

PARÁGRAFO QUINTO: 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, aplicando-se a multa de 0,2% sobre o valor mensal do contrato, em caso de reincidência.

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

Tabela 3:

Item	DEIXAR DE:	Grau	Incidência
1	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
2	Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado.	4	Por ocorrência



3	Executar a manutenção corretiva de todos os equipamentos danificados no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;	3	Por ocorrência
4	Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;	1	Por ocorrência
5	Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como, a instalação necessária, conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;	1	Por ocorrência
6	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
7	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados	6	Por ocorrência
8	Executar os serviços, nas quantidades e especificações contidas nas condições de execução previstas neste Termo de Referência e solicitações da GGEAL por e-mail	5	Por ocorrência
9	Fornecer informação pérfida de fornecimento ou substituir material lícito por outro de qualidade inferior	4	Por ocorrência
10	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	Por ocorrência
11	Executar o controle e oferta adequada dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências da legislação vigente: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade, não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, e de forma a garantir as condições ideais de consumo	4	Por ocorrência
12	Responsabilizar-se pela qualidade das refeições ofertadas, durante todas as etapas inerentes ao serviço de fornecimento de refeições prontas. 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
13	Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura, e a aceitação dos estudantes quanto às refeições fornecidas	4	Por ocorrência
14	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, onde os veículos devem ter certificado de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária.	4	Por ocorrência
15	Cumprir os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante	2	Por ocorrência



16	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
17	A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;	2	Por ocorrência
18	Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos alunos na área destinada para esse fim;	3	Por ocorrência
19	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

PARÁGRAFO SÉTIMO: Além da multa, será aplicada a penalidade de **impedimento de licitar e contratar** com a Administração, nos seguintes casos e condições:

- I. No cometimento da infração de ensejar o retardamento da execução contratual ou deixar de entregar documentação exigida no contrato, ou entregá-la fora do prazo: **1 mês**;
- II. No cometimento da infração de 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: **3 meses**;
- III. No cometimento da infração de falhar na execução do contrato, deixando de cumprir total ou parcialmente as obrigações assumidas no CONTRATO, inclusive as obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias: **6 meses**;
- IV. No cometimento de quaisquer das infrações a seguir: apresentar documentação falsa; 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; cometer fraude fiscal; fraudar na execução do objeto contratual; ou fizer declaração falsa: no mínimo, **12 meses**.

PARÁGRAFO OITAVO: Na fixação das penalidades, bem como dos prazos previstos no parágrafo anterior, deverão ser observadas as seguintes circunstâncias:

- I. Proporcionalidade entre a sanção, a gravidade da infração e o vulto econômico da contratação;
- II. Os danos resultantes da infração;
- III. Situação econômico-financeira da sancionada, em especial sua capacidade de geração de receitas e seu patrimônio, no caso de aplicação de multa;
- IV. Reincidência, assim entendida a repetição de infração de igual natureza após aplicação da sanção anterior;
- V. Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração, inclusive os antecedentes da empresa infratora.

PARÁGRAFO NONO: Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, disciplinado no Decreto Estadual nº 42.191, de 1º de outubro de 2015.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Havendo indícios de cometimento das condutas previstas na Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), a documentação pertinente será encaminhada às autoridades competentes para apuração.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A critério da autoridade competente, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA, inclusive antes da execução da garantia contratual.



PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Caso o valor a ser pago à CONTRATADA seja insuficiente para satisfação da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa, a CONTRATADA será notificada para recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: Decorrido o prazo previsto no item anterior, a CONTRATANTE encaminhará a multa para cobrança judicial.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: Caso o valor da garantia seja utilizado, no todo ou em parte, para o pagamento da multa, esta deve ser complementada pela CONTRATADA no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação da CONTRATANTE.

DA PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE E CORRUPÇÃO

CLÁUSULA NONA: O(A) contratado(a) autoriza o acesso irrestrito da Administração às contas, registros e demais documentos relacionados à apresentação da proposta e à execução do contrato, incluindo as informações fiscais e bancárias dos signatários do contrato nos termos da Lei Municipal no 17.765/12.

PARÁGRAFO ÚNICO: As informações obtidas em conformidade ao disposto nesta cláusula serão utilizadas apenas para fins de fiscalização acerca da regular execução contratual, vedada sua divulgação para qualquer outro fim.

DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA: A contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento de sua via do Termo de Contrato, comprovante de garantia correspondente ao percentual de 5%(cinco) do valor anual do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, conforme disposto no art. 96 da Lei n.º 14.133, de 2021, com as seguintes condições:

- I. A fiança será prestada por instituição financeira, devendo constar, entre outras condições, a renúncia expressa ao benefício do artigo 827 do Código Civil Brasileiro;
- II. O seguro-garantia consistirá na emissão de apólice, por entidade seguradora em funcionamento no Brasil, em favor do CONTRATANTE;
- III. A caução em dinheiro será depositada na Conta Corrente do CONTRATANTE.
- IV. Títulos da dívida pública, emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A garantia assegurará qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- I. Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- II. Multas punitivas aplicadas à Contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- III. Prejuízos diretos causados à Contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- IV. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, bem como aquelas relativas ao FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.



PARÁGRAFO SEGUNDO: A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no parágrafo anterior, observada a legislação que rege a matéria.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

PARÁGRAFO QUARTO: O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato ou bloqueio do pagamento por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem o inciso II do art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO QUINTO: A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais de 30 dias após o término da vigência contratual.

PARÁGRAFO SEXTO: No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 dias úteis, contados da data em que for notificada.

PARÁGRAFO OITAVO: Após a execução do contrato, será verificado o pagamento das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a realocação dos empregados da Contratada em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção dos respectivos contratos de trabalho. Caso a Contratada não logre efetuar uma das comprovações indicadas até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução contratual.

PARÁGRAFO NONO: A garantia será extinta com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato e no prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

PARÁGRAFO DÉCIMO: A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

PARÁGRAFO ÚNICO: A este contrato são aplicáveis todas as prerrogativas da administração previstas no artigo 104 da Lei Federal n.º 14.133/21.

