixinha individual (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	91.500

OBS: ENTENDE-SE POR **SERVIÇO (A)** – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REFEIÇÕES ELABORADAS NAS DEPENDÊNCIAS DO CONTRATANTE e **SERVIÇO (B)** – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ELABORADA E TRANSPORTADA DA COZINHA DA CONTRATADA.

2. JUSTIFICATIVA

• JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação se dará 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 do 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, a aquisição e aprovisionamento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos para os estudantes.

Informe-se, por oportuno, que tal objeto atenderá 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.



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



• JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

Os quantitativos previstos, visa ao atendimento de 106(cento e seis) unidades de ensino e 03 (projetos) Projetos, tendo sido definidos conforme os valores estabelecidos de cada aluno com base no SIGEC (Sistema de Gestão Educacional do Cabo de Santo Agostinho) e Censo Escolar 2024, 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;

2.2.1 RELAÇÃO DAS ESCOLAS E TIPO DE ATENDIMENTO

QUADRO 1
ESCOLAS, ENDEREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Nº	CÓDIGO MEC	ESCOLAS	ENDEREÇOS	TIPO DE SERVIÇO
1	36	Centro Comunitário do Cassari	R.21 de Abril Nº 39 - Ponte dos Carvalhos CEP 54580-460	SERVIÇO A
2	26130025	Escola Municipal Amaro Pê Cavalcanti	Engenho Castelo	SERVIÇO A
3	26138557	Escola Municipal Angélica Mendes	Engenho Serra	SERVIÇO A
4	26148170	Escola Municipal Antônio Lima da Silva	Engenho Arariba da Pedra	SERVIÇO A
5	26153734	Escola Municipal Professor Ariosto Nunes Martins	R. Marechal Dantas Barreto S/N Centro	SERVIÇO A
6	26130351	Escola Municipal Aristheu Figueiredo	R. 27 Nº56 Charneca	SERVIÇO A
7	26153700	Escola Municipal Armínio Guilherme dos Santos	R.51 S/N Alto da Saudade - São Francisco	SERVIÇO A
8	26177412	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Josefa Miguel da Hora	R.04 Nº100 Lot.Ilha Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
9	26190680	Centro Celina de Holanda Cavalcanti de Albuquerque	R. Amélia Alves da Silveira, S/N Garapu	SERVIÇO A
10	26130505	Escola Municipal Celma Barros Cabral	R um S/N Charnequinha	SERVIÇO A



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

11	38	Centro Social Nossa Senhora de Fátima	Fazenda Engenho Jussaral S/N CEP 54570000	SERVIÇO A
12	26129825	Escola Municipal Dr. Cláudio Gueiros Leite	Av. Historiador Pereira da Costa Nº 769 - São Judas Tadeu	SERVIÇO A
13	26130785	Escola Municipal Professora Cremilda Maria Santana de Oliveira	Av. Governador Eraldo Gueiros Leite S/N	SERVIÇO A
14	26130890	Escola Municipal Dr. Rui Barbosa	R. Aurelina Mª da Siva Nº40 Suape	SERVIÇO A
15	26130726	Escola Municipal Engenho Matas	Engenho Matas	SERVIÇO A
16	26203200	Centro Educacional Prefeito Eronides Francisco Soares	R.da Praia S/N Pontezinha	SERVIÇO A
17	26129981	Escola Municipal Dr. Eudes Sobral	Engenho São Salvador	SERVIÇO A
18	26130300	Escola Municipal Evandro Cavalcanti	Engenho Sebastopol	SERVIÇO A
19	26130459	Escola Municipal Vereador Gilberto Fragoso	Engenho Tapugi de Cima	SERVIÇO A
20	26130165	Escola Municipal Professora Guiomar de Albuquerque Maranhão	Engenho Utinga de Baixo	SERVIÇO A
21	26153718	Escola Municipal Professor Jason Brandão da Silva	R.47 Nº04 COHAB	SERVIÇO A
22	26130157	Escola Municipal José Pantaleão Dutra Júnior	Lot. Rosa dos Ventos S/N Charneca	SERVIÇO A
23	26153610	Escola Municipal Doutor João Lopes	R.dos Empregados Nº01 Usina Bom Jesus	SERVIÇO A
24	26130408	Escola Municipal Joaquim de Souza Leão	Engenho Sacambu	SERVIÇO A
25	26138140	Escola Municipal Caic Prefeito José Alberto de Lima	R. Manoel Queiroz da Silva S/N Torrinha	SERVIÇO A
26	26130270	Escola Municipal Professor José Joaquim de Oliveira	Engenho Novo	SERVIÇO A
27	26130491	Escola Municipal Vereador José Procópio Nascimento	Engenho Tapugi da Baixo	SERVIÇO A
28	26138670	Escola Municipal Júlio Carneiro de Albuquerque Maranhão	Engenho Liberdade	SERVIÇO A
29	26475723	Creche em Tempo Integral Lar da Criança	R. 01 Nº 100 Charnequinha	SERVIÇO A
30	26130017	Escola Municipal Professora Lúcia Ferreira Soares	R. São Sebastião S/N Sapucaia	SERVIÇO A
31	26129949	Escola Municipal Maria Madalena Tabosa Lopes	R.03 S/N Praia de Itapuama	SERVIÇO A
32	26157667	Escola Municipal Maria Eulina de Freitas	Av.Anibal Cardoso S/N São Francisco	SERVIÇO A
33	26130734	Escola Municipal Maria Laura dos Santos	Engenho Roças Velhas	SERVIÇO A
34	26137780	Escola Municipal Professora Maria Thamar Leite da Fonseca	Rodovia Estadual PE 28 Km 8,8 Enseadas dos Corais	SERVIÇO A
35	26130599	Escola Municipal Marquês do Recife	R. Estrada da Vitória S/N Juçaral	SERVIÇO A
36	26130076	Escola Municipal Monteiro Lobato	R.Aldino Francisco S/N COHAB	SERVIÇO A
37	26130467	Escola Municipal Padre Henrique Vieira (Escola Quilombola)	Engenho Trapiche Lote 06	SERVIÇO A
38	26200805	Escola Municipal Padre Antônio Melo Costa	R. José Feliciano S/N Charneca	SERVIÇO A
39	26191342	Centro Municipal de Educação Infantil Em Tempo Integral Professora Sueli Mesquita	Conjunto Educacional Eduardo Campos- Nova Vila Claudete	SERVIÇO A
40	26148188	Escola Municipal Santo Antônio	R.05 S/N Alto da Bela Vista	SERVIÇO A
41	26130335	Escola Municipal Vereador Severino Bezerra	Engenho Ipiranga	SERVIÇO A
42	26130009	Escola Municipal Presidente Tancredo de Almeida Neves	Av. Senador José Ermínio de Moraes S/N São Francisco	SERVIÇO A
43	26130289	Escola Municipal Prefeito Vicente Mendes Silva	Engenho Tiriri	SERVIÇO A
44	26532727	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Maria Luciene Galdino Silva - CEI Charneca II	R.42 Nº11 Lot.Chave do Rei - Charneca	SERVIÇO A



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

45	26193795	Centro Municipal de Educação Infantil Em Tempo Integral Professora Nadejane Edineide Ferreira	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	R.29 S/N Santo Estevão	SERVIÇO A
47	26153661	Escola Municipal Wolney da Costa Machado	R.18 Lote 20 Setor 03 Enseada dos Corais	SERVIÇO A
48	26177439	Centro Municipal de Educação Infantil Linaldo Jorge da Silva - Pontezinha I	R. da Estação Pontezinha	SERVIÇO A
49	26130181	Escola Municipal Ponte dos Carvalhos	R.05 Nº11 Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
50	26130343	Escola Municipal Ana Maria	R.01 Nº 21 Pirapama	SERVIÇO A
51	26130033	Centro Municipal de Educação Infantil Armando Jorge Sales	Rodovia Estadual PE 28 Km 8,8 Enseadas dos Corais	SERVIÇO A
52	26130882	Escola Municipal Desembargador João Paes	R. Laurentino Gomes Nº02 Gaibu	SERVIÇO A
53	26129930	Escola Municipal Manoel Maria Caetano	R.06 Nº 55 Rosário	SERVIÇO A
54	26193779	Escola Municipal Em Tempo Integral Douglas Menezes de Oliveira	Av. Doutor Miguel Arraes S/N Eng. Santo Estevão Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
55	26130661	Escola Municipal Em Tempo Integral Conde da Boa Vista	R. do Areal- Pontezinha S/N	SERVIÇO A
56	26129833	Escola Municipal Em Tempo Integral Dr. Humberto da Costa Soares	Engenho Pau Santo	SERVIÇO A
57	26154129	Escola Municipal Em Tempo Integral Dr. José Roberto Monteiro	Engenho Arariba da Pedra	SERVIÇO A
58	26190699	Escola Municipal Em Tempo Integral Governador Eduardo Campos	2ª Travessa Aníbal Cardoso - S/N São Francisco	SERVIÇO A
59	26129876	Escola Municipal Em Tempo Integral Joaquim Nabuco	Engenho Massangana S/N	SERVIÇO A
60	26154226	Escola Municipal Em Tempo Integral Madre Iva Bezerra de Araújo	R.39 S/N Santíssimo	SERVIÇO A
61	26130815	Escola Municipal Em Tempo Integral Paulo Freire	R.01 Nº167 Ponte dos Carvalhos Lot. Bom Conselho	SERVIÇO A
62	26159759	Escola Municipal Em Tempo Integral Professora Laura Rodrigues da Costa	R. 21 de Abril S/N Pontezinha	SERVIÇO A
63	26153750	Escola Municipal Em Tempo Integral Vereador João Ciriaco da Silva	R. 41 S/N Charneca	SERVIÇO A
64	26182971	Escola Municipal Em Tempo Integral Reginaldo Loreto da Silva	Loteamento Nova Era - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
65		Creche (NOVA)	Rua Vicente Yanez Pizon, Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO A
66	31	Associação das Mulheres do Bairro São Francisco	Rua Prefeito João Batista Ferreira, S/N (antiga rua 16) CEP 54525522	SERVIÇO B
67	32	Associação de Moradores Vila Dois Irmãos	Engenho propriedade Serraria, S/N CEP 54590-000	SERVIÇO B
68	35	Centro Comunitário Alto dos Índios	Rua 18, Nº176, Alto dos Índios CEP 53580765	SERVIÇO B
69	37	Centro de Solidariedade dos Moradores de Pontezinha	Rua Conde da Boa Vista, Nº1047 CEP 54589410	SERVIÇO B
70	26130637	Escola Municipal Administração Manoel Victor	Rua 19 S/N Alto dos Índios - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
71	26157691	Escola Municipal Armínio da Paz	Av. Refibras Nº08 Vila Armínio da paz - Engenho Trapiche	SERVIÇO B
72	26130750	Escola Municipal José Alberto de Lima	Rua Boa Vista S/N Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
73	26528746	Centro Municipal de Educação Infantil Professora Lucia Farias Cabral Romeu	Rua Manoel Queiroz da Silva S/N Torrinha	SERVIÇO B
74	26130653	Escola Municipal Comendador Arthur Herman Lundgren	Rua José Umbelino do Monte, Nº75 Pontezinha	SERVIÇO B
75	39	Conselho de Moradores de Pirapama	R. Prof. Francisco Teófilo de Oliveira, Nº71 CEP 54505990	SERVIÇO B
76	310	Conselho de Moradores de Rosário	R.Benedito Lopes da Silva Nº 70 CEP 54520640	SERVIÇO B



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

77	26129892	Escola Municipal José Cisneiro Cavalcanti	Engenho Utinga de Cima	SERVIÇO B
78	26133318	Escola Municipal José Rufino de Araújo	Mangueirinha S/N - Gaibu	SERVIÇO B
79	26129957	Escola Municipal Maria Tereza Menezes de Oliveira	Rua 08 Quadra 05 S/N - Vila Claudete	SERVIÇO B
80	26130440	Escola Municipal Renato Paulo de Sena	Rua da Aurora S/N - Bairro São Francisco	SERVIÇO B
81	26129973	Escola Municipal Ministro André Cavalcanti - Sede	Rua do Ferreiro S/N - Usina Mercês	SERVIÇO B
82	26129973	Escola Municipal Ministro André Cavalcanti - Anexo	Rua do Ferreiro S/N - Usina Mercês	SERVIÇO B
83	26130807	Escola Municipal Professora Vicência Conceição	Rua Oscar Francisco de Lima S/N - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
84	26130513	Escola Municipal Pontezinha	Rua Orlando Ferreira de Souza, S/N Pontezinha	SERVIÇO B
85	26193817	Escola Municipal Nova Garapu	Av. Alm. Paulo Moreira, 611 - Garapu	SERVIÇO B
86	26129795	Escola Municipal Carmencita Ramos Cavalcanti	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)	R. São Marcos, Nº 23 Charneca	SERVIÇO B
88	311	Conselho dos Moradores do Alto do Colégio	R. Amaro José dos santos, 08 Alto do Colégio CEP 54520990	SERVIÇO B
89	26129850	Escola Municipal Edmar Moury Fernandes	Rodovia PE-60 Km 08 S/N Propriedade Serraria	SERVIÇO B
90	26130246	Escola Municipal Vereador Edvaldo Martins	Rua 10 S/N Malaquias	SERVIÇO B
91	26148196	Escola Municipal José Clarindo Gomes	Av. Dr. Miguel Arraes S/N - Engenho Santo Estevão	SERVIÇO B
92	26525763	Lar Espírita Clara de Assis - Lar de Clara	Rua da Matriz S/N Pontezinha CEP 54589005	SERVIÇO B
93	26137763	Escola Municipal Manoel Davi Vieira da Costa	Rua Vicente Yanez Pinzon S/N - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
94	26130777	Escola Municipal Professora Maria José Paiva	Rua Vicente Yanez Pinzon S/N - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
95	26154366	Escola Municipal Dr. Marivaldo Burégio de Lima	Av. Historiador Pereira da Costa S/N - São Judas Tadeu	SERVIÇO B
96	26130238	Escola Municipal Nossa Senhora de Fátima	R. Alto do Cruzeiro Nº29 Cruzeiro	SERVIÇO B
97	26130823	Escola Municipal Senador Paulo Guerra	Rua Antônio Marinho Vanderlei - Ponte dos Carvalhos	SERVIÇO B
98	26129841	Escola Municipal Dr. Paulo de Amorim Salgado	Praça Dr. José Bezerra Nº07 Centro	SERVIÇO B
990	313	Sociedade Beneficente Casa de Maria	Rua Um, Nº257 - Vila Claudete	SERVIÇO B
100	26130262	Escola Municipal Vicente Yanez Pinzón	Rua do Sol Nº24 Nazaré	SERVIÇO B
101	26129965	Escola Municipal Aníbal Cardoso	Engenho Algodoads Nº48	SERVIÇO B
102	26529777	Escola Municipal Professor Antônio Benedito da Rocha	Rua Dr. Geraldo Nogueira Nº 145 - Garapu	SERVIÇO B
103	34	Associação Lar do Amanhã Assistência Social, Saúde e Educação	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	Rua da Estação S/N - Pontezinha	SERVIÇO B
105	26217805	Escola Municipal Estreliano de Souza Leão - Sede	Loteamento Novo Horizonte S/N - Charneca	SERVIÇO B
106	26130394	Escola Municipal Estreliano de Souza Leão - Anexo	Loteamento Novo Horizonte S/N - Charneca	SERVIÇO B
107		PROJETO - Núcleo de Estudos Avançados e Científicos - NEAC	Rua Dr. Fernando Gonçalves Cascão, nº 40, centro, CEP 54510-450	SERVIÇO B
108		PROJETO - Vem IF - PE	Rua Dr. Manoel Clementino Cavalcanti, nº 12, centro CEP 54510-400	SERVIÇO B
109		PROJETO - AFETO		SERVIÇO B



- **JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

Neste caso em concreto, a opção foi por Preço Global em Lote Único é mais vantajosa para a Administração, uma vez que, buscou-se permitir os atendimentos *IN LOCO*- A, em algumas escolas na zona rural de difícil acesso, escolas de tempo integral e creches, e TRANSPORTADA B para escolas na zona urbana de fácil acesso.

O critério utilizado para a não divisão levou em consideração a regionalização rural e urbana, bem como uma vez que se observaram os princípios da razoabilidade e da eficiência, justificada pela competitividade de maneira correta, em face do que será possível a contratação de mais de um fornecedor, os quais poderão ofertar melhores preços aos produtos tendo em vista a região para prestação do serviço, tornando eficiente e vantajosa a contratação. Assim, resta demonstrado, portanto, que tal medida é a mais adequada para a ampliação da competitividade, diante das particularidades do caso concreto.

Frise-se, adicionalmente, que não haverá perda de escala ao dividir a solução em serviço, mas se colocar em lote único, pois respeitando o critério adotado e avaliando o quantitativo de unidades escolares para o presente processo, foi realizado estudo avaliativo agrupando as unidades e respeitando as distâncias entre cada escola, para maior facilitar o processo de precificação dos participantes no que tange à logística.

- **PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

2.4.1. Não será admitida a participação de consórcio.

2.4.2. No caso vertente, não se faz presente a premissa da complexidade do objeto, uma vez que trata-se de contratação comum para empresas atuantes neste mercado, sendo usual a participação de empresas que, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira e demais condições suficientes a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o âmbito de possíveis licitantes. Também não demanda aglutinação de competências conexas e específicas em demasia, além de não envolver questões de alta complexidade, nas quais as empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação. A reunião de empresas em consórcio poderia reduzir o número de licitantes, prejudicando assim os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA AS 106 UNIDADES ESCOLARES E 03 PROJETOS

- **DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/DETALHAMENTO DO OBJETO**

Além da descrição apresentada no(s) quadro(s) do item 1 deste Termo de Referência, para a prestação dos serviços, deve-se observar as seguintes especificações:

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

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

3.1. 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 do Contratante, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo serem baseadas nas Especificações Técnicas contidas neste TR.

3.2. Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

3.3.2.1. 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);

3.3.2.2. 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;

3.3.2.3. A disponibilização de 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 da 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;

3.3.2.4. A manutenção física da cozinha e local de armazenamento, citada no item 3.3.2.3, 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.

3.3.2.5. Em casos de impossibilidade total de produção local, a 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).

3.3. 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:

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

3.3.3.2. 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;

3.3.3.3. 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;

3.3.3.4. 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.

3.3.3.5. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) 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 (1/escola/semana), com o envio de documentos comprobatórios à CONTRATANTE, 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;

b) Execução do cardápio completo;

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



- d) Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- e) 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;
- f) Porcionamento uniforme das refeições aos alunos, utilizando utensílios apropriados;
- g) 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 às 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 às 17:00hs e para lanche noite 18:00hs às 19:00hs. Tais horários poderão ser adequados às particularidades excepcionais da unidade escolar atendida;
- h) Higienização e limpeza dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utilizados pelos alunos, bem como de todas as dependências utilizadas;
- i) 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 Contratada.

3.4. OS ENDEREÇOS DOS LOCAIS DO ATENDIMENTO PELO SERVIÇO A, CONSTAM NO ANEXO D.

3.5. 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 capita 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.

3.3.5.1. Regras gerais:

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

3.3.5.1.2. 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
- B3- Per capita servidos



● B4- Incidência de preparações

3.3.5.1.3. 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;

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

3.3.5.1.5. 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 oferecido ao aluno/dia/semana;

3.3.5.1.6. 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;

3.3.5.1.7. 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 a prescrição médica, nutricional ou odontológica, será definido pela RT contratante. Tais adaptações não acarretam em custos adicionais à precificação do objeto;

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

3.3.5.1.9. Em casos de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante 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;

3.3.5.1.10. 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;

3.3.5.1.11. 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);

d) Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

3.3.5.2. Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo que deverão ser observados pela CONTRATADA:

3.3.5.2.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

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

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

3.3.5.2.4. A integridade e a higiene da embalagem;

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

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

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

3.3.5.2.8. 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;

3.3.5.2.9. 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. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos.



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

3.3.5.3.1. 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.

3.3.5.4.Recebimento de hortifrutigranjeiros

3.3.5.4.1. 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.

3.3.5.4.2. 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.

3.3.5.5.Recebimento de leite e derivados:

3.3.5.5.1. 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.

3.3.5.5.2. Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:

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

3.3.5.6.Recebimento de estocáveis:

3.3.5.6.1. 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;

3.3.5.6.2. 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;

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

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

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

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

3.3.5.8.Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros:

Deverão ser observados:

3.3.5.8.1. 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;

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



- 3.3.5.8.3. 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;
- 3.3.5.8.4. Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- 3.3.5.8.5. 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;
- 3.3.5.8.6. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis entre outros;
- 3.3.5.8.7. 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;
- 3.3.5.8.8. 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;
- 3.3.5.8.9. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 3.3.5.8.10. 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;
- 3.3.5.8.11. 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;
- 3.3.5.8.12. 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;
- 3.3.5.8.13. 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;
- 3.3.5.8.14. Acondicionar 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;
- 3.3.5.8.15. Os alimentos devem ser armazenados em equipamento de congelamento de forma a garantir os critérios de prevenção de contaminação, sendo preferencialmente, em equipamentos distintos;
- 3.3.5.8.16. 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;
- 3.3.5.8.17. Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 3.3.5.8.18. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 3.3.5.8.19. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas só podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;
- 3.3.5.8.20. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- 3.3.5.8.21. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 3.3.5.8.22. 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;
- 3.3.5.8.23. 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.
- 3.3.5.8.24. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.



3.3.5.9. 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:

- 3.3.5.9.1. 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;
- 3.3.5.9.2. 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;
- 3.3.5.9.3. 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;
- 3.3.5.9.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob as temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;
- 3.3.5.9.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 3.3.5.9.6. Garantir que no processo de cocção os alimentos cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- 3.3.5.9.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74°C no seu interior;
- 3.3.5.9.8. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
 - a) Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C e oitenta graus Celsius;
 - b) A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais, como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer, deve ser desprezado;
 - c) Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
 - d) O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais. Esse ato entope as tubulações e provoca poluição;
 - e) Recomenda-se que os óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas, conforme manual de boas práticas.;
- 3.3.5.9.9. 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;
- 3.3.5.9.10. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;
- 3.3.5.9.11. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 3.3.5.9.12. Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses entre outros.);
- 3.3.5.9.13. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, entre outros

3.3.5.10. Higienização dos Alimentos - Regras básicas:

- 3.3.5.10.1. Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 3.3.5.10.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 3.3.5.10.3. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 3.3.5.10.4. As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;
- 3.3.5.10.5. Utilizar água potável;
- 3.3.5.10.6. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- 3.3.5.10.7. Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e pratos.
- 3.3.5.10.8. 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 (para enlatados após abertos, este prazo é de 24 horas);
- b) O nome do produto;
- c) A data da abertura do produto;
- d) Assinatura do funcionário;
- e) A temperatura que deverá ser refrigerado (enlatado: máximo 6°C).

3.3.5.11. Hortifrutigranjeiros

- 3.3.5.11.1. 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;
- 3.3.5.11.2. O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;
- 3.3.5.11.3. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;
- 3.3.5.11.4. Durante o período de espera para a distribuição das refeições deverão ficar sob refrigeração a 10°C, no máximo.

3.3.5.12. Cereais e Leguminosas

- 3.3.5.12.1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros);
- 3.3.5.12.2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03(três) vezes antes de levar para cocção.

3.3.5.13. Porcionamento:

- 3.3.5.13.1. 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;
- 3.3.5.13.2. Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;
- 3.3.5.13.3. O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:
 - a) Líquidos (Café, sucos e bebidas lácteas) – distribuídos de preferência em caneca de polipropileno de 300 ml;
 - b) Pães com proteínas, biscoitos, bolos – distribuídos em embalagens plásticas individualizadas;
 - c) Desjejum, Lanches elaborados para o TURNO DIURNO/NOTURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos de polipropileno, e colheres de polipropileno;
 - d) No caso de extrema necessidade, como em caso de falta de água, fazer uso de pratos e talheres descartáveis;
 - e) 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.
 - f) 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.

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.

3.3.5.13.4. 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.

3.3.5.14. 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:

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



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

3.4. SERVIÇO B – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ELABORADA E TRANSPORTADA DA COZINHA DA CONTRATADA OU COZINHAS DE OUTRAS UNIDADES ESCOLARES DA CONTRATANTE ÀS UNIDADES RECEPTORAS

3.4.5. 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 TR.

3.4.6. Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

3.4.6.1 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);

3.4.6.2 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;

3.4.6.2 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;

3.4.6.3 A manutenção física da cozinha e local de armazenamento, citada no item 3.4.6.2, 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.

3.4.6.4 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;

3.4.7. 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:

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



3.4.7.2 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;

3.4.7.3 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.

3.4.7.4 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.

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

- a) 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 (1/escola/semana), com o envio de documentos comprobatórios à CONTRATANTE, 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;
- b) Execução do cardápio completo;
- c) Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- e) 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;
- f) Porcionamento uniforme das refeições aos alunos, utilizando utensílios apropriados;
- g) Transporte das refeições até os locais de distribuição das refeições;
- h) 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 . A distribuição deverá observar os horários das 07:00hs às 08:00hs para desjejum, das 09:00hs às 10:00hs para o lanche da manhã, das 11:00hs às 13:00hs para o almoço, das 14:30hs às 15:30hs para o lanche tarde, jantar 16:30hs às 17:00hs e para lanche noite 18:00hs às 19:00hs.
- i) Higienização e limpeza dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utilizados pelos alunos, bem como de todas as dependências utilizadas;
- j) 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 Contratada.

3.4.8. 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 legislativa 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 capita 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 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.

3.4.8.1 Regras Gerais

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

3.4.8.1.2. 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
- B3- Per capita servidos
- B4- Incidência de preparações

3.4.8.1.3. 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;

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

3.4.8.1.5. 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;

3.4.8.1.6. 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;

3.4.8.1.7. 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 a prescrição médica, nutricional ou odontológica, será definido pela RT contratante. Tais adaptações não acarretam em custos adicionais à precificação do objeto;

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

3.4.8.1.9. Em casos de ajustes (alternância entre semanas), os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante 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;

3.4.8.1.10. 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);
- d) Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

3.4.9. Critérios de recebimento, guarda de gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo, caso seja necessário, nas dependências da CONTRATANTE.

Deverão ser observadas pela Contratada:

3.4.9.1.As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

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

3.4.9.1.2. A integridade e a higiene da embalagem;



- 3.4.9.1.3. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 3.4.9.1.4. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- 3.4.9.1.5. 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;
- 3.4.9.1.6. 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;
- 3.4.9.1.7. 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.
- 3.4.9.1.8. 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;

3.4.9.2. 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.

3.4.9.3. 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;
- f) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
- g) Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser utilizados para além do seu ponto de fumaça e quando esse não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais, como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma.
- h) Evitar preparações com demasia da manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- i) Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses entre outros.);

3.4.10. Higienização dos Alimentos

3.4.10.1. 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;

3.4.10.2. 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;
d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

3.4.10.3. 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.

3.4.11. Porcionamento:

3.4.11.1. 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;

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

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

- a) Líquidos (Café, sucos e bebidas lácteas) – distribuídos de preferência em caneca de polipropileno de 300 ml;
b) Pães com proteínas, biscoitos, bolos – distribuídos em embalagens plásticas individualizadas;
c) Desjejum, Lanches elaborados para o TURNO DIURNO/NOTURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos de polipropileno, e colheres de polipropileno;
d) No caso de extrema necessidade, como em caso de falta de água, fazer uso de pratos e talheres descartáveis;
e) 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.
f) 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.

3.4.11.4. 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.

3.4.12. 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:

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

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

3.4.13. Transporte da Alimentação

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



- a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pelo Contratante;
- b) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;
- c) Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo CONTRATANTE, devendo a refeição chegar à unidade escolar com 30 minutos de antecedência dos horários definidos para distribuição lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite.
- d) Os horários das refeições serão definidos na fase de execução contratual pelos fiscais contratuais/gestores das unidades de ensino.
- e) Apresentar à CONTRATANTE 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;
- f) 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.