DAS ALTERAÇÕES

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: As alterações necessárias ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato serão efetivadas na forma e condições da Lei n.º 14.133/21, formalizadas previamente.



por termo aditivo, que passará a integrar este Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021, como: variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato; atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato; alterações na razão ou na denominação social do contratado; empenho de dotações orçamentárias.

DA SUBCONTRATAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: É permitida a subcontratação parcial do objeto, nos limites e condições estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal (de maior relevância) da contratação.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante a CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

- I - Submissão, pela CONTRATADA, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação parcial, contendo descrição da parcela do objeto que se pretende subcontratar, acompanhado de planilha detalhada demonstrando a quantidade e o valor da parcela a ser subcontratada;
- II - Autorização prévia da CONTRATANTE, por escrito, para a subcontratação parcial, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;
- III - Apresentação pela CONTRATADA dos documentos do subcontratado de regularidade fiscal e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei n.º 14.133, de 2021;
- IV - Análise e autorização da subcontratação parcial pela CONTRATANTE, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pela CONTRATADA. A CONTRATADA poderá substituir o subcontratado cuja capacidade técnica não seja demonstrada conforme a documentação exigida no subitem anterior, mantido o mesmo objeto, no prazo que lhe for assinalado pela CONTRATANTE;
- V - Apresentação pela CONTRATADA de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre a CONTRATADA e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;

PARÁGRAFO QUARTO: Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

PARÁGRAFO QUINTO: Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEXTO: É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os



dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

DA EXTINÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: O inadimplemento de cláusula estabelecida neste contrato, por parte do CONTRATADO, assegurará ao CONTRATANTE o direito de rescindi-lo, mediante notificação, com prova de recebimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 137 da Lei no 14.133/21, constituem motivos para a rescisão da contratação:

- I) Atraso injustificado no fornecimento, bem como a sua paralisação sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- II) O cometimento reiterado de falhas comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Nos casos estabelecidos no caput será observada a forma de extinção do contrato definida no art. 138 da Lei no 14.133/21.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Nos casos em que o(a) CONTRATADO(A) sofrer processos de fusão, cisão ou incorporação, será admitida a continuação desta contratação desde que a execução do contrato não seja afetada e que se mantenham as condições de habilitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Ao CONTRATANTE, é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 137, da Lei no 14.133/21.

DOS CASOS OMISSOS

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

DA PUBLICAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei n.º 14.133/21, bem como no respectivo sítio oficial na internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133/21.

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: Fica desde já, declarado pelas partes, com base no §1º do artigo 92 da Lei n.º 14.133/21, o Foro da Comarca do Recife, Capital do Estado de Pernambuco, para dirimir as dúvidas ou questões suscitadas na execução deste contrato. E, por estarem de pleno acordo, firmam as partes o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para único efeito de direito, na presença de 02 (duas) testemunhas que a tudo assistiram e subscrevem.

Recife, data de assinatura no SEI.



CECILIA CORTEZ DA CUNHA CRUZ
Secretária de Educação
CONTRATANTE

THIAGO FERNANDO DE ARRUDA
General Goods LTDA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

JOSÉ RICARDO BRUNO DA SILVA
CPF/MF nº 097.545.424-22

IANY GISELLY LIMA SERAFIM
CPF/MF nº 074.014.414-62



Documento assinado eletronicamente por **IANY GISELLY LIMA SERAFIM, Terceirizada**, em 23/12/2025, às 16:38, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **José Ricardo Bruno da Silva, Terceirizado**, em 23/12/2025, às 16:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Thiago Fernando de Arruda, Usuário Externo**, em 26/12/2025, às 12:07, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Cecília Cortez da Cunha Cruz, Secretária Municipal**, em 29/12/2025, às 10:43, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.recife.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6863093** e o código CRC **0AA83D1A**.

32.027140/2024-33

6863093v1

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Avenida Cais do Apolo, 925 - Bairro Recife | CEP 50030-903 - Recife/PE
Site - www.recife.pe.gov.br





PREFEITURA DA CIDADE DO RECIFE
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E LICITAÇÃO
GERÊNCIA GERAL DE LICITAÇÕES
GRUPO DE CONTRATAÇÃO 007

TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

ADJUDICO e HOMOLOGO, nos termos da Portaria nº 01, de 14 de janeiro de 2025, o **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 022/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 022/2025** para o objeto de contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições sob preparo - com gêneros alimentícios destinados à produção local nas unidades de ensino e cozinha central da CONTRATADA, refeições transportadas prontas para consumo (preparo, cocção, transporte, distribuição e higienização), e demais insumos inerentes ao serviço para atender aos estudantes das escolas municipais e conveniadas, escolas Profissionalizantes, Unidades de Tecnologia, participantes de programas e projetos especiais da Secretaria de Educação do Recife - SEDUC. Empresas habilitadas e declaradas vencedoras: **GENERAL GOODS LTDA CNPJ Nº 41.106.188/0001-34, para o LOTE 01 no valor de R\$ 61.509.864,00** (Sessenta e um milhões, quinhentos e nove mil, oitocentos e sessenta e quatro reais), **RC NUTRY ALIMENTAÇÃO LTDA CNPJ Nº 11.164.874/0001-09, para o LOTE 02 no valor de 69.268.920,00** (sessenta e nove milhões, duzentos e sessenta e oito mil e novecentos e vinte reais) e **LOTE 03 no valor de R\$ 79.003.940,00** (Setenta e nove milhões, três mil e novecentos e quarenta reais). Considerando que a licitação visou obter a melhor proposta para a Administração, conforme edital de licitação aprovado pela Procuradoria do Município, e posto que o trâmite processual obedeceu à legislação pertinente. As responsabilidades deste signatário se atem à verificação do cumprimento das macro etapas que compõem o procedimento, não sendo exigível que a fiscalização a seu cargo abranja todos os dados contidos no procedimento licitatório, em consonância com o Acórdão – TCU nº 3178/2016 – Plenário.

Recife, de 2025.