4. DO VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.1 VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.1.1. 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.

4.1.2 No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

4.1.3 Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

4.1.4 O modelo de licitação apresentado através de Pregão Eletrônico, os valores são formados por pratos, os quais compõem preços fixos e variáveis.

4.1.5 A contratada terá direito aos custos fixos nos meses de férias e recesso da Rede Municipal de Ensino. Os custos fixos são os gastos que não variam, as despesas se mantêm como: Contas de água e de energia elétrica, aluguel e condomínio, folha de pagamento, pró-labore, encargos sociais, telefonia e internet, etc.

4.1 CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Secretaria de Educação do Município do Cabo de Santo Agostinho, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Elemento de Despesa: 33903941 – Fornecimento de Alimentação Preparada

339039 – Serviços de Terceiros – pessoa Jurídica

Classificação funcional programática: 00108.12.363.0918.2282.A126/00108.12.362.0402.2310.A211

5 DA LICITAÇÃO

5.1. MODALIDADE DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1.1. A licitação será processada na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO GLOBAL/POR LOTE (ÚNICO)** com **INVERSÃO DE FASE**.

5.1.2 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.

5.2. PROPOSTA

5.2.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do Edital, independente de declaração da licitante.

5.2.2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

- a) A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar, de cada Lote, no certame deverá apresentar proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida na forma do ANEXO F, formado pelo item 01 e 02 (**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS E MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS (PRECIFICAÇÃO FINAL)**);
- b) No item 01 da proposta (**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS**), a empresa deverá informar todos os insumos que impactam no seu preço proposto de maneira objetiva, informando o valor e representação em percentual atinente a cada linha de custo, totalizando 100% (cem por cento) do preço unitário de cada item do lote.
- c) No item 02 da proposta (**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS UNITÁRIOS E TOTAIS (PRECIFICAÇÃO FINAL)**), a empresa deverá informar os valores unitários e totais por item, considerando os quantitativos;
- d) O licitante deverá apresentar proposta (preços unitários e total) para todos os itens do respectivo l
- e) A proposta de preços deverá ser elaborada de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e seus ANEXOS.
- f) Deverão estar incluídos nos preços todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniformes, tributos, taxas, contribuições e quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto a ser contratado, inclusive despesas de transporte.
- g) Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos de frete, inclusive quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução dos contratos;
- h) Serão desclassificadas as propostas que apresentarem o produto fora das especificações técnicas estabelecidas no TR ou fora do prazo estabelecido.



- i) A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar no certame deverá apresentar no momento do envio da proposta a planilha de custos para a função de merendeira (o) conforme modelo constante no ANEXO "M".

5.3 REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HABILITAÇÃO

5.3.1. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.3.1.1. Apresentação de um ou mais atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove(m):

5.3.1.1.1. Aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidade e prazo com o objeto da licitação, demonstrando que a licitante presta ou prestou, serviço (s) de fornecimento de refeições preparadas e transportadas ou preparadas no local da execução do contrato ou servidas em restaurantes ou eventos.

5.3.1.1.1.1. Para efeito do item acima, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados.

5.3.1.2. Comprovação do licitante de que possui em seu quadro permanente, na data prevista para abertura da proposta, profissional de nível superior (Nutricionista) devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição.

A comprovação do vínculo permanente do(s) profissional (is) acima será feita mediante cópia de um dos seguintes documentos:

- a) Ficha ou Livro de Registro de Empregados; Contrato de Trabalho firmado ou Carteira Profissional, no caso de empregado da empresa;
- b) Contrato social ou Ata de Eleição da Diretoria, devidamente arquivado no Registro próprio, se o(s) profissional (is) for (em) sócio(s) da empresa licitante;
- c) Contrato de prestação de serviços, firmado entre as partes, na forma da lei civil, e com firmas reconhecidas;
- d) Declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

5.3.1.3. Com vistas a conhecer todos os aspectos pertinentes aos serviços a serem executados, considerando o vulto e a importância do objeto, recomenda-se que as empresas LICITANTES realizem a vistoria "in loco" das instalações da CONTRATANTE.

5.3.1.3.1. Durante a vistoria, a LICITANTE deverá observar, entre outros aspectos, o grau de dificuldade para execução dos serviços, diagnóstico dos requisitos necessários para prestação desses, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento dos mesmos.

5.3.1.3.2. A visita deverá ocorrer até 05 (cinco) dias úteis anteriores da data da abertura do certame, no horário das 08:00 às 16:00, de segunda a sexta-feira (estabelecer outro intervalo, se for o caso), por representante legal da empresa participante, por meio de agendamento prévio, a ser realizado em dias úteis, no horário de 08:00 às 16:00hrs, com a Coordenação de Alimentação Escolar pelo telefone (81) 9 9192-2528 ou por pelo e-mail: alimentacaoescolar@cabo.pe.gov.br (se for o caso).

5.3.1.3.3. Não desejando realizar a visita "in loco", a licitante assume a responsabilidade por eventuais constatações que poderiam ter sido verificadas caso tivesse realizado a visita técnica, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações objeto deste termo de referência, devendo apresentar junto com os documentos de habilitação "declaração assinada de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços" (ANEXO E do Termo de Referência), conforme modelo constante do edital.

5.3.1.3.4. Realizada a visita, será emitida pela Secretaria de Educação do Cabo de Santo Agostinho, "Declaração de Vistoria Técnica" (ANEXO G do TERMO DE REFERÊNCIA – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA), devidamente assinada pela Coordenação de Alimentação Escolar –, de que a empresa participante, através de seu representante legal, tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto deste Termo de



Referência. A referida declaração de visita técnica será emitida para o respectivo estabelecimento que foi visitado pelo interessado.

5.3.2. REQUISITOS DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.3.2.1 A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- d) No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- h) No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- i) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- J) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- I) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- m) Licença de Funcionamento, expedida pelo ÓRGÃO SANITÁRIO ESTADUAL ou MUNICIPAL competente, para atividade semelhante ao objeto da presente licitação;
- n) Nos termos do artigo 58 da Lei Federal n.º 14.133/2021, os licitantes deverão apresentar a Garantia da Proposta de 1% (um inteiro por cento) do valor estimado do objeto da contratação, deverá ser recolhida pela licitante, sob uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

5.3.2.2.A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- c) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos a



Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- e) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
- f) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
- h) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- j) Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);
- II) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- III) Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.

5.3.2.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;
- Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
- Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
- As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.
- Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:



Índice de Liquidez Geral ($\geq 1,00$):

LG= Ativo Circulante+Realizável a Longo Prazo Passivo Circulante+Passivo Não Circulante

Índice de Liquidez Corrente ($\geq 1,00$):

LC= Ativo Circulante/Passivo Circulante

Índice de Solvência Geral ($\geq 1,00$):

SG= Ativo Total/Passivo Circulante+Passivo Não Circulante

- Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;

5.3.3.3. DECLARAÇÕES, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

- Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
 - a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
 - b) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);
 - c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (artigo.63§1º, da Lei nº 14.133/2021).

6. DO CONTRATO

6.1. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

O licitante terá o prazo de 03 (três) dias úteis para assinatura do contrato, contados a partir da convocação pela CONTRATANTE.

Qualquer solicitação de prorrogação do prazo previsto para assinatura do contrato, somente será analisada, se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

6.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.3.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA**, devidamente identificados, aos locais de prestação dos serviços, quando necessário;



- 6.3.2. Prestar à **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos que esta vier a solicitar para a prestação dos serviços;
- 6.3.3. Comunicar, por escrito, à **CONTRATADA** toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço;
- 6.3.4. A execução do contrato se iniciará em até 7 dias úteis, a partir da assinatura do contrato
- 6.3.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do **CONTRATO**, por fiscal do contrato especialmente designado para este fim;
- 6.3.6. Indicar, formalmente, o gestor para acompanhamento da execução contratual, utilizando-se dos procedimentos de acompanhamento da execução dos serviços, conforme previsto neste Termo de Referência, e o fiscal para auxiliá-lo na avaliação periódica da prestação dos serviços;
- 6.3.7. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, conforme estabelecido;
- 6.3.8. Comunicar à **CONTRATADA**, através de notificação fundamentada, a necessidade de substituição de qualquer profissional que seja considerado inadequado para o exercício da função;
- 6.3.9. Fornecer, observadas as diretrizes de sua Política Local de Proteção de Dados Pessoais e Política de Privacidade, as instruções e condições necessárias ao tratamento dos dados pelo Operador/Contratado;
- 6.3.10. Garantir que apenas as pessoas nas condições arroladas neste termo de referência sejam contempladas com a disponibilização de refeição desta contratação.
- 6.3.11. Solicitar o fornecimento obedecendo aos prazos estipulados neste instrumento, eventualmente, poderão ser solicitadas entregas com prazo menor do que o avençado neste Termo de Referência, caso em que haverá negociação entre esta Secretaria e o fornecedor;
- 6.3.12. A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- 6.3.13. A **CONTRATANTE** notificará a **CONTRATADA** quando no exercício de fiscalização dos serviços contratados, ocorrer resistência por parte dos funcionários, de modo a assegurar o efetivo cumprimento da execução do escopo contratado.

6.4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.4.1. Cumprir todas as obrigações constantes do Edital, de seus Anexos e da proposta apresentada na licitação;
- 6.4.2. Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato;
- 6.4.3. Executar os serviços, nas quantidades e especificações contidas nas condições de execução previstas neste Termo de Referência;
- 6.4.4. Corrigir falhas que se apresentem em sua execução;
- 6.4.5. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao contratante ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, culposa ou dolosa, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da **CONTRATANTE**;
- 6.4.6. Prestar os necessários esclarecimentos sobre a execução do objeto contratual solicitados pela **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação;
- 6.4.7. Designar preposto para representá-la perante a **CONTRATANTE** sempre que for necessário, indicando o respectivo telefone e e-mail para futuros contatos;
- 6.4.8. Informar previamente à **CONTRATANTE**, solicitando-lhe anuência, toda e qualquer alteração nas condições de execução;
- 6.4.9. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto, inclusive com pessoal, os quais não terão qualquer vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;



6.4.10. Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causarem à Contratante ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, procedendo aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidades decorrentes;

6.4.11. Manter, durante o prazo de vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.4.12. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, nos termos previstos no Termo de Referência.

6.4.13. Assumir todos os custos dos serviços que tiverem de ser refeitos em virtude de omissões ou atrasos de sua responsabilidade;

6.4.14. Substituir funcionários cuja conduta seja inadequada, após notificação fundamentada por escrito pela CONTRATANTE, inclusive o preposto, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis;

6.4.15. Das Obrigações do Serviço A:

6.4.15.1. Dependências e instalações físicas do serviço de nutrição

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências do Contratante destinadas para este fim, bem como pelo transporte interno, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições aos alunos, devendo:

a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;

b) Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante;

c) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

d) Responsabilizar-se pela manutenção física predial, 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 às suas expensas, como manutenção corretiva e/ou preventiva anualmente, ou ainda para o bom funcionamento do Programa de Alimentação Escolar, segurança e limpeza poderá a manutenção ser no momento de cada necessidade, onde a contratada deverá proceder com o serviço de imediato quando da solicitação da Coordenação de Alimentação escolar;

e) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

f) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato, conforme ANEXO C;

g) As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante;

h) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;

i) Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

j) Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

k) Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;

l) Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como, a instalação necessária, conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;

m) Responsabilizar-se pela aquisição de água mineral para preparação do suco;

n) Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato (diretor da escola), acompanhado de um representante da empresa contratada;

o) Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.

6.4.15.2. Quadro de Pessoal



- a) Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução CFN n.º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;
- b) A Contratada deverá manter obrigatoriamente um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
- c) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;
- d) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes;
- e) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- f) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal;
- g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato;
- h) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- i) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- j) Realizar o seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- k) Apresentar ao Contratante, quando exigido, comprovantes de pagamento de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato;
- l) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamento de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas (cor clara), calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente touca descartável para proteção dos cabelos, assim como as luvas descartáveis.
- m) A CONTRATADA deverá manter os EPIs e fardamentos dos seus empregados em perfeito estado de conservação e garantir uma vistoria, no mínimo, semestral de todos os EPIs em seus âmbitos quantitativo e qualitativo, a fim de garantir o padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;
- n) Quanto aos EPIs e Fardamentos, obedecer ao padrão estabelecido no apêndice do ANEXO I, deste termo de referência;
- o) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;
- p) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- q) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamento destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;
- r) Apresentar, quando for solicitado, os comprovantes de pagamento de benefícios e encargos;
- s) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabiliza o Contratante em seus processos;
- t) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- u) Disponibilizar à contratante, a qualquer tempo, quando solicitada, o detalhamento dos custos referentes à mão de obra que impactam sobre este serviço por categoria profissional;
- v) Considerando a natureza do objeto da contratação, será exigida Certidão de Registro do Responsável Técnico da Empresa no Conselho Regional de Nutrição, com a devida comprovação do vínculo do profissional de NUTRIÇÃO, através da apresentação de cópia autenticada de:
 - i. Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho, ou;
 - ii. Ficha de Registro de Empregado registrada no Ministério do Trabalho, ou;
 - iii. Contrato Social ou Alteração do Contrato Social (no caso de sócio) registrado na JUCEPE; ou
 - iv. Contrato de prestação de serviços, ou;
 - v. Declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional



6.4.15.3. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação

- a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- b) Executar o controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;
- c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Resolução ANVISA RDC 216/2004;
- d) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;
- e) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- f) Em casos de ajustes, os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias;
- g) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- h) Fornecer o cardápio completo devidamente carimbado e assinado pela nutricionista responsável para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- i) Atender às solicitações de dietas especiais;
- j) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
- k) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7°C;
- l) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- m) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
- n) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas;
- o) Responsabilizar-se pela água mineral para a preparação do suco;
- p) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;
- q) Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS), de acordo com a Resolução ANVISA RDC 216/2004 ou Resolução ANVISA RDC 275/2002, conforme aplicável, adequando-o à execução dos serviços da Unidade de Alimentação e Nutrição, considerando que a prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;
- r) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- s) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- t) Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- u) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- v) Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- w) Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;
- x) Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- y) A Contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

6.4.15.4. Higienização



- a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e mesas e cadeiras dos refeitórios;
- b) Atender ao que dispõe a legislação sanitária vigente, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;
- c) Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;
- d) A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papelarias em pontos adequados da cozinha e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- e) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- f) Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- g) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;
- h) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;
- i) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- j) A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, assim como a manutenção das condições de higiene;
- k) Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- l) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- m) Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é de suma importância para a promoção e para a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. As facas e tábuas de corte representam riscos significativos de contaminação;
- n) Não permitir a presença de animais domésticos na área ou nas imediações das dependências utilizadas para a execução dos serviços;
- o) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com os uniformes fornecidos pela Contratada, como avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos. Orienta-se que os visitantes não toquem nos alimentos. Não devem comer ou fumar durante a visita, bem como não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que apresentarem ferimentos expostos ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

6.4.15.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) A Contratada deverá instruir seus funcionários a cumprir o regulamento interno estipulado pelo Contratante, referente às normas de segurança;
- b) Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- c) Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;
- d) Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- e) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados na prestação dos serviços do objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.



6.4.15.6. Situações de Emergência

- a)** Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico;
- b)** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem ônus para o Contratante.

6.4.15.7. Suplementares

- a)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- b)** Reparar ou substituir, imediatamente e às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;
- c)** Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- d)** Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- e)** Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para a execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
- f)** Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolvam suas atividades;
- g)** Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- h)** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- i)** Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas juntamente com o fiscal do contrato, não sendo permitida a contabilização das repetições;
- j)** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;
- k)** Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- l)** Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;
- m)** Conferir junto ao fiscal a medição dos serviços prestados a serem aprovados pelo Contratante;
- n)** Encaminhar as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- o)** Prever as situações de contingências (reforma, dedetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo, distribuição das refeições);
- p)** Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;

6.4.15.8. Responsabilidade Civil

A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

6.4.16. Das Obrigações do Serviço B

6.4.16.1. Dependências e Instalações Físicas do Serviço de Nutrição



A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado, nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e preparo das refeições, utilizando as dependências da Contratada destinadas para este fim, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante. Quanto ao porcionamento e distribuição das refeições, fica entendido que é de responsabilidade da Contratada.

A Contratada deverá atentar-se aos seguintes parâmetros:

- a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;
- b) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- c) Responsabilizar-se pela manutenção física predial, 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 às suas expensas, como manutenção corretiva e/ou preventiva anualmente, ou ainda para o bom funcionamento do Programa de Alimentação Escolar, segurança e limpeza poderá a manutenção ser no momento de cada necessidade, onde a contratada deverá proceder com o serviço de imediato quando da solicitação da Coordenação de Alimentação Escolar;
- d) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;
- e) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato, conforme ANEXO C;
- f) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;
- g) Garantir a observância no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;
- h) Responsabilizar-se pela aquisição de gás e de todos os produtos e materiais necessários à execução das atividades.
- i) Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato (diretor da escola);
- j) Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.

6.4.16.2. Quadro de Pessoal

- a) A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
- b) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;
- c) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes;
- d) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- e) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal;
- f) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato;
- g) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;
- h) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- i) Realizar o seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- j) Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato;
- k) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e



equipamento de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas (cor clara), calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, obrigatoriamente, touca descartável para proteção dos cabelos, assim como as luvas descartáveis;

l) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;

m) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

n) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamentos destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

o) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabiliza o Contratante em seus processos;

p) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

q) Disponibilizar à contratante, a qualquer tempo, quando solicitada, o detalhamento dos custos referentes à mão de obra que impactam sobre este serviço por categoria profissional;

r) Considerando a natureza do objeto da contratação, será exigida Certidão de Registro do Responsável Técnico da Empresa no Conselho Regional de Nutrição, com a devida comprovação do vínculo do profissional de NUTRIÇÃO, através da apresentação de cópia autenticada de:

I. Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho, ou;

II. Ficha de Registro de Empregado registrada no Ministério do Trabalho, ou;

III. Contrato Social ou Alteração do Contrato Social (no caso de sócio) registrado na JUCEPE; ou

IV. Contrato de prestação de serviços, ou;

V. Declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

6.4.16.3. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação

a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

b) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;

c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios;

d) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

e) Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

f) Em casos de ajustes, os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias;

g) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Nutricionista RT após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

h) Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível e assinado pelo nutricionista responsável ao atendimento nas dependências do Contratante;

i) Atender às solicitações de dietas especiais;

j) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

k) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

l) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

m) Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

n) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.



Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

- o)** Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;
- p)** Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS), de acordo com a Resolução ANVISA RDC 216/2004 ou Resolução ANVISA RDC 275/2002, conforme aplicável, adequando-o à execução dos serviços da Unidade de Alimentação e Nutrição, considerando que a prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;
- q)** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- r)** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- s)** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- t)** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- u)** Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- v)** Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura, e a aceitação das refeições fornecidas.
- w)** Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- x)** A Contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

6.4.16.4. Transporte

- a)** Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios, em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até as unidades indicadas pelo Contratante;
- b)** Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante;
- c)** Utilizar para o transporte de alimentação veículos com certificado de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;
- d)** Manter a quantidade de veículos para transporte de alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.

6.4.16.5. Higienização

- a)** A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e mesas e cadeiras dos refeitórios;
- b)** Atender ao que dispõe a legislação sanitária no que se refere aos parâmetros e critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;
- c)** Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;
- d)** A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- e)** Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- f)** Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- g)** Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;
- h)** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;
- i)** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- j)** A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, assim como a manutenção das condições de higiene;
- k)** Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- l)** Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas,



acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

m) Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é de suma importância para a promoção e para a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. As facas e tábuas de corte representam riscos significativos de contaminação;

n) Não permitir a presença de animais domésticos na área ou nas imediações das dependências utilizadas para a execução dos serviços

o) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com os uniformes fornecidos pela Contratada, como avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos. Orienta-se que os visitantes não toquem nos alimentos. Não devem comer ou fumar durante a visita, bem como não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que apresentarem ferimentos expostos ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

6.4.16.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

a) A Contratada deverá instruir seus funcionários a cumprir o regulamento interno estipulado pelo Contratante, referente às normas de segurança;

b) Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

c) Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

d) Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, Os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

e) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços do objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

6.4.16.7. Situações de Emergência

a) Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, entre outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem ônus para o Contratante.

6.4.16.8. Suplementares

a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

b) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;

c) Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessários para apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

d) Responsabilizar-se pelo preenchimento de formulários próprios para Procedimentos Operacionais Padrão (POPs);

e) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolvam suas atividades;

f) Garantir, a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

g) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;

h) Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças,



prevalecerão os dados do Contratante;

- i) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;
- j) Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- k) Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;
- l) Conferir junto ao fiscal a medição dos serviços prestados a serem aprovados pelo Contratante;
- m) Encaminhar as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- q) Prever as situações de contingências (reforma, dedetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo, distribuição das refeições);
- n) Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente.

6.4.16.9. Responsabilidade Civil

A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

6.5. PREVISÃO E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

6.5.1. A **CONTRATADA** prestará, no prazo de 05 dias úteis após assinatura do contrato), em favor da **CONTRATANTE**, garantia de execução contratual, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do artigo 98 da Lei nº 14.133/2021, em uma das modalidades de garantia previstas no diploma legal citado, ressalvada a modalidade de garantia sob a forma de caução em dinheiro, que deverá ser prestada no momento da assinatura do contrato

6.5.2. As demais disposições sobre o tema encontram-se detalhadas na minuta do contrato, ANEXO do Edital do presente certame.

6.6. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

6.6.1. Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação, uma vez que, em pesquisa ao mercado, foi constatado que o serviço pretendido no certame pode ser prestado na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizam tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

6.7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.7.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo órgão Contratante, devendo a **CONTRATADA** fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação.

6.7.2. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará por meio do telefone (81) 9 9192-2528 e-mail alimentacaoescolar@cabo.pe.gov.br, sem prejuízo de outros meios disponíveis.

6.7.3. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal ou fatura para atesto da Administração no seguinte endereço: Secretaria de Educação do Cabo de Santo Agostinho

6.7.4. A fiscalização e a gestão do contrato ficarão a cargo de servidores distintos designados pelo Contratante que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade dos serviços, conforme Lei nº 14.133/2021.

6.7.5. Cabe ao Fiscal do Contrato:



- 6.7.5.1.** Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do serviço;
- 6.7.5.2.** Conhecer plenamente os termos contratuais sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus Anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;
- 6.7.5.3.** Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- 6.7.5.4.** Disponibilizar toda a infraestrutura necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos;
- 6.7.5.5.** Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos ANEXOS, tais como planilhas, cronogramas etc.;
- 6.7.5.6.** Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- 6.7.5.7.** Recusar serviço irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado no edital da licitação e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- 6.7.5.8.** Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela contratada;
- 6.7.5.9.** Comunicar formalmente ao Gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.
- 6.7.5.10.** Exercer a fiscalização dos serviços na Unidade Escolar diariamente, conforme estabelecido no instrumento contratual;
- 6.7.5.11.** Indicar e disponibilizar as dependências necessárias à execução dos serviços;
- 6.7.5.12.** Facilitar, por todos seus meios, a execução dos serviços da Contratada, dando-lhe acesso às suas instalações;
- 6.7.5.13.** Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados pela Contratada e que digam respeito à natureza dos serviços que executam;
- 6.7.5.14.** Solicitar aos supervisores/encarregados da Contratada o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;
- 6.7.5.15.** Solicitar à Contratada a substituição de qualquer produto, material, utensílio ou equipamento, cujo uso considere prejudicial à boa conservação dos alimentos;
- 6.7.5.16.** Fiscalizar a execução dos serviços contratados, assegurando o cumprimento das cláusulas contratuais, no tocante aos horários estabelecidos, as quantidades de refeições preparadas, a compatibilidade com o cardápio fixado pela Secretaria de Educação do Cabo de Santo Agostinho, bem como a adequação das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios e área de alimentação;
- 6.7.5.17.** Registrar ocorrências de descumprimento parcial ou total das obrigações contratuais, comunicando por escrito ao Gestor do Contrato para que se adote as providências relativas à aplicação das sanções administrativas por inadimplemento contratual;
- 6.7.5.18.** Realizar o preenchimento diário dos checklist de fiscalização, conforme ANEXO H;
- 6.7.5.19.** Informar com antecedência de 72 (setenta e duas) horas o quantitativo das refeições a serem preparadas pela CONTRATANTE;
- 6.7.5.20.** Informar diariamente quaisquer fatos que alterem a rotina da unidade de ensino, que causem impacto na execução contratual;
- 6.7.5.21.** Acompanhar a distribuição das refeições, efetuando o registro na planilha de controle de fornecimento diário, das refeições efetivamente aceitas e servidas;
- 6.7.5.22.** Encaminhar ao Gestor do Contrato até o 3º dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço a planilha de controle de fornecimento das refeições da unidade escolar, para conferência e análise;
- 6.7.5.23.** Atestar as Notas Fiscais de prestação de serviços somente das refeições efetivamente aceitas e servidas, indicando o quantitativo de refeições entregues incompletas para aplicação da glosa pelo Gestor do Contrato;
- 6.7.5.24.** Para efeito da fiscalização das condições contratuais assumidas, especialmente aquelas relativas ao pagamento dos salários e encargos, o fiscal poderá solicitar ao CONTRATADO a apresentação dos seguintes documentos:
 - a)** extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;
 - b)** comprovantes de pagamento dos salários de qualquer empregado, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou,



ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c) comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

6.7.5.25. Em caso de refeições incompletas, preencher a planilha, indicando o quantitativo e itens faltantes, devendo ser encaminhada junto com a planilha de fornecimento para a Gestão do Contrato;

6.7.5.26. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

- I. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios disponibilizados para preparo das refeições, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias às preparações/consumo; e,
- II. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios utilizados e manipuladores, bem como dos veículos utilizados e dos entregadores no transporte das refeições.

6.7.5.27. A gestão escolar deverá dar ciência imediata e formal acerca de qualquer discrepância ou irregularidade constatada no recebimento dos serviços. Deverá, ainda, verificar diariamente a distribuição dos alimentos, caso ocorra qualquer situação imprevista, devendo entrar em contato imediatamente com a empresa responsável para verificação do fato, e em seguida enviar para a Coordenação de Alimentação Escolar, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- I. Exercer a fiscalização dos serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando os horários estabelecidos, as quantidades de refeições entregues, distribuídas e servidas e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
- II. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, encaminhando cópia para a Coordenação de Alimentação Escolar;
- III. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições recebidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- IV. Comunicar à CONTRATADA, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, eventuais alterações em quantitativos ou cancelamentos das refeições;
- V. Realizar a avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, registrando em documento específico;
- VI. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente aceitas e servidas;
- VII. Acompanhar mensalmente a aplicação dos Testes de Aceitabilidade executados pela CONTRATADA.

6.7.5.28. Cabe ao fiscal do contrato diligenciar acerca do cumprimento das obrigações constantes nos itens 6.4.15.3 e 6.4.16.3, conforme check list constante no ANEXO H do Termo de Referência.

6.7.6. Cabe ao Gestor do Contrato:

6.7.6.1. Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à Contratada;

6.7.6.2. Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;

6.7.6.3. Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à contratada;

6.7.6.4. Emitir avaliação da qualidade do serviço;

6.7.6.5. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;

6.7.6.6. Analisar relatórios e documentos enviados pelo fiscal do contrato;

6.7.6.7. Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal do contrato;

6.7.6.8. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;

6.7.6.9. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;

6.7.6.10. Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

6.7.6.11. Responsabilizar-se pelo gerenciamento da execução do Contrato e/ou outro instrumento em todos os seus termos, prazos, valores e condições;

6.7.6.12. Responsabilizar-se pelo controle e andamento do processo de pagamento da prestação dos serviços;



6.7.6.13. Registrar todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato ou ajuste, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, logo que comunicados pelo Fiscal de Contrato da Unidade Escolar;

6.7.6.14. Notificar a Contratada sobre as ocorrências comunicadas pelo Fiscal de Contrato da Unidade Escolar, que prejudiquem a perfeita execução do Contrato ou ajuste firmado com fundamento nas cláusulas contratuais;

6.7.6.15. Constatado o descumprimento total ou parcial das obrigações previstas no contrato, encaminhar à Autoridade Competente da Secretaria de Educação do Cabo de Santo Agostinho, anexando os documentos e as devidas justificativas acerca dos fatos ocorridos, propondo a abertura de processo para possível aplicação de sanção administrativa;

6.7.6.16. Analisar a Nota Fiscal de entrega e/ou prestação de serviços, efetuando: confronto dos dados constantes dos documentos comprobatórios de controle de fornecimento das refeições apresentados pelos fiscais do contrato (Gestor Escolar), notificando a Contratada para que efetue a imediata correção de qualquer diferença ou defeitos;

7. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

7.1. O empenhamento somente será efetuado, e consequentemente paga a despesa, na forma prevista neste instrumento convocatório.