ANDRÉ MEDEIROS DE BRITO
BRITO-05471092457

ANDRÉ MEDEIROS DE BRITO
Secretário Executivo de Administração e Licitações





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

B.2.3. Materiais Disponibilizados

B.2.3.1. Composição das refeições para o fornecimento da alimentação escolar por modalidade de ensino:

ESCOLAS

TIPO DE REFEIÇÃO – LANCHE ANOS INICIAIS

BENEFICIADOS: Alunos matriculados nas escolas Regulares Anos Iniciais e Escolas de Ensino Integral Anos Iniciais ou similares.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ COM LEITE E FRUTA DA ÉPOCA	361,1	FUBÁ	40,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
			MAÇÃ	120,0
			SAL	0,5
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO FAROFA COM QUEIJO, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	316,6	PÃO FAROFA	50,0
			QUEIJO MUSSARELA	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO COM QUEIJO, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	367,5	PÃO SEDA	50,0
			QUEIJO MUSSARELA	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	353,1	COOKIES	50,0
			BANANA	120,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO, FRUTA DA ÉPOCA E LEITE	457,8	COOKIES	50,0
			BANANA	120,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO	353,3	CARNE MOÍDA	45,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CENOURA	30,0
			BATATA INGLESA	30,0
			JERIMUM	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			PÃO SEDA	50,0
			MACARRÃO	20,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MUNGUZÁ COM CANELA E FRUTA DA ÉPOCA	345,2	MILHO PARA MUNGUZÁ	25,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			COCO RALADO	6,0
			CANELA EM PÓ	1,0
			MELÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA, MAÇA E BEBIDA LÁCTEA	367,4	MAÇA	120,0
			BANANA	120,0
			BEBIDA LÁCTEA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA + FRANGO COM LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	352,5	MACAXEIRA	150,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	60,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			TOMATE	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR REFINADO	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BAILÃO DE DOIS E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	341,2	FEIJÃO MACASSAR	30,0
			ARROZ PARBOILIZADO	60,0
			ALHO	1,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	60,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CHARQUE	5,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR REFINADO	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO + CARNE MOÍDA COM LEGUMES, E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	298,2	PÃO SEDA	50,0
			CARNE MOÍDA	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CENOURA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5

dl





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	361,8	ARROZ PARBOILIZADO	40,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	60,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	30,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	25,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BANANA PRATA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO BACIA, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	258,3	BOLO BACIA	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAÇÃ	120,0
LANCHE	BOLO BACIA, FRUTA DA ÉPOCA E LEITE	360,8	BOLO BACIA	50,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
			AÇÚCAR	10,0
			GOIABA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ RECHEADO COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	338,9	CARNE MOÍDA	45,0
			CHARQUE	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			CENOURA	10,0
			FUBÁ	40,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			SAL	0,5
			MELÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BROA SEM RECHEIO, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	322,5	BROA DE MILHO	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PÃO	386,6	FEIJÃO CARIOCA	20,0
			CARNE MOÍDA	45,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			MACARRÃO	15,0
			PÃO SEDA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CANJA GALINHA COM LEGUMES E PÃO	406,9	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	45,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ARROZ AGULHINHA	40,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	25,0
			BATATA INGLESA	25,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			PÃO SEDA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO COM REQUEIJÃO, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	325,9	PÃO SEDA	50,0
			REQUEIJÃO	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAÇÃ	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CURAU COM CANELA E FRUTA DA ÉPOCA	370,1	CURAU	30,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
			COCO	8,0
			BANANA	120,0
			CANELA EM PÓ	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CREME DE ABÓBORA COM FRANGO, ARROZ E FRUTA DA ÉPOCA	349,4	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	60,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	10,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ABÓBORA	20,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ARROZ PARBOILIZADO	40,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SANDUICHE DE FRANGO COM LEGUMES, E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	296,3	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	60,0
			PÃO SEDA	50,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CENOURA	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0





REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
LANCHE	CREME DE FRANGO COM LEGUMES, ARROZ E FRUTA DA ÉPOCA	358,8	PÉITO DE FRANGO SEM OSSO 60,0 FARINHA DE TRIGO 5,0 LETTE INTEGRAL EM PÓ 10,0 TOMATE 5,0 ALHO 5,0 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 CENOURA 10,0 BATATA INGLESA 10,0 SAL 0,5 ÓLEO DE SOJA 2,0 ARROZ PARBOILIZADO 2,0 TANGERINA 120,0	PER CAPTA (g)
LANCHE	BOLO DE LARANJA, FRUTA DA ÉPOCA E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	346,0	BOLO DE LARANJA 50,0 POLPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0 BANANA 120,0	PER CAPTA (g)
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
LANCHE	DOBRADINHA DE FRANGO COM ARROZ E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	347,4	PÉITO DE FRANGO SEM OSSO 60,0 ARROZ PARBOILIZADO 30,0 CHAMQUE 5,0 TOMATE 10,0 ÓLEO DE SOJA 2,0 ALHO 1,0 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 SAL 0,5 FEIJÃO BRANCO 40,0 POLPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0	PER CAPTA (g)
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
LANCHE	CUSCUZ COM FRANGO AO MOIHO E LEGUMES, E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	295,9	PÉITO DE FRANGO SEM OSSO 60,0 FUBA 40,0 ÓLEO DE SOJA 2,0 ALHO 2,0 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 BATATA INGLESA 10,0 CENOURA 10,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 SAL 0,5 POLPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0	PER CAPTA (g)
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
LANCHE	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA AO MOIHO COM LEGUMES, E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	296,5	FUBA 40,0 CARNE MOÍDA 50,0 ALHO 1,0 SAL 0,5	PER CAPTA (g)

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			TOMATE	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	20,0
			AÇÚCAR	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUIZ COM ÍSCA DE CARNE AO MOLHO COM LEGUMES + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	304,1	FUBÁ	40,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	50,0
			ALHO	1,0
			SAL	0,5
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	1,0
			CENOURA	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CEBOLA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	FEIJÃO COM ARROZ + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	343,0	FEIJÃO PRETO	30,0
			ARROZ PARBOILIZADO	35,0
			CARNE BOVINA AÇEM	60,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			LINGUIÇA CALABRESA	5,0
			CHARQUE	5,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA AO MOLHO COM LEGUMES + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	334,4	MACAXEIRA	150,0
			CARNE MOÍDA	50,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CENOURA	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA COM ÍSCA DE CARNE AO MOLHO COM	350,4	MACAXEIRA	150,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	50,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	LEGUMES + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA		ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CENOURA	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA CARNE COM LEGUMES E FRUTA DA ÉPOCA	313,8	CARNE MOÍDA	45,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	30,0
			JERIMUM	20,0
			SAL	0,5
			TANGERINA	120,0
			MACARRÃO	20,0
			CENOURA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA FEIJÃO COM LEGUMES E FRUTA DA ÉPOCA	307,3	CARNE MOÍDA	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	20,0
			BATATA INGLESA	20,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	15,0
			MACARRÃO	15,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			MAÇÃ	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES E FRUTA DA ÉPOCA	304,8	ARROZ AGULHINHA	40,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	45,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	25,0
			BATATA INGLESA	25,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO, FRUTA DA ÉPOCA E LEITE	389,7	COOKIES	50,0
			MELANCIA	150,0
			LEITE	200,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA, MAMÃO E BEBIDA LÁCTEA	367,7	MAMÃO	150,0
			BANANA	120,0
			BEBIDA LÁCTEA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BROA SEM RECHEIO, FRUTA DA ÉPOCA E LEITE	427,2	BROA DE MILHO	50,0
			LEITE	200,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ARROZ CARRETEIRO + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	368,2	ARROZ PARBOILIZADO	40,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	50,0
			CHARQUE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			BATATA INGLESA	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAMÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA + FRUTA DA ÉPOCA	365,6	MACAXEIRA	150,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	60,0
			CEBOLA	5,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			GOIABA	120,0

OBS1: Salientamos que, a CONTRATADA ao elaborar os cardápios, deverá utilizar as preparações quentes e frias descritas acima, nos lanches, sendo a incidência de lanche frio 01 vez na semana, e lanches quentes sendo ofertados 04 vezes na semana (sendo 01 dia lanche quente duplo e 03 dias lanche quente simples), conforme especificado nos anexos B.2.3.2 e B.2.3.3.

OBS2: O sabor das polpas de frutas da época levará em consideração a sazonalidade das frutas, podendo variar entre os sabores manga, acerola, goiaba, cajú, cajá, abacaxi e tangerina, considerando ainda que a composição nutricional é semelhante, mas a oferta será definida após aprovação prévia da contratante.

TIPO DE REFEIÇÃO – LANCHE ANOS FINAIS

BENEFICIADOS: Alunos matriculados nas Escolas Regulares Anos Finais e Escolas de Ensino Integral Anos Finais ou similares, Profissionalizantes e UTEC's atendidos nos turnos manhã e tarde.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ COM LEITE E FRUTA DA ÉPOCA	482,1	FUBÁ	60,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			BANANA	120,0
			SAL	0,5
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO FAROFA COM QUEIJO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	406,6	PÃO FAROFA	50,0
			QUEIJO MUSSARELA	20,0
			MAMÃO	200,0
			BANANA	120,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO COM QUEIJO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	432,3	PÃO SEDA	50,0
			QUEIJO	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TANGERINA	120,0
			GOIABA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	408,5	COOKIES	50,0
			TANGERINA	120,0
			MELANCIA	200,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E LEITE	424,3	COOKIES	50,0
			GOIABA	120,0
			MELÃO	200,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE CARNES COM LEGUMES E PÃO	455,8	CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	40,0
			JERIMUM	30,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	30,0
			SAL	0,5
			PÃO SEDA	50,0
			MACARRÃO	35,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA, MAÇA E BEBIDA LÁCTEA	367,4	MAÇA	120,0
			BANANA	120,0
			BEBIDA LÁCTEA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES E	472,7	MACAXEIRA	220,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA		EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			TOMATE	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR REFINADO	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CREME DE ABÓBORA COM FRANGO, ARROZ, FRUTA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	478,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	10,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ABÓBORA	30,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO + CARNE MOÍDA COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	466,9	PÃO SEDA	50,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	446,1	ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	100,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	30,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	25,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAÇÃ	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO BACIA, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	395,0	BOLO DE BACIA (SABORES)	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TANGERINA	120,0
			MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO BACIA, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E LEITE	412,0	BOLO DE BACIA (SABORES)	50,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
			MELÃO	200,0
			MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ RECHEADO COM LEGUMES + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	462,9	CARNE BOVINA MOÍDA	90,0
			CHARQUE	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	2,0
			CENOURA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			FUBÁ	60,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			SAL	0,5
			AÇÚCAR	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BROA SEM RECHEIO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	456,6	BROA DE MILHO	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BANANA	120,0
			MAMÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BROA SEM RECHEIO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E LEITE	501,7	BROA DE MILHO	50,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	200,0
			MELÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PÃO	495,5	FEIJÃO CARIOCA	25,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	80,0
			BATATA INGLESA	30,0
			CENOURA	20,0
			JERIMUM	20,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	0,5