7.2. O pagamento pela prestação do (s) serviço (s) deverá ser efetuado à Contratada, em até 30 (trinta) dias corridos, do mês subsequente à prestação dos serviços, com base no quantitativo efetivamente executado, mediante apresentação da Nota Fiscal / Fatura devidamente atestada pelo gestor do contrato.

7.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, devida pela Contratante entre o prazo referido no item anterior e o correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento

VP = Valor da parcela a ser paga

I = Índice de atualização financeira. Assim apurado: $I = \frac{TX}{100}$

365

TX = Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA

7.4. A atualização financeira prevista nesta condição será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

7.5. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, cuja situação junto ao Cadastro de Fornecedores do Município do Cabo de Santo Agostinho esteja irregular e enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade.

7.6. A Contratada é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

7.7. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

8. DAS SANÇÕES

8.1. SANÇÕES A SEREM APLICADAS NA FASE DE LICITAÇÃO



8.1.1. As licitantes e a adjudicatária, conforme o caso, que incorrem em infrações, sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de Licitar e Contratar com o Município do Cabo de Santo Agostinho, conforme Lei nº 14.133/2021.

8.1.2. As sanções previstas nos subitens 8.1.1 “I” e 8.1.1.” III” poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.1.3. Comete infração administrativa, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, a licitante, conforme o caso, que:

8.1.3.1. Convocada dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar a Ata de Registro de Preços;

8.1.3.2. Desistir injustificadamente de lance ofertado, deixar de entregar documentação exigida na licitação ou entregá-la fora do prazo;

8.1.3.3. Apresentar declaração ou documentação falsa, inclusive quanto às condições de participação e do enquadramento como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual;

8.1.3.4. Comportar-se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021;

8.1.3.5. Cometer fraude fiscal;

8.1.3.6. Fraude no curso da licitação.

8.1.4. A penalidade de advertência será aplicada em decorrência de faltas leves, que prejudiquem o andamento do procedimento de licitação, mas não acarretem prejuízos significativos para a Administração.

8.1.5. A penalidade de multa será aplicada de acordo com as seguintes regras:

8.1.5.1. Multa de 0,04% (zero vírgula zero três por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, a ser aplicada a quem cometer a infração de ser convocada dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar a Ata de Registro de Preços (subitem 8.1.3.1).

8.1.5.2. Multa de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, a ser aplicada a quem cometer ao menos uma das infrações: a infração de desistir injustificadamente de lance ofertado, deixar de entregar documentação exigida na licitação e/ou entregá-la fora do prazo (subitem 8.1.3.2).

8.1.5.3. Multa de 0,09% (zero vírgula zero nove por cento) sobre o valor estimado para o lote do qual participou, a ser aplicada a quem cometer uma das infrações: apresentar declaração ou documentação falsa, inclusive quanto às condições de participação e do enquadramento como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual (subitem 8.1.3.3), comportar-se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021 (subitem 8.1.3.4), cometer fraude fiscal (subitem 8.1.3.5) e/ou fraudar no curso da licitação (subitem 8.1.3.6).

8.2. SANÇÕES A SEREM APLICADAS DURANTE A CONTRATAÇÃO

8.2.1. Caso incorra em infrações administrativas, a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes sanções administrativas:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de licitar e contratar com o Município do Cabo de Santo Agostinho de acordo com Lei nº 14.133/2021;

8.2.2. As sanções previstas no subitem 9.2.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.



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

- 8.2.3.1. Apresentar documentação falsa;
- 8.2.3.2. Ensejar o retardamento da execução contratual;
- 8.2.3.3. Falhar na execução do contrato, deixando de cumprir total ou parcialmente as obrigações assumidas no CONTRATO, inclusive as obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias;
- 8.2.3.4. Comportar-se de modo inidôneo, incluídos atos como os descritos no Capítulo II-B do Código Penal, inserido pelo Art. 178 da Lei 14.133/2021;
- 8.2.3.5. Deixar de entregar documentação exigida no contrato, ou entregá-la fora do prazo;
- 8.2.3.6. Cometer fraude fiscal;
- 8.2.3.7. Fraudar na execução do objeto contratual;
- 8.2.3.8. Fizer declaração falsa;
- 8.2.3.9. Não apresentar a garantia de execução contratual, no prazo assinalado em contrato, bem como não realizar a sua complementação ou renovação, nos casos previstos no contrato.

8.2.4. A penalidade de **advertência** será aplicada em decorrência de faltas leves, que prejudiquem o andamento do procedimento da contratação, mas não acarretem prejuízos significativos para a Administração, em especial o descumprimento das obrigações previstas nos subitens 6.4.4; 6.4.6; 6.4.7; 6.4.8; 6.4.12; 6.4.15.2 b), c), d), g), h), j), l), m), p), q), s), t); 6.4.15.4; 6.4.15.5 a), b), c), e); 6.4.15.7 d), g), h), j); 6.4.15.8; 6.4.16.1 a, b, c, e, h; 6.4.16.2 b, c, d, g, h, j, i, n, o, p, q; 6.4.16.5; 6.4.16.6; 6.4.16.8 f, g, h.) e 6.4.16.9, aplicando-se a multa de 0,2% sobre o valor mensal do contrato, em caso de reincidência

8.2.5. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes, observando-se o valor mínimo de R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

TABELA 2

Moratória					
GRAU	CORRESPONDÊNCIA	Por Dia + Ocorrência (1 a 10)	Por Dia + Ocorrência (11 a 20)	Por dia + Ocorrência (21 a 30)	Total em 30 dias
1	0,20% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,05%	0,06%	0,09%	0,20%
2	0,40% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,10%	0,12%	0,18%	0,40%



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

3	0,80% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,20%	0,40%	0,40%	0,80%
4	1,6% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,400%	0,50%	0,70%	1,6%
5	3,2% sobre o valor mensal do contrato por incidência	0,60%	1,00%	1,60%	3,2%
6	4,0% sobre o valor mensal do contrato por incidência	1,00%	1,00%	2,00%	4,0%

TABELA 03

Item	DEIXAR DE:	Grau	Incidência
1	Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;	2	Por ocorrência
2	Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante;	2	Por ocorrência
3	Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;	2	Por ocorrência
4	Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgotos vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;	5	Por ocorrência
5	Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;	6	Por ocorrência
6	Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato;	4	Por ocorrência
7	As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante;	1	Por ocorrência



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

8	Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;	3	Por ocorrência
9	Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;	6	Por ocorrência
10	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que causem danos físicos, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
11	Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;	4	Por ocorrência
12	Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;	2	Por ocorrência
13	Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como, a instalação necessária, conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;	3	Por ocorrência
14	Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato (diretor da escola), acompanhado de um representante da empresa contratada;	2	Por ocorrência



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

15	Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.	5	Por ocorrência
16	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados	6	Por ocorrência
17	Executar fornecimento incompleto, paliativo, provisório, como por caráter permanente ou deixar de providenciar recomposição complementar	6	Por ocorrência
18	Executar os serviços, nas quantidades e especificações contidas nas condições de execução previstas neste Termo de Referência	6	Por ocorrência
19	Fornecer informação pérfida de fornecimento ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior	3	Por ocorrência
20	Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao contratante ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, culposa ou dolosa, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da CONTRATANTE	5	Por ocorrência
21	Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;	5	Por ocorrência
22	Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade	5	Por ocorrência
23	Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, e de forma a garantir as condições ideais de consumo	4	Por ocorrência



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

24	Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros	3	Por ocorrência
25	Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos	6	Por ocorrência
26	Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas	6	Por ocorrência
27	Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré- preparo e preparo final	6	Por ocorrência
28	Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura, e a aceitação das refeições fornecidas	4	Por ocorrência
29	Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos próprios, em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, da cozinha até as unidades indicadas pelo Contratante	2	Por ocorrência
30	Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante	2	Por ocorrência
31	Utilizar para o transporte de alimentação veículos com certificado de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;	2	Por ocorrência
32	A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e dos refeitórios;	3	Por ocorrência
33	Atender ao que dispõe a legislação sanitária no que se refere aos parâmetros e critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;	5	Por ocorrência



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

34	Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;	6	Por ocorrência
35	A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;	3	Por ocorrência
36	Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;	6	Por ocorrência
37	Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;	6	Por ocorrência
38	Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;	6	Por ocorrência
39	Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, entre outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;	3	Por ocorrência

9. DA RESCISÃO

9.1 O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste CONTRATO, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e condições, dará direito à CONTRATANTE de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor correspondente às obras/serviços realizada (os), desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. O fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste Instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para contratação direta.

10.2. A responsabilidade por este Termo de Referência ficará a cargo da Gerencia de Finanças, Orçamentos e Licitação e Coordenação de Alimentação Escolar.

11. DO FORO



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



11.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Cabo de Santo Agostinho/PE para discussões de litígios decorrentes do objeto deste instrumento, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se julgue.

12. ANEXOS

12.1. Faz parte deste Termo de Referência os Anexos abaixo:

ANEXO A - CARDÁPIOS;

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

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

ANEXO D – DESCRIÇÃO DOS LOTES COM ENDEREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS;

ANEXO E – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO;

ANEXO F – MODELO DA PROPOSTA;

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

ANEXO H – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

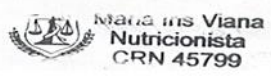
ANEXO I – RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA DE TRABALHO E ATIVIDADES;

ANEXO J – PLANILHA RESUMO DOS EIXOS;

ANEXO L – 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 M – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS EM FORMATO DIGITAL.

Cabo de Santo Agostinho, 29 de julho de 2025.


MARIA IRIS
Nutricionista - Matrícula




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	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 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	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 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					
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



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

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	PAPA DE AVEIA	CUSCUZ COM FRANGO E	PÃO COM CARNE MOÍDA



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

		LEGUMES AO MOLHO		LEGUMES AO MOLHO	
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 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 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



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

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 - PRÉ - 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
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					



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

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					
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 + MELANCIA	BISCOITO AMANTEIGADO + SUCO DE ACEROLA	CUSCUZ COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE GOIABA	MACAXEIRA COM FRANGO E LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE 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 - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
---------	-----------------	-------------	--------------	--------------	-------------



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

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 + 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					
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



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

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 DE 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 DE 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



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

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 + 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 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	FEIJÃO PRETO, ARROZ BRANCO, SALADA CRUA, CARNE ACEBOLADA + SUCO	FEIJÃO MULATINHO, ARROZ C/ CENOURA, SALADA COZIDA, FRANGO AO MOLHO	FEIJÃO PRETO, ARROZ COM AÇAFRÃO, PURÊ DE BATATAS, FÍGADO ACEBOLADO	PIRÃO, ARROZ BRANCO, SALADA COZIDA, CARNE AO MOLHO + SUCO DE



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

	+ SUCO DE GOIABA	DE GOIABA	+ SUCO DE ACEROLA		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 - PERÍODO 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



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

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 CÍJÁ
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
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

Para a glosa, considere-se os percentuais discriminados conforme impacto alimentar e nutricional de qualquer distorção para tal atendimento:

Lanches da manhã e tarde	Percentual para glosa	Refeição	Percentual para glosa
Preparações de alimentos	70%	Frutas	10%
Bebidas	30%	Sucos	10%
		Demais preparações (prato principal, acompanhamento)	70%



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FICHAS TÉCNICAS, PER CAPITAS DAS PREPARAÇÕES
SERVIDAS, INCIDÊNCIAS, FREQUÊNCIAS DAS PREPARAÇÕES

ANEXO B1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Açafrão	Açafrão-da-terra (<i>Curcuma longa</i>), que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio, com as raízes cortadas rente ao caule e isento de substâncias nocivas à saúde. Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 154, de 08 de agosto de 2019, a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022. Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estarem livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. 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 <i>Allium sativum</i> , L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio, com as raízes cortadas rente ao caule e isento de substâncias nocivas à saúde. Devem estar inteiros, limpos, firmes, isentos de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial, isentos de odores estranhos, não se apresentarem excessivamente maduros ou passados, isentos de danos profundo, podridões e distúrbios fisiológicos, não se apresentarem desidratados, murchos ou congelados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria MAPA nº 154, de 08 de agosto de 2019, a Instrução Normativa MAPA nº 69, de 6 de novembro de 2018 e a Resolução DC/ANVISA/MS nº 716, de 1º de setembro de 2022. Não devem apresentar



	elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estejam 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, são, 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, são, 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, são, 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 10°C (dez graus Celsius), conforme a Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de agosto de 2005. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade à Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. 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 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 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	Bolo de trigo simples, sem cobertura ou recheio, com o peso líquido de 60g,



gramas	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	Cará, 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 carrocerias 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 (<i>Lycopersicon esculentum</i> 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 (<i>Manihot</i> 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 <i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp, de 1ª qualidade, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies deverá apresentar umidade máxima de até 14,0 %, A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente, em unidades contendo o peso líquido de 1 kg (um quilo). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008. O padrão microbiológico deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa DC/ANVISA/MS nº 161, de 1º de setembro de 2022 e Resolução DC/ANVISA/MS nº 724, de 1º de setembro de 2022. 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, mofo 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 extraído 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 fechada 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 fechada e estar de acordo com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. O peso líquido da embalagem primária deverá ser de 200 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de outubro de 2018, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017. 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 1º de outubro de 2018, a Portaria MAPA nº 146 de 07 de março de 1996 e os Decretos nº 9.013, de 29 de março de 2017, o de nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e o de nº 9.069, de 31 de maio de 2017. 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.
Maça 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, mofo 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 (<i>Triticum durum</i> 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 (<i>Triticum durum</i> 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 (<i>Triticum durum</i> 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 (<i>Manihot esculenta</i> 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 (<i>Carica papaya</i> 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 (<i>Citrullus lanatus</i>) 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, mofo 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 (<i>Cucumis melo</i> 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, mofo 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 (<i>Zea mays</i> , 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 nº 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 (<i>Lycopersicon esculentum</i> 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 <i>Glycine max</i> (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 ml (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.
Paçoca de amendoim	O produto obtido do amendoim torrado, sem pele, moído com o acréscimo de açúcar e sal, com posterior homogeneização dos ingredientes, moldagem, prensagem e embalado individualmente. A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica resistente contendo a embalagem primária, o peso líquido de aproximadamente 30g e a embalagem secundária, o peso líquido de aproximadamente 1,5 kg. Deverá obedecer à legislação vigente, especialmente a Resolução DC/ANVISA/MS nº 172, de 4 de julho de 2003. O amendoim in natura deverá ser previamente selecionado, processado em local apropriado e embalado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. 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 e 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.
Panetone/Chocotone 100 grams	O Panetone/ Chocotone, 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 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, microorganismos 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