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			MACARRÃO	20,0
			PÃO SEDA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CANJA GALINHA COM LEGUMES E PÃO	514,7	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	100,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ARROZ AGULHINHA	50,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	20,0
			BATATA INGLESA	30,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			PÃO SEDA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO COM REQUEIJÃO, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	453,5	PÃO SEDA	50,0
			REQUEIJÃO	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BANANA	120,0
			MAMÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CURAU COM CANELA E FRUTA DA ÉPOCA	460,0	CURAU	40,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	30,0
			COCO RALADO	8,0
			BANANA	120,0
			CANELA EM PÓ	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BAIÃO DE DOIS E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	487,7	FEIJÃO MACASSAR	70,0
			ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	100,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			CHARQUE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30
			AÇÚCAR	10
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SANDUICHE DE FRANGO COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	461,4	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			PÃO SEDA	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			CENOURA	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CREME DE FRANGO COM LEGUMES, ARROZ, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	437,4	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ARROZ PARBOILIZADO	40,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO DE LARANJA, 2 FRUTAS DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	436,0	BOLO DE LARANJA	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAMÃO	200,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	DOBRADINHA DE FRANGO COM ARROZ, E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	525,7	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	100,0
			ARROZ PARBOILIZADO	70,0
			CHARQUE	10,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO BRANCO	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MUNGUZÁ COM CANELA E FRUTA DA ÉPOCA	453,2	MILHO PARA MUNGUZÁ	35,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	40,0
			AÇÚCAR	10,0
			CANELA EM PÓ	1,0
			COCO RALADO	6,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA, MAMÃO E BEBIDA LÁCTEA	390,2	BANANA	120,0
			MAÇÃ	120,0
			BEBIDA LÁCTEA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	475,4	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			FUBÁ	60,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			GOIABA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA COM LEGUMES AO MOLHO, FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	474,1	FUBÁ	50,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			ALHO	0,5
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			TOMATE	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ COM TSCA DE CARNE COM LEGUMES AO MOLHO, E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	444,2	FUBÁ	60,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	80,0
			ALHO	0,5
			SAL	0,5
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CEBOLA	5,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	FEIJÃO PERNAMBUCANA COM ARROZ + SUCO DE	501,2	FEIJÃO PRETO	50,0
			ARROZ PARBOILIZADO	55,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	FRUTA DA ÉPOCA		CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	80,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			LINGUIÇA CALABRESA	10,0
			CHARQUE	5,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA COM LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	488,2	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	80,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA COM ÍSCA DE CARNE COM LEGUMES AO MOLHO + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	507,4	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	80,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA CARNE COM LEGUMES E 2 FRUTAS DA ÉPOCA	483,6	CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	40,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			JERIMUM	30,0
			CENOURA	30,0
			SAL	0,5
			TANGERINA	120,0
			MAÇÃ	120,0
			MACARRÃO	35,0

00





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA FEIJÃO COM LEGUMES E 2 FRUTAS DA ÉPOCA	485,7	CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			FEIJÃO CARIOCA	25,0
			BATATA INGLESA	30,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	20,0
			JERIMUM	20,0
			MACARRÃO	20,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			MELANCIA	200,0
			MAMÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES E 2 FRUTAS DA ÉPOCA	452,3	ARROZ AGULHINHA	50,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	100,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	20,0
			BATATA INGLESA	30,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			MELÃO	200,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ARROZ CARRETEIRO + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	484,2	ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	80,0
			CHARQUE	20,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA + FRUTA DA ÉPOCA	493,7	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	80,0
			CEBOLA	10,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

		EXTRATO DE TOMATE	10,0
		ÓLEO DE SOJA	3,0
		MAÇÃ	120,0

OBS1: Salientamos que, a CONTRATADA ao elaborar os cardápios, deverá utilizar as preparações quentes e frias descritas acima, nos lanches, sendo a incidência de lanche frio 01 vez na semana, e lanches quentes sendo ofertados 04 vezes na semana (sendo 01 dia lanche quente duplo e 03 dias lanche quente simples), conforme especificado nos anexos B.2.3.2 e B.2.3.3.

OBS2: O sabor das polpas de frutas da época levará em consideração a sazonalidade das frutas, podendo variar entre os sabores manga, acerola, goiaba, cajú, cajá, abacaxi e tangerina, considerando ainda que a composição nutricional é semelhante, mas a oferta será definida após aprovação prévia da contratante.

TIPO DE REFEIÇÃO – LANCHE JOVENS E ADULTOS

BENEFICIADOS: Alunos matriculados nos programas EJA, Profissionalizantes e UTEC'S atendidos no turno da noite.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUIZ RECHEADO + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	476,3	CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			CHARQUE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CENOURA	10,0
			COENTRO	2,0
			FUBÁ	60,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			GOIABA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CARÁ COM FRANGO AO MOLHO + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTADA ÉPOCA	497,3	CARÁ	220,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			SAL	0,5
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			CENOURA	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CURAU COM CANELA E FRUTA DA ÉPOCA	480,7	CURAU	60,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	30,0
			COCO RALADO	6,0
			CANELA EM PÓ	1,0
			MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO COM QUEIJO, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA + 2 FRUTAS DA ÉPOCA	457,5	PÃO SEDA	50,0
			QUEIJO	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAMÃO	200,00
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LANCHE	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA E FRUTA DA ÉPOCA	488,3	ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	100,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	30,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	30,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUZ COM LEITE E 2 FRUTAS DA ÉPOCA	488,5	FUBÁ	60,0
			LEITE INTEGRAL (UHT)	200,0
			MELANCIA	200,0
			MELÃO	200,0
			SAL	0,5
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA + ISCAS DE CARNE AO MOLHO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	475,6	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	80,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E PÃO	462,5	CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	40,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			JERIMUM	30,0
			SAL	0,5
			PÃO SEDA	50,0
			CENOURA	30,0
			MACARRÃO	35,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MUNGUZÁ COM CANELA E FRUTA DA ÉPOCA	512,2	MILHO PARA MUNGUZÁ	40,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	40,0
			AÇÚCAR	10,0
			CANELA EM PÓ	1,0
			COCO RALADO	6,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SANDUÍCHE DE FRANGO COM LEGUMES + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA E FRUTA DA ÉPOCA	458,3	TANGERINA	120,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			PÃO SEDA	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
LANCHE	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E PÃO	478,8	BANANA	120,0
			FEIJÃO CARIOCA	20,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	20,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			MACARRÃO	30,0
LANCHE	CUSCUZ + CARNE GUIADA AO MOLHO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	479,5	PÃO SEDA	50,0
			FEIJÃO	70,0
			CARNE BOVINA ACÉM SEM OSSO	100,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
LANCHE	PÃO FAROFA COM QUEIJO + BEBIDA LÁCTEA + FRUTA DA ÉPOCA	451,2	PÃO FAROFA	50,0
			QUEIJO	20,0
			BANANA	120,0
			BEBIDA LÁCTEA	200,0
LANCHE	BATATA DOCE + FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	451,8	BATATA DOCE	220,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	10,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA + CARNE MOÍDA AO MOLHO COM LEGUMES E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	467,2	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	80,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CREME DE FRANGO COM LEGUMES + ARROZ + FRUTA DA ÉPOCA E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	488,2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	10,0
			BATATA INGLESA	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ARROZ PARBOLIZADO	50,0
			BANANA	120,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO + CARNE MOÍDA COM LEGUMES E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA E FRUTA DA ÉPOCA	457,0	PÃO SECA	50,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LANCHE	CUSCUIZ + FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	466,3	FUBÁ	60,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			MELANCIA	200,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PÃO COM REQUEIJÃO E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA + 2 FRUTAS DA ÉPOCA	450,8	PÃO SEDA	50,0
			REQUEIJÃO	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MAMÃO	200,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES E PÃO	495,6	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ARROZ AGULHINHA	50,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	30,0
			BATATA INGLESA	40,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			PÃO SEDA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CARÁ + CARNE GUIADA AO MOLHO COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	489,1	CARÁ	220,0
			CARNE BOVINA ACÉM SEM OSSO	90,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			TOMATE	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			MELÃO	200,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BROA COM SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA + 2 FRUTAS DA ÉPOCA	397,0	BROA DE MILHO	50,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	200,0
			MELÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CUSCUIZ + ISCA DE CARNE AO	456,6	FUBÁ	60,0





REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA (g) CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CANJA GALINHA COM LEGUMES E FRUTA DA ÉPOCA	456,2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 80,0 TOMATE 5,0 ALHO 0,5 CEBOLA 5,0 ARROZ AGUINHINHA 50,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 CENOURA 30,0 BATATA INGLESA 40,0 ÓLEO DE SOJA 3,0 SAL 0,5 TANGERINA 120,0	
LANCHE	BATA DOCE COM CARNE MOIDA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	447,5	BATA DOCE 220,0 CARNE BOVINA MOIDA 70,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 ALHO 0,5 CEBOLA 2,0 CEBOLINHO 2,0 BATATA INGLESA 15,0 CENOURA 15,0 COENTRO 2,0 SAL 0,5 POLPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0	
LANCHE	DOBRADINHA DE FRANGO COM ARROZ + FRUTA DA ÉPOCA	454,7	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 80,0 CHURQUE 10,0 TOMATE 10,0 ÓLEO DE SOJA 2,0 ALHO 0,5 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 SAL 0,5 FEIJÃO BRANCO 50,0 ARROZ PAROUZADO 40,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 MACÁ 120,0	
LANCHE	MOJHO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA		CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO 90,0 ALHO 0,5 CEBOLA 10,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 ÓLEO DE SOJA 2,0 SAL 0,5 BATATA INGLESA 15,0 CHUCHU 15,0 POLPA DE FRUTA 40,0 AÇÚCAR 10,0	

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LANCHE	CUSCUIZ + CARNE MOÍDA AO MOLHO COM LEGUMES E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	471,8	FUBÁ	80,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	10,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA + FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES E SUÇO DE FRUTA DA ÉPOCA	449,5	MACAXEIRA	220,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E 2 FRUTAS DA ÉPOCA	450,3	MACARRÃO	35,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	40,0
			CENOURA	30,0
			JERIMUM	30,0
			MELANCIA	200,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E FRUTA DA ÉPOCA	439,3	FEIJÃO CARIOCA	20,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	70,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	20,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			SAL	0,5
			MACARRÃO	30,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MACAXEIRA + CARNE GUISADA AO MOLHO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	482,3	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	10,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BATATA DOCE + ÍSCA DE CARNE AO MOLHO COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	476,2	BATATA DOCE	220,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CARÁ + CARNE MOÍDA COM LEGUMES + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	457,9	CARÁ	220,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	80,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			TOMATE	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			MELÃO	200,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CREME DE ABÓBORA COM FRANGO + ARROZ + FRUTA DA ÉPOCA E SUCO DA FRUTA DA ÉPOCA	482,2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	30,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ARROZ PARBOILIZADO	60,0
			TANGERINA	120,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLÃO DE DOIS + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	473,8	FEIJÃO MACASSAR	70,0
			ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			ALHO	1,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	100,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CHARQUE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO SEM RECHEIO + BEBIDA LÁCTEA + FRUTA DA ÉPOCA	393,1	BOLO SEM RECHEIO	50,0
			BEBIDA LÁCTEA SABOR GRAVIOLA	200,0
			MAÇÃ	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO + BEBIDA LÁCTEA + FRUTA DA ÉPOCA	487,7	COOKIES SEM RECHEIO	50,0
			BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	200,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO SEM RECHEIO + LEITE + 2 FRUTAS DA ÉPOCA	380,1	BOLO SEM RECHEIO	50,0
			LEITE INTEGRAL UHT	200,0
			GOIABA	120,0
			MELÃO	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	COOKIES SEM RECHEIO + LEITE + FRUTA DA ÉPOCA	419,1	COOKIES SEM RECHEIO	50,0
			LEITE INTEGRAL UHT	200,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BROA + LEITE + FRUTA DA ÉPOCA	410,0	BROA DE MILHO	50,0
			LEITE INTEGRAL UHT	200,0
			AÇÚCAR	10,0
			MELANCIA	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ARROZ CARRETEIRO + FRUTA DA ÉPOCA + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	501,4	ARROZ PARBOILIZADO	80,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	80,0
			CHARQUE	20,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			BATATA INGLESA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MELANCIA	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA + FRUTA DA ÉPOCA	486,3	MACAXEIRA	220,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	80,0
			CEBOLA	10,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			GOIABA	120,0

OBS1: Salientamos que, a CONTRATADA ao elaborar os cardápios, deverá utilizar as preparações quentes e frias descritas acima, nos lanches, sendo a incidência de lanche frio 01 vez na semana, e lanches quentes sendo ofertados 04 vezes na semana (sendo 01 dia lanche quente duplo e 03 dias lanche quente simples), conforme especificado nos anexos B.2.3.2 e B.2.3.3.