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

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	-	-



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

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



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

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



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

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, Stroganoff 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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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, Stroganoff 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



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

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



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

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
Feijoadá 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
Feijoadá Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	5



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

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)



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

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
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



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

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



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

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



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

	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



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

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



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

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
PROJETOS	
1 - LANCHE MANHÃ - Prato Principal	Frequência de utilização (anual)
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Suco de caixinha individual (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
Banana Prata (Lanche Manhã - PROJETOS)	10
2 - ALMOÇO - Prato Principal	Frequência de utilização (anual)
Pão com carne moída (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Suco de caixinha individual (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
Maçã (Lanche Tarde - PROJETOS)	10
3- LANCHES - TARDE	Frequência de utilização (anual)
Arroz branco com strogonoff de frango (Almoço - PROJETOS)	10
Laranja Cravo (Almoço - PROJETOS)	10
Suco de caixinha individual (Almoço - PROJETOS)	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



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

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 250kg/h, 220 volt	1	1	1
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



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

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 atileno 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	1	1	1



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

(50x30)			
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



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

ANEXO D

DESCRIÇÃO DOS LOTES COM ENDEREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

ESCOLAS MODALIDADES, ENDEREÇOS COM 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 Arariba 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.IIha 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 Jussara 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 Siva 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



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

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.Anibal 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



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

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 Carvalhos	SERVIÇO A
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 Ciriaco 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



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

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 Trapiche	SERVIÇO B
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 Propriedade Serraria	SERVIÇO B
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



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

ANEXO E

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

À _____ (setor a qual se destina)

Secretaria de _____ (secretaria ou entidade a qual se destina)

Referência: Processo Licitatório nº _____ – Pregão Eletrônico nº _____

Assunto: Declaração de conhecimento dos locais e condições da prestação de serviços

A empresa _____ (nome da empresa licitante, sede, CNPJ), por seu representante legal _____ (nome), DECLARA, para os fins de direito e sob as penas da lei, em atendimento ao item _____ do edital, que tem plenos conhecimentos dos locais onde serão prestados os serviços objeto do(a) referido(a) Pregão Eletrônico, bem como de suas condições e peculiaridades que repercutem na execução dos serviços, e que assume total responsabilidade por essas informações, abstendo-se de utilizá-las para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o _____ (órgão/entidade).

Local, ____ de _____ de 20____.

Representante legal da empresa



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

ANEXO F

MODELO DE PROPOSTA

TIMBRE DA EMPRESA

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

CEP:

Telefone:

E-mail:

ITEM 1

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS POR CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS

PRATO	TIPO	TIPO	QUANTIDADE TOTAL PARA CONTRATO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	27.510		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	18.340		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Pão com carne moída (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	18.340		
Papa de Aveia (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	27.510		
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche - Parcial)	Prato principal	Desjejum	9.170		
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	9.170		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	9.170		
Melão (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	36.680		
Melancia (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	64.190		
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	55.020		
Maçã (Lanche Manhã - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	9.170		
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980		
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980		
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado acebolado (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	16.980		
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Parcial)	Prato principal	Almoço	33.960		
Banana Prata (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	7.810		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	7.810		
Melão (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.240		
Melancia (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	54.670		
Mamão Formosa (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	46.860		
Maçã (Lanche Tarde - Creche - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	7.810		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Banana comprida com queijo coalho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Canja de galinha com legumes (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Cará com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Cuscuz com leite (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	23.460		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	15.640		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Mungunzá com canela (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Pão com carne moída (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Pão com Creme de Frango (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Pão com Queijo mussarela (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	15.640		
Papa de Aveia (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	23.460		
Sopa de Carne com Legumes (Jantar - Creche - Parcial)	Prato principal	Jantar	7.820		
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	630		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	420		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Pão com carne moída (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	420		
Papa de Aveia (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	630		
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche - Quilombola)	Prato principal	Desjejum	210		
Banana Prata (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	210		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	210		
Melão (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	840		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Melancia (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	1470		
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.260		
Maçã (Lanche Manhã - Creche - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	210		
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210		
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210		
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	210		
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche - Quilombola)	Prato principal	Almoço	420		
Banana comprida com queijo coalho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4.980		
Canja de galinha com legumes (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Cará com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Cuscuz com leite (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	14940		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	9960		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Mungunzá com canela (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Pão com carne moída (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Pão com Creme de Frango (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4980		
Pão com Queijo mussarela (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	9960		
Papa de Aveia (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	14.940		
Sopa de Carne com Legumes (Desjejum - Creche Integral)	Prato principal	Desjejum	4.980		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Banana Prata (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	4.980		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	4.980		
Melão (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	19.920		
Melancia (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	34.860		
Mamão Formosa (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	29.880		
Maçã (Lanche Manhã - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	4.980		
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980		
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980		
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	4.980		
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Creche Integral)	Prato principal	Almoço	9.960		
Banana Prata (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	4.980		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	4.980		
Melão (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	19.920		
Melancia (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	34.860		
Mamão Formosa (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	29.880		
Maçã (Lanche Tarde - Creche Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	4.980		
Banana comprida com queijo coalho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Canja de galinha com legumes (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Cará com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Cuscuz com leite (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	14.940		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Cuscuz com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	9.960		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Mungunzá com canela (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Pão com carne moída (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Pão com Creme de Frango (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Pão com Queijo mussarela (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	9.960		
Papa de Aveia (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	14.940		
Sopa de Carne com Legumes (Jantar - Creche Integral)	Prato principal	Jantar	4.980		
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	8.910		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	8.910		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	35.640		
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	17.820		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	53.460		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	35.640		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	53.460		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	17.820		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	17.820		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	17.820		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	35.640		
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	35.640		
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	71.280		
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	17.820		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	7.805		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	7.805		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220		
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	15.610		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	31.220		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	46.830		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	31.220		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	46.830		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	15.610		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	15.610		
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	15.610		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.220		
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.220		
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	62.440		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	15.610		
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	35		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	35		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	140		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	70		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	210		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	140		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	210		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	70		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	70		
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	70		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	140		
Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	140		
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	280		
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	70		
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	300		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	200		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	300		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	100		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	100		
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		
Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	400		
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Bolo de bacía (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Curau com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	7.760		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Manhã	3.880		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	11.640		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	7.760		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	11.640		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	3.880		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Manhã	3.880		
Banana Prata (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.880		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.880		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Melão (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	11.640		
Melancia (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	15.520		
Maçã (Lanche Manhã - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.880		
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880		
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880		
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Feijoada Saudável, Arroz Branco, vinagrete (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	3.880		
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Almoço	7.760		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	19.400		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	3.880		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	23.280		
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	3.880		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Almoço	3.880		
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Batata doce com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Curau com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	7.760		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Prato principal	Lanche Tarde	3.880		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	11.640		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	7.760		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	11.640		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	3.880		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Bebida	Lanche Tarde	3.880		
Banana Prata (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.880		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.880		
Melão (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	11.640		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Melancia (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	15.520		
Maçã (Lanche Tarde - Pré Infantil - Integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.880		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	50.000		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	50.000		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Sopa de Feijão , carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	100.000		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Manhã	200.000		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	300.000		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	200.000		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	300.000		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	100.000		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Manhã	100.000		
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	100.000		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	100.000		
Melão (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	300.000		
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	400.000		
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Manhã	100.000		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	48.085		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	48.085		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Risoto de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340		
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	96.170		
Strogonoff de carne com arroz branco (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Prato principal	Lanche Tarde	192.340		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	288.510		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	192.340		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	288.510		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	96.170		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Bebida	Lanche Tarde	96.170		
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	96.170		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	96.170		
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	288.510		
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	384.680		
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - Parcial)	Sobremesa	Lanche Tarde	96.170		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Risoto de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Manhã	21		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Manhã	21		
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Melão (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21		
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21		
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Manhã	21		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Feijoada Saudável, Arroz Branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Macaxeira com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Risoto de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Sopa de Feijão, carne e legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Prato principal	Lanche Tarde	39		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Bebida	Lanche Tarde	39		
Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39		
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39		
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39		
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - Quilombola)	Sobremesa	Lanche Tarde	39		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Bolo de bacia (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Curau com canela (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	62.740		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Manhã	31.370		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	94.110		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	62.740		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	94.110		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	31.370		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Manhã	31.370		
Banana Prata (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	31.370		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	31.370		
Melancia (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	94.110		
Melão (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	125.480		
Maçã (Lanche Manhã - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Manhã	31.370		
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370		
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370		
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Feijoada Saudável, Arroz Branco, Vinagrete (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	31.370		
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - Fundamental - integral)	Prato principal	Almoço	62.740		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	156.850		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	31.370		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	188.220		
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	31.370		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - Fundamental - integral)	Bebida	Almoço	31.370		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Bolo de bacia (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Curau com canela (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	62.740		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Prato principal	Lanche Tarde	31.370		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	94.110		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	62.740		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	94.110		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	31.370		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Bebida	Lanche Tarde	31.370		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Banana Prata (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.370		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.370		
Melancia (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	94.110		
Melão (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	125.480		
Maçã (Lanche Tarde - Fundamental - integral)	Sobremesa	Lanche Tarde	31.370		
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810		
Curau com canela (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810		
Risoto de Frango (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	810		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Tarde - EJA)	Prato principal	Lanche Tarde	1.620		
Café (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	7.290		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	1.620		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	2.430		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - EJA)	Bebida	Lanche Tarde	1.620		
Banana Prata (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	810		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	810		
Melão (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	2.430		
Melancia (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.240		
Maçã (Lanche Tarde - EJA)	Sobremesa	Lanche Tarde	810		
Batata doce com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270		
Biscoito Cookies (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270		
Curau com canela (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270		
Mungunzá com canela (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		
Pão com carne moída (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		
Pão com Creme de Frango (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270		
Risoto de Frango (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	13.270		
Strogonoff de frango com arroz branco (Lanche Noite - EJA)	Prato principal	Lanche Noite	26.540		
Café (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	119.430		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	26.540		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	39.810		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Noite - EJA)	Bebida	Lanche Noite	26.540		
Banana Prata (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	13.270		
Laranja Cravo (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	13.270		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Melão (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	39.810		
Melancia (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	53.080		
Maçã (Lanche Noite - EJA)	Sobremesa	Lanche Noite	13.270		
Biscoito Amanteigado (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600		
Biscoito Cookies (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Bolo de bacia (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Curau com canela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Mungunzá com canela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600		
Pão com carne moída (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Pão com Creme de Frango (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	2.600		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	1.300		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	3.900		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	2.600		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	3.900		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	1.300		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	1.300		
Banana Prata (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.300		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.300		
Melancia (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	3.900		
Melão (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	5.200		
Maçã (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	1.300		
Feijão Macassar, Arroz com Cenoura, Purê de Batatas, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Feijão Mulatinho, Arroz Branco, Salada Cozida, Strogonoff de Frango (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Feijão Mulatinho, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Feijão Preto, Arroz Branco, Purê de Batatas, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000		
Feijão Preto, Arroz Branco, Salada Crua, Carne Acebolada (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Cozida, Frango Acebolado (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Feijão Preto, Arroz c/ Cenoura, Salada Crua, Frango ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000		
Feijão Preto, Arroz com Açafrão, Purê de Batatas, Fígado Acebolado (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Feijoada Saudável, Arroz branco, Vinagrete (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	2.000		
Pirão, Arroz Branco, Salada Cozida, Carne ao Molho (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	4.000		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	6.000		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	2.000		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	8.000		
Suco de polpa de fruta de Manga (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	2.000		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	2.000		
Biscoito Amanteigado (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600		
Biscoito Cookies (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Bolo de bacia (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Canja de galinha com legumes e pão seda (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Curau com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600		
Cará com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600		
Cuscuz com carne e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Cuscuz com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600		
Macaxeira com frango e legumes ao molho (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Pão com Creme de Frango (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	2.600		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Sopa de Carne com Legumes e pão seda (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	1.300		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	3.900		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	2.600		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	3.900		
Suco de polpa de fruta de Manga (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	1.300		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	1.300		
Banana Prata (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	1.300		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	1.300		
Melancia (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	3.900		
Melão (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	5.200		
Maçã (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	1.300		
Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Canja de galinha com legumes e arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Sopa de carne com macarrão integral e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Baião de dois com legumes e arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Cuscuz com aveia e carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Cuscuz com aveia e frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Pão integral com queijo (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Pão integral com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Pão integral com creme de frango (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Strogonoff de frango com arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Strogonoff de carne com arroz integral (Lanche Manhã - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	400		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	200		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	400		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	200		
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	500		
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Arroz integral com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Canja de galinha com legumes e arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Sopa de carne com macarrão integral e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Baião de dois com legumes e arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Cuscuz com aveia e carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Cuscuz com aveia e frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Strogonoff de frango com arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Strogonoff de carne com arroz integral (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão integral com queijo (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Pão integral com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Pão integral com creme de frango (Lanche Tarde - DIETA - DIABETES/ RENAL)	Prato principal	Lanche Tarde	50		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	50		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50		
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50		
Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Pão francês com Queijo mussarela (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Pão francês com creme carne moída (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Pão francês com creme de frango (Lanche Manhã - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	50		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150		
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50		
Arroz integral com brócolis rango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Mungunzá com leite de coco, adoçante e canela (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	100		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Pão francês com Queijo mussarela (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Pão francês com creme carne moída (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Pão francês com creme de frango (Lanche Tarde - DIETA -ALERG.A / SEM IND)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	50		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50		
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50		
Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Sopa de carne com macarrão sem glúten e sem lactose com legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Baião de dois com legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Mungunzá com leite de coco e canela (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	200		
Pão francês com Queijo sem Lactose (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Pão francês com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Pão francês com creme de frango sem lactose (Lanche Manhã - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	300		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	100		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	300		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	300		
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	400		
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Sopa de carne com macarrão sem glúten e sem lactose com legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Baião de dois com legumes e arroz (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Macaxeira com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Mungunzá com leite de coco e canela (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Strogonoff de frango com arroz (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Strogonoff de carne com arroz (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	200		
Pão francês com Queijo sem Lactose (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão francês com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão francês com creme de frango sem lactose (Lanche Tarde - DIETA - INT. LACTOSE/ E GLÚTEN)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	300		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	100		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	300		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	300		
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	400		
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Canja de galinha com legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Baião de dois com legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	50		
Mungunzá com leite de soja e canela (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Strogonoff de frango com leite de soja e arroz (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Strogonoff de carne com leite de soja e arroz (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Pão francês com carne moída (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Pão francês com creme de frango com leite de soja (Lanche Manhã - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Manhã	100		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150		
Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	50		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Manhã	150		
Banana Prata (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Laranja Cravo (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50		
Melancia (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	200		
Melão (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	100		
Maçã (Lanche Manhã - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Manhã	50		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Arroz com brócolis frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Canja de galinha com legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Sopa de Carne com Legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Baião de dois com legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Cará com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Cuscuz com carne ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Cuscuz com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Macaxeira com frango ao molho e legumes (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	50		
Mungunzá com leite de soja e canela (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Strogonoff de frango com leite de soja e arroz (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Strogonoff de carne com leite de soja e arroz (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão francês com carne moída (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Pão francês com creme de frango com leite de soja (Lanche Tarde - DIETA - APLV. ALERG. PROTEÍNA LEITE)	Prato principal	Lanche Tarde	100		
Suco de polpa de fruta de Acerola (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Suco de polpa de fruta de Cajá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	50		
Suco de polpa de fruta de Goiaba (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Suco de polpa de fruta de maracujá (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Bebida	Lanche Tarde	150		
Banana Prata (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Laranja Cravo (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50		
Melancia (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	200		
Melão (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	100		
Maçã (Lanche Tarde - FUNDAMENTAL - DIETAS)	Sobremesa	Lanche Tarde	50		
Pão com Queijo mussarela (Lanche Manhã - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Manhã	46.500		
Suco de caixinha individual (Lanche Manhã - PROJETOS)	Bebida	Lanche Manhã	46.500		
Banana Prata (Lanche Manhã - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Manhã	46.500		
Pão com carne moída (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	45.000		
Mungunzá com canela (Lanche Tarde - PROJETOS)	Prato principal	Lanche Tarde	45.000		
Suco de caixinha individual (Lanche Tarde - PROJETOS)	Bebida	Lanche Tarde	45.000		
Maçã (Lanche Tarde - PROJETOS)	Sobremesa	Lanche Tarde	45.000		