OBS2: O sabor das polpas de frutas da época levará em consideração a sazonalidade das frutas, podendo variar entre os sabores manga, acerola, goiaba, cajá, abacaxi e tangerina, considerando ainda que a composição nutricional é semelhante, mas a oferta será definida após aprovação prévia da contratante.

TIPO DE REFEIÇÃO – ALMOÇO ANOS INICIAIS

BENEFICIADOS: Alunos matriculados nas Escolas Regulares Anos Iniciais, Escolas de Ensino Integral Anos Iniciais ou similares.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	PIRÃO DE FRANGO, FRANGO COZIDO COM LEGUMES, ARROZ, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	389,6	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	5,0
			CHUCHU	15,0
			CENOURA	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			FARINHA DE MANDIOCA	30,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ABÓBORA MORANGA	20,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIÓCA, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	417,1	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			CENOURA	15,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	5,0
			TOMATE	13,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE SUÍNA AO MOLHO (FILÉ MIGNON OU LOMBO), ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE BATATA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	423,1	CARNE SUÍNA (FILÉ MIGNON OU LOMBO)	90,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	50,0
			MARGARINA	5,0
			CENOURA	10,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			CEBOLA	5,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SALADA COZIDA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	513,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			CHUCHU	25,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHARQUE	5,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FEIJADA PERNAMBUCANA COM ARROZ, FAROFA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	510,2	ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CARNE BOVINA ADEM SEM OSSO	80,0
			CHARQUE	10,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE ABÓBORA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	541,7	CARNE BOVINA ASEM SEM OSSO 90,0 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 FEIJÃO CARIOCA 35,0 ALHO 1,0 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 SAL 0,5 EXTRATO DE TOMATE 10,0 ÓLEO DE SOJA 1,0 ABÓBORA MOIANGA 50,0 CHUCHU 10,0 LEITE INTEGRAL EM PÓ 15,0 BATATA INGLESA 15,0 MARGARINA 5,0 CHAMQUE 5,0 POLPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0 CENOURA 15,0	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO (COXA/SOBRESCOXA), FEIJÃO PRETO, ARROZ, MACARRÃO, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	593,3	SOBRESCOXA FRANGO COM OSSO 75,0 COXA FRANGO COM OSSO 75,0 FEIJÃO PRETO 35,0 ARROZ PARBOILIZADO 40,0 MACARRÃO 30,0 ALHO 1,0 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 CHAMQUE 5,0 ÓLEO DE SOJA 1,0 SAL 0,5 POLPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SELETA DE LEGUMES, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	424,4	CARNE BOVINA ASEM SEM OSSO 90,0 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 FEIJÃO CARIOCA 35,0 ALHO 1,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 ÓLEO DE SOJA 1,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			CEBOLA	5,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO PRETO, FAROFA, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	511,1	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			FEIJÃO PRETO	35,0
			CHARQUE	5,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			ALFACE LISA	5,0
			TOMATE	15,0
			PEPINO	12,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES, ARROZ, PIRÃO, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	413,7	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	5,0
			CHUCHU	15,0
			ABÓBORA MORANGA	20,0
			CENOURA	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FARINHA DE MANDIOCA	30,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE SUÍNA AO MOLHO (FILÉ MIGNON OU LOMBO), MACARRÃO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	541,5	CARNE SUÍNA (FILÉ MIGNON OU LOMBO)	90,0
			MACARRÃO	30,0
			ARROZ PARBOLIZADO	40,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO (COXA/SOBRECORA, FEIJÃO MACASSAR, ARROZ, PURÊ DE BATATA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	537,3	COXA FRANGO COM OSSO	75,0
			SOBRECORA FRANGO COM OSSO	75,0
			FEIJÃO MACASSAR	45,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			BATATA INGLESA	40,0
			MARGARINA	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (FILÉ MIGNON OU LOMBO), ARROZ COM CENOURA, TUTU DE FEIJÃO PRETO, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	541,6	CARNE SUÍNA (FILÉ MIGNON OU LOMBO)	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			CENOURA	5,0
			FEIJÃO PRETO	40,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, SALADA COZIDA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	418,2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	15,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			CHUCHU	25,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			CHARQUE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	DOBRADINHA DE FRANGO,		PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	ARROZ, FAROFA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	479,6	CHARQUE	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO BRANCO	40,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE SUÍNA ACEBOLADA (FILÉ MIGNON OU LOMBO), ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, SELETA DE LEGUMES, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	463,9	CARNE SUÍNA (FILÉ MIGNON OU LOMBO)	90,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CEBOLA	10,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO PRETO, ARROZ COLORIDO, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	385,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FEIJÃO PRETO	35,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	15,0
			ALFACE	5,0
			PEPINO	12,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO MACASSAR, BATATA SAUTÉ, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	368,3	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	30,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CENOURA	15,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			FEIJÃO MACASSAR	45,0
			POLPA DE FRUTA	30,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, BATATA SAUTÉ, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	496,2	AÇÚCAR	10,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	10,0
			BATATA INGLESA	30,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	459,1	ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			SAL	0,5
			TOMATE	15,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE BATATA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	559,3	POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			BATATA INGLESA	50,0
			CENOURA	15,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO PRETO, FAROFA E SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	447,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			FEIJÃO PRETO	35,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CENOURA	5,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	500,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			TOMATE	15,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			SAL	1,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
ALMOÇO	FRANGO ASSADO (COXA/SOBRECOSTA), ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO PRETO, PURE DE BATATA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	618,0	FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	5,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			ACÚCAR	10,0
			COXA FRANGO COM OSSO	75,0
			SOBRECOSTA FRANGO COM OSSO	75,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CENOURA	5,0
ALMOÇO	CARNE ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURE DE BATATA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	562,6	FEIJÃO PRETO	35,0
			BATATA INGLESA	40,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0
			ALHO	1,0
			SAL	0,5
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CHARQUE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			ACÚCAR	10,0
ALMOÇO	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0	ALHO	1,0
			COENTRO	2,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECRE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ALMOÇO	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CMV LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	521,0	ALMO 1,0 CEROLA 2,0 COENTHO 2,0 CEBOLINHO 2,0 MACARÃO 30,0 ÓLEO DE SOJA 1,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 BATATA INGLESA 15,0 CENOURA 10,0 SAL 0,5 ARROZ PARBOILIZADO 40,0 FEIJO CARIOCA 35,0 CHARQUE 5,0 ABÓBORA MORANGA 10,0 CHUCHU 10,0 POPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0	90,0
ALMOÇO	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	521,0	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO 90,0 ALMO 1,0 CEROLA 2,0 COENTHO 2,0 CEBOLINHO 2,0 MACARÃO 30,0 ÓLEO DE SOJA 1,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 BATATA INGLESA 15,0 CENOURA 10,0 SAL 0,5 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 FEIJO MACASSAR 45,0 CENOURA 15,0 CHUCHU 15,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 POPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0	90,0
ALMOÇO	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	324,7	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 90,0 ALMO 1,0 CEROLA 2,0 CEBOLINHO 2,0 BATATA INGLESA 15,0 ÓLEO DE SOJA 1,0 SAL 0,5 FEIJO MACASSAR 45,0 CENOURA 15,0 CHUCHU 15,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 POPA DE FRUTA 30,0 AÇÚCAR 10,0 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 FEIJO CARIOCA 35,0 ABÓBORA MORANGA 10,0 CHUCHU 10,0 CHIAQUE 5,0	90,0
ALMOÇO	REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	494,8	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 90,0 ALMO 1,0 CEROLA 2,0 CEBOLINHO 2,0 COENTHO 2,0 TOMATE 15,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 FEIJO PRETO 35,0	90,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			CENOURA	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			CHARQUE	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			PEPINO	12,0
			ALFACE LISA	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	DOBRADINHA DE FRANGO COM ARROZ, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	414,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80,0
			CHARQUE	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			TOMATE	15,0
			FEIJÃO BRANCO	40,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			SAL	0,5
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FEIJADA PERNAMBUCANA COM ARROZ, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	448,0	ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	80,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			LINGUIÇA CALABRESA	5,0
			CHARQUE	10,0
			FEIJÃO PRETO	40,0
			SAL	1,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			CEBOLA	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			TOMATE	10,0
			PEPINO	12,0
			ALFACE LISA	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO MACASSAR, SALADA COZIDA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	347,8	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			CENOURA	15,0
			FEIJÃO MACASSAR	45,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CHUCHU	15,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE BATATA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	522,9	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	50,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			CHARQUE	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, MACARRÃO, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	503,3	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			ARROZ PARBOLIZADO	40,0
			MACARRÃO	30,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	15,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	5,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	500,4	COXA FRANGO COM OSSO	75,0
			SOBRECORA FRANGO COM OSSO	75,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	10,0
			CHUCHU	10,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			TOMATE	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE ABÓBORA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	529,6	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0
			CEBOLA	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			ALHO	1,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	50,0
			CHUCHU	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ESTROGONOFÉ DE CARNE COM ARROZ, FEIJÃO MACASSAR, BATATA SAUTÉ, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	477,3	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	5,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			FEIJÃO MACASSAR	45,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	40,0
			CENOURA	10,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, ABÓBORA REFOGADA, SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	465,2	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			CEBOLA	5,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			CHARQUE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			ABÓBORA MORANGA	50,0
			CHUCHU	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, ABÓBORA REFOGADA + SUCO DE FRUTA DA ÉPOCA	493,8	COXA FRANGO COM OSSO	75,0
			SOBRECOXA FRANGO COM OSSO	75,0
			CHARQUE	5,0
			ABÓBORA MORANGA	50,0
			CHUCHU	10,0
			FEIJÃO CARIOCA	35,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	30,0
			AÇÚCAR	10,0