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

Arroz branco com estrogonoff de frango (Almoço - PROJETOS)	Prato principal	Almoço	91.500		
Laranja Cravo (Almoço - PROJETOS)	Sobremesa	Almoço	91.500		
Suco de caixinha individual (Almoço - PROJETOS)	Bebida	Almoço	91.500		

Formação do Preço Unitário dos Pratos

Valor total da proposta: R\$ (por extenso)

Declaramos que a validade desta proposta é de 120 (cento e vinte) dias, a partir da presente data.

Declaramos que nos preços acima mencionados estão incluídas todas as despesas com impostos, obrigações trabalhistas, encargos sociais e demais tributos que incidam sobre o fornecimento ora contratado.

Declaramos que tomamos conhecimento de todas as condições que possam orientar a elaboração completa da proposta de preços.

Declaramos que temos ciência e estamos de acordo com todas as exigências do Termo de Referência

Local, data

Assinatura e Carimbo do responsável pela empresa



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

ANEXO G
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇOS A e B)

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR <u>CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES LOCAIS (SERVIÇOS A e B)</u>			
Escola:		Hora:	
		Data de 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 qtd. 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			



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

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?			



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

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)?			



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

ANEXO H MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DAS UNIDADES ESCOLARES

DECLARAMOS, com relação ao Pregão Eletrônico nº _____, Processo nº _____, que a empresa (razão social da empresa LICITANTE), inscrita no CNPJ (CGC/MF) sob o nº _____, estabelecida à _____, na cidade de _____, através do(a) Sr.(a) _____, portador da cédula de identidade n _____, tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto do lote(s) _____, da licitação em epígrafe, através de vistoria nas instalações das unidades escolares onde serão executados os respectivos serviços, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes, de forma que assume todos riscos e responsabilidades relativos à fatura prestação de serviços, nos termos do Edital de Pregão Eletrônico nº _____/2022, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

_____, _____ de _____ de 2025.

Nome/Cargo/Matrícula

Representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

ANEXO I

RELAÇÃO DOS CARGOS, PERFIL, JORNADA E ATIVIDADES

Quadro descritivo de mão de obra para o serviço exclusivo no ambiente escolar para o serviço tipo A:

Categoria	Merendeiro
Convenção Coletiva	STEALMOAIC - Sindicato dos Trab. em Emp. de Asseio e Conservação, Limpeza Urbana, Locação de Mão de Obra, Adm. de Imóveis, Condomínios de Edif. Residencial

Obs.: Não necessita de trabalho no feriado. Não necessita de substituto intrajornada. Não tem insalubridade.

			FARDAMENTO E EPI'S
			CARGO: Merendeiro (a)
ITEM	QUANTIDADE ANUAL POR PROFISSIONAL	VIDA ÚTIL	DESCRIÇÃO
CALÇA	4	02 calças a cada 06 meses	Calça na cor branca, modelo com elástico, com cadarço de ajuste no cós, com bolso chapado atrás, sem logomarcas, em tecido uniforme sarja 100% algodão.
TOUCA	6	03 toucas a cada 06 meses	Tamanho único, com fibras sintéticas (poliamida), pelo sistema de malharia simples, de fibras abertas, tipo corrente, filó, em tecido 100% sintético. Acabamento na parte inferior em formato de meia circunferência com 90mm de largura, confeccionado em tecido de algodão e finalizado por tirante elástico para ajuste à cabeça.
AVENTAL	4	02 aventais a cada 06 meses	100% algodão, tamanho 70X100 cm
JALECO	4	02 jalecos a cada 06 meses	Jaleco na cor branco, manga curta, lapela escondendo os botões, com logomarca serigrafada do Programa de Alimentação Escolar de Pernambuco, em tecido uniforme sarja 100% algodão.
PAR DE SAPATO DE SEGURANÇA	2	01 par de sapato a cada 06 meses	Sapato de segurança na cor preto, de couro, confortável, biqueira arredondada sem costura, solado de borracha vulcanizada; partes visíveis na cor preta; salto de borracha na cor preta; atado com cinco laçadas de cadarço preto de formato tubular.

PAR DE BOTA ANTIDERRAPANTE A CADA 12 MESES	1	01 par de bota a cada 12 meses	Bota antiderrapante de 7 léguas, PVC, de cano médio, na cor branca.
LUVA TÉRMICA DE SEGURANÇA	1	01 par de luva a cada 12 meses	Luva de segurança para cozinha, reforço em para aramida entre o polegar e o indicador, confeccionada em aramida, com revestimento siliconado na face interna do tecido, punho de 20 cm de comprimento, em tecido brim tipo sol a sol, forração fixa e costura em linha aramida. Resistente à temperatura de até 250° C



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

LUA DE MALHA DE AÇO	1	01 par de luva a cada 24 meses	Luva de Segurança de Malha de Aço, de cinco dedos, ambidestra, confeccionada em elos de Aço Inox (malha de Aço Inox), com bracelete no punho confeccionado em material sintético ou com punho ajustável através de pulseira de aço inox e garras, para fixação adequada ao pulso do usuário. Comprimentos de Disponíveis de Punho: 5cm, 7,5cm, 15cm, 20cm e braço inteiro.
AVENTAL TÉRMICO	2	01 avental a cada 9 meses	Confeccionado em tecido especial, com tratamento em silicone em uma das faces, ajustável através de tiras nas costas e alça no pescoço, resistente a temperatura de até 280°C, medindo no mínimo 90 x 60 cm, atendendo as Norma(s) Técnica(s).
			ITEM DE USO DIÁRIO
ITEM	QUANTIDA DE ANUAL	VIDA ÚTIL	DESCRIÇÃO
MÁSCARAS DESCARTÁVEIS	4 CAIXAS COM 50 UNIDADES	02 unid. por dia	A Máscara descartável simples confeccionada em TNT – tecido não-tecido 100% de polipropileno do tipo agulhado com 40 gr/m². Com dois elásticos laterais do tipo roliço recobertos com algodão, que se destinam ao apoio e a ajustes à face e que se prendem atrás da orelha de usuários. Confeccionada no estilo retangular, tamanho único, inteiramente em TNT, com acabamento em toda a extremidade por soldagem eletrônica pontilhada.



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

1. Da Descrição e Especificação para Execução dos Serviços de Mão de Obra

1.1. Os serviços serão prestados nos locais indicados pela CONTRATANTE no ANEXO D do Termo de Referência para as escolas com SERVIÇO A; para as unidades classificadas como SERVIÇO B, a empresa deverá ter cozinha central para o preparo;

1.2. Os serviços serão prestados nos locais discriminados pela CONTRATANTE, iniciando-se em regime nos períodos:

1.2.1. **Para o SERVIÇO A** - A jornada de trabalho será de 40 horas semanais, de segunda a sexta, sendo 8h e 48 minutos de trabalho por dia e 1h e 12 minutos de intervalo. Os serviços serão prestados nas unidades escolares das 6h às 16h ou 07h às 17h ou 08h às 18h ou 11h às 21h, de acordo com o horário de funcionamento da escola;

1.2.2. **Para o SERVIÇO B**- A jornada de trabalho será definida de acordo com a necessidade e peculiaridades deste tipo de serviço, devendo a contratada cumprir fielmente todas condições contratuais e previsões deste Termo de Referência.

1.3. A prestação dos serviços envolve a alocação, pela CONTRATADA, de profissionais devidamente habilitados, nos termos da legislação específica, competindo a estes:

1.3.1. Para **Merendeiro (a)**:

1.3.1.1. Desenvolver as atividades de confecção e cocção de alimentos com asseio;

1.3.1.2. Executar o cardápio elaborado pelas nutricionistas, ajustando-os caso seja necessário, com autorização prévia da equipe de nutricionistas desta Secretaria vinculadas a Coordenação de Alimentação Escolar;

1.3.1.3. Distribuição de gêneros alimentícios para os estudantes da unidade escolar;

1.3.1.4. Garantir alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;

1.3.1.5. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e controle do estoque de alimentos;

1.3.1.6. Realizar as atividades de higienização do ambiente, cozinha, despensa e refeitório, locais de armazenamento de alimentos, equipamentos e utensílios;

1.3.1.7. Receber os gêneros alimentícios, observando se a quantidade entregue está de acordo com a nota fiscal. No ato do recebimento também devem ser checados a qualidade dos produtos, a integridade das embalagens e os prazos de validade, que devem estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

1.3.1.8. Verificar periodicamente a reposição dos gêneros alimentícios, visando à manutenção do estoque dos produtos, para suprir futuras demandas;

1.3.1.9. Fornecer dados e informações sobre a alimentação consumida na unidade;

1.3.1.10. Atender as orientações, normas e procedimentos fornecidos pelas nutricionistas desta Secretaria por meio da Coordenação de Alimentação Escolar;

1.3.1.11. Ser cordial com os alunos, atendendo às suas necessidades sempre que necessário;

1.3.1.12. Apresentar-se para o trabalho no horário proposto, sempre com o fardamento completo e limpo, sem o uso de acessórios e adornos;

1.3.1.13. Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante a execução das atividades;

1.3.1.14. Deixar o estoque organizado, de tal forma que permita que os gêneros com vencimento mais próximo sejam primeiramente utilizados;