QBS1: o sabor das polpas de frutas da época levará em consideração a sazonalidade das frutas, podendo variar entre os sabores manga, acerola, goiaba, cajá, abacaxi e tangerina, considerando ainda que a composição nutricional é semelhante, mas a oferta será definida após aprovação prévia da contratante.

TIPO DE REFEIÇÃO – ALMOÇO ANOS FINAIS

BENEFICIADOS: Alunos matriculados nas Escolas Regulares de Anos Finais, Escolas de Ensino Integral Anos Finais ou similares.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	PIRÃO DE FRANGO, FRANGO COZIDO COM LEGUMES, ARROZ, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	553,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	* 2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	5,0
			CHUCHU	20,0
			CENOURA	20,0
			BATATA INGLESA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			FARINHA DE MANDIOCA	30,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ABÓBORA MORANGA	20,0
			BANANA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	531,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	10,0
			TOMATE	15,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE SUÍNA AO MOLHO (FILÉ MIGNON OU LOMBO), ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE BATATA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	736,1	CARNE SUÍNA (FILÉ MIGNON OU LOMBO)	90,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	50,0
			CENOURA	10,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			CEBOLA	5,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	10,0
			MARGARINA	5,0
			MELANCIA	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SALADA COZIDA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	714,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	6,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
			TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			CHUCHU	25,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHARQUE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MAMÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FEIJADA PERNAMBUCANA		ARROZ PARBOLIZADO	45,0





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO RECIFE
SECRETARIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	COM ARROZ, FAROFA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	692,5	CARNE BOVINA ACEM SEM OSSO	80,0
			CHARQUE	10,0
			LINGUIÇA CALABRESA	5,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			CEBOLA	10,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE ABÓBORA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	697,5	CARNE BOVINA ACEM SEM OSSO	90,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ABÓBORA MORANGA	65,0
			CHUCHU	10,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CHARQUE	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			CENOURA	20,0
			MARGARINA	5,0
			MELANCIA	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO (COXA/SOBRECOXA), FEIJÃO PRETO, ARROZ, MACARRÃO, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	754,1	SOBRECOXA FRANGO COM OSSO	80,0
			COXA FRANGO COM OSSO	80,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			ARROZ PARBOLIZADO	40,0
			MACARRÃO	30,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CHARQUE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MELÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SELETA DE	604,8	CARNE BOVINA ACEM SEM OSSO	90,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0