1.3.1.15. Realizar o controle de estoque diariamente.

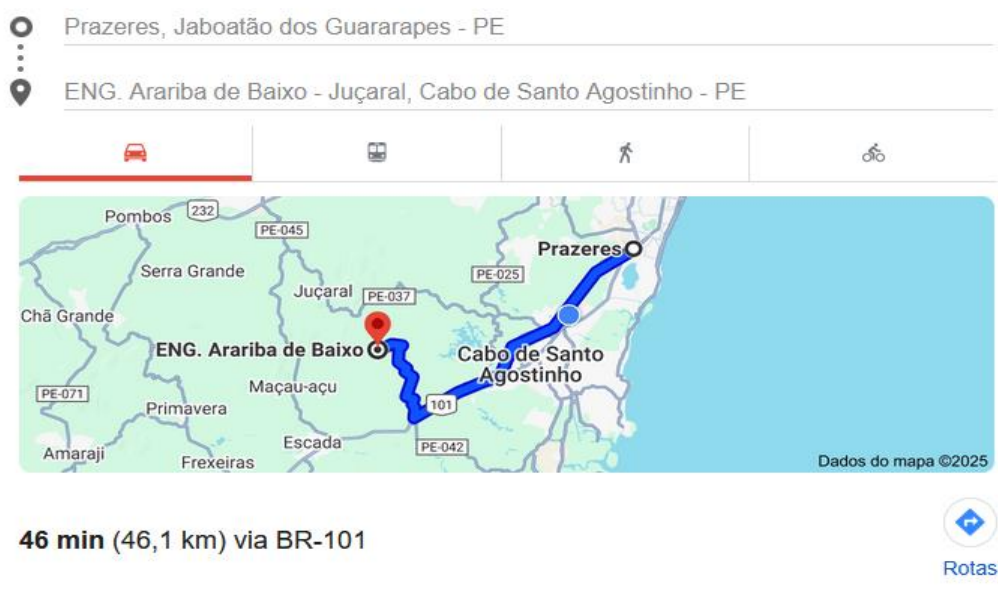
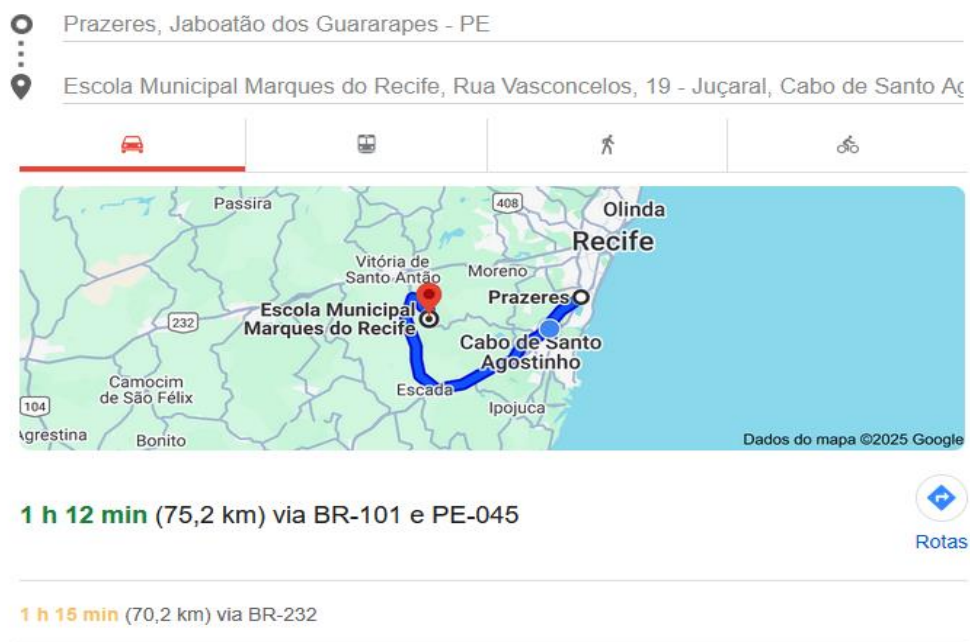


PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

ANEXO J

PLANILHAS RESUMO DOS EIXOS

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





PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

- 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



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



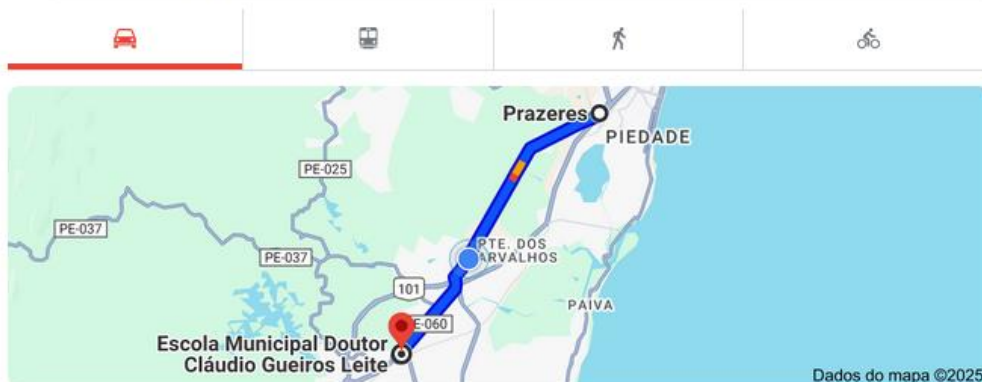
33 min (28,3 km) via BR-101 e PE-009

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



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

- Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE
- Escola Municipal Doutor Cláudio Gueiros Leite, Av. Histo. Pereira da Costa, 769 - Centr

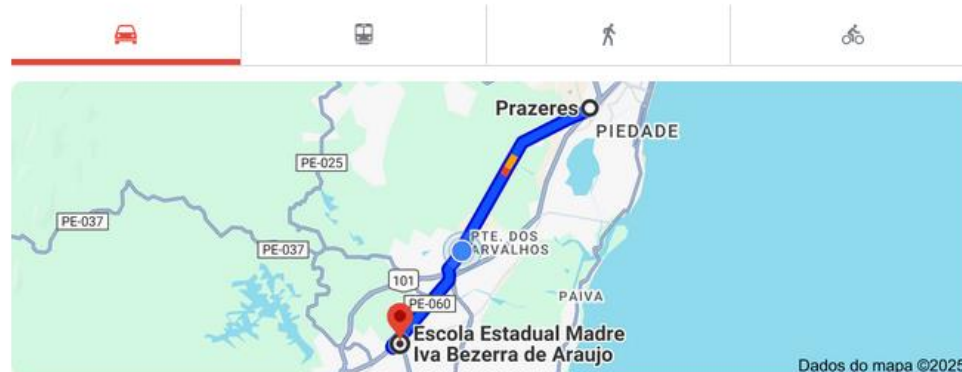


18 min (17,1 km) via BR-101 e Antiga Estrada Rodovia



Rotas

- Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE
- Escola Estadual Madre Iva Bezerra de Araujo, R. Ten. Manuel Barbosa da Silva, S/N - (



19 min (17,3 km) via BR-101 e Antiga Estrada Rodovia



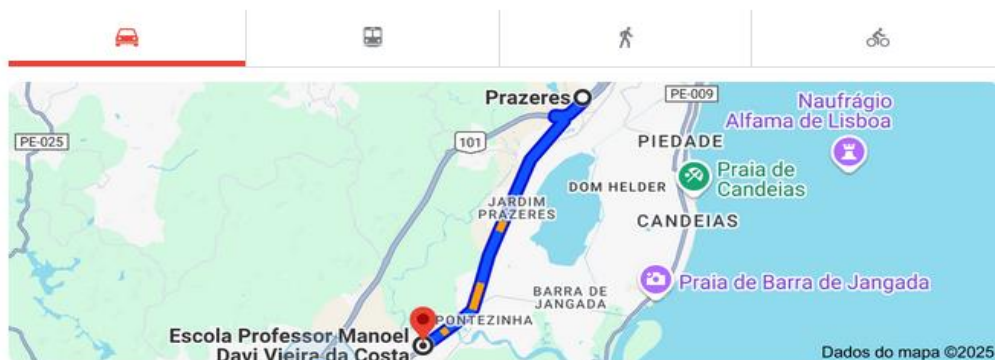
Rotas



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

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

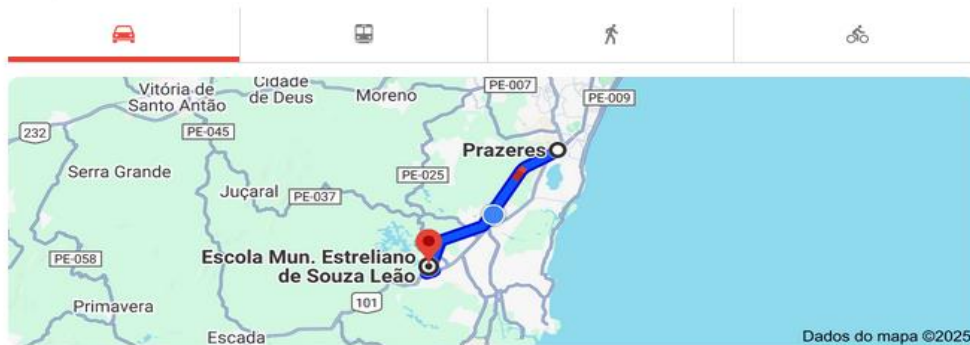
- Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE
- Escola Professor Manoel Davi Vieira da Costa, R. Vicente Yanez Pinzon, s/n - Pte. dos



16 min (8,5 km) via Rodovia Antiga



- 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



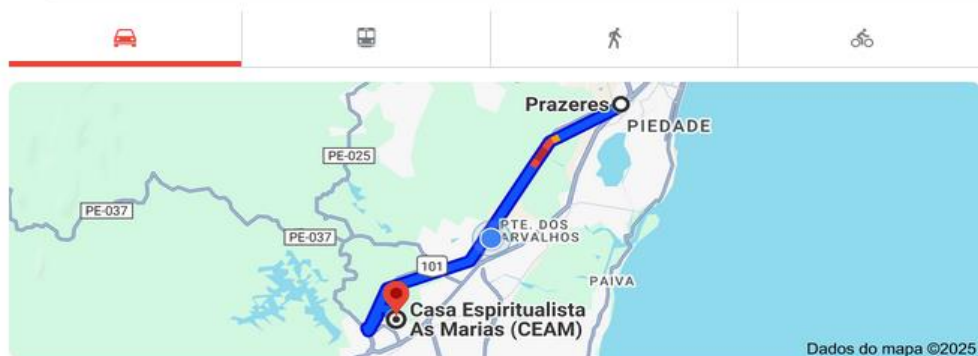
29 min (20,7 km) via BR-101 e Antiga Estrada Rodovia



PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

○ Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE

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



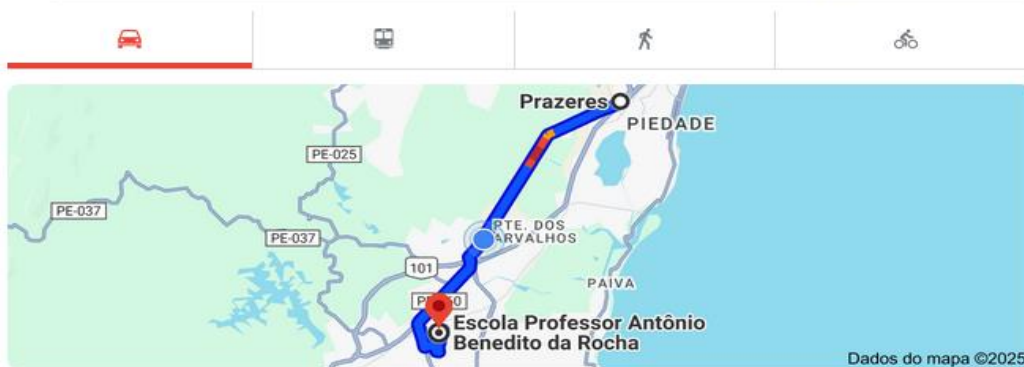
25 min (22,4 km) via BR-101



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

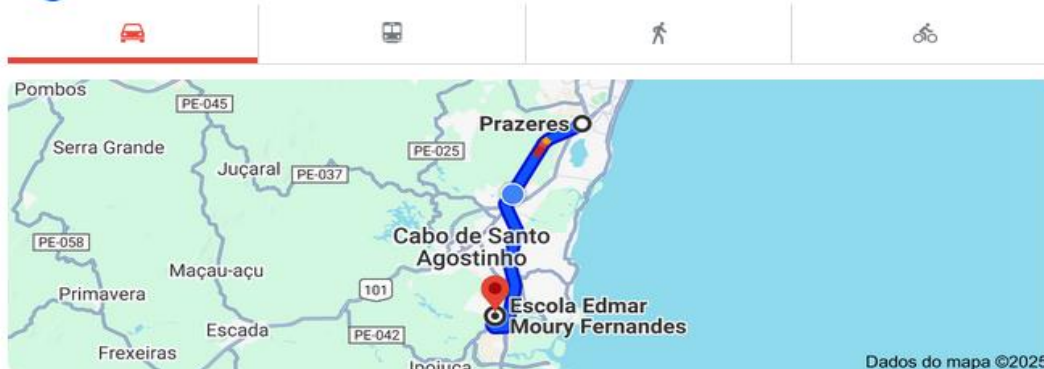




PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE

- Prazeres, Jaboatão dos Guararapes - PE
- Escola Edmar Moury Fernandes, Rod. Armínio Guilherme, 5000 - Cabo de Santo Agostinho

🕒 **Permanentemente Fechado**



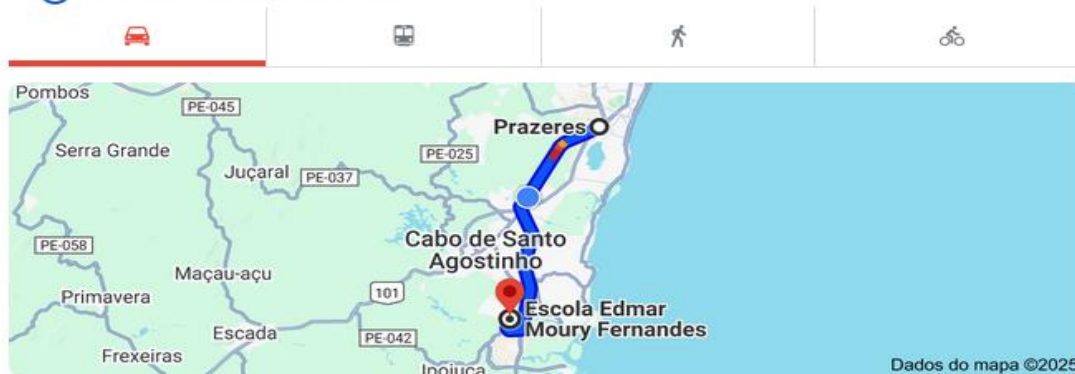
30 min (28,0 km) via BR-101 e PE-009



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 Agostinho

🕒 **Permanentemente Fechado**



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



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

ANEXO L

**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_JBTq2taNhsQgKppi9W-xcCOanoNzNu-zh8GeS1g/edit?usp=sharing



**PREFEITURA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO
AGOSTINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE**

ANEXO M

PLANILHA COMPOSIÇÃO DE CUSTO EM FORMATO DIGITAL ATRAVÉS DO LINK:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1PL_JBTq2taNhsQgKppi9W-xcCOanoNzNu-zh8GeS1g/edit?usp=sharing