



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

	LEGUMES, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA		FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			CEBOLA	5,0
			CHARQUE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ABACAXI	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO PRETO, FAROFA, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	690,2	CARNE BOVINA ACEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	15,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	20,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			CHARQUE	10,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			ALFACE LISA	5,0
			TOMATE	15,0
			PEPINO	12,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			MAMÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES, ARROZ, PIRÃO, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	571,3	CARNE BOVINA ACEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	10,0
			CHUCHU	15,0
			ABÓBORA MORANGA	20,0
			CENOURA	20,0
			BATATA INGLESA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FARINHA DE MANDIOCA	30,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0



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

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	TANGERINA	120,0
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 E FRUTA DA ÉPOCA	692,9	CARNE SUÍNA (FILÉ MIGNON OU LOMBO)	90,0
			MACARRÃO	30,0
			ARROZ PARBOLIZADO	40,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CHARQUE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MELÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO (COXA/SOBRECOXA, FEIJÃO MACASSAR, ARROZ, PURÊ DE BATATA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	662,0	COXA FRANGO COM OSSO	80,0
			SOBRECOXA FRANGO COM OSSO	80,0
			FEIJÃO MACASSAR	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			BATATA INGLESA	40,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MARGARINA	5,0
			MAMÃO	150,0
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 E FRUTA DA ÉPOCA	683,0	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	10,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			ÓLEO DE SOJA	4,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ABACAXI	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, SALADA COZIDA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	627,8	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	5,0



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

			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	15,0
			CHUCHU	25,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			CHARQUE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	DOBRADINHA DE FRANGO, ARROZ, FAROFA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	615,6	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			CHARQUE	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			TOMATE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO BRANCO	50,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MELANCIA	150,0
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 E FRUTA DA ÉPOCA	602,5	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	4,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	20,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO PRETO, ARROZ COLORIDO, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	551,2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			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	3,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0





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

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	MELÃO	150,0
			COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO MACASSAR, BATATA SAUTÉ, SUÇO E FRUTA DA ÉPOCA	480,8	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	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CENOURA	15,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			FEIJÃO MACASSAR	50,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MAMÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, BATATA SAUTÉ, SUÇO E FRUTA DA ÉPOCA	679,7	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
			CENOURA	10,0
			BATATA INGLESA	50,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			MELANCIA	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, SALADA CRUA, SUÇO E FRUTA DA ÉPOCA	674,6	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	100,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			CHARQUE	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			SAL	0,5
			TOMATE	15,0
			ÓLEO DE SOJA	4,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0





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	CARNE AO MOLHO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO CARIÓCA, PURÊ DE BATATA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	702,0	POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			TANGERINA	120,0
			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	45,0
			CENOURA	5,0
			FEIJÃO CARIÓCA	50,0
			CHARQUE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO PRETO, FAROFÁ E SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	583,8	LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0
			MELÃO	150,0
			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	50,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CENOURA	10,0
			FARINHA DE MANDIOCA	20,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR REFINADO	15,0
			MELANCIA	150,0
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO CARIÓCA, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	713,2	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	6,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
			TOMATE	25,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			CENOURA	10,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			FEIJÃO CARIÓCA	50,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CHARQUE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MAMÃO	150,0



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 ASSADO (COXA/SOBRECOXA), ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO PRETO, PURE DE BATATA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	779,1	COXA FRANGO COM OSSO	80,0
			SOBRECOXA FRANGO COM OSSO	80,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CENOURA	5,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			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	10,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
ALMOÇO	CARNE ACEBOLADO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURE DE BATATA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	755,2	AÇÚCAR	15,0
			MELÃO	150,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	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
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			ÓLEO DE SOJA	4,0
			CEBOLA	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ COLORIDO, FEIJÃO MACASSAR, SALADA COZIDA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	486,4	FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	10,0
			MAMÃO	150,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			BATATA INGLESA	20,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO MACASSAR	50,0
			CENOURA	20,0
			CHUCHU	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			TANGERINA	120,0





REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	DOBRADINHA DE FRANGO COM ARROZ, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	611,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 90,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 TOMATE 20,0 FEIJÃO BRANCO 50,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 ALHO 1,0 CEBOLA 5,0 SAL 0,5 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 ALFACE LISA 5,0 PÉRINO 12,0 POPA DE FRUTA 40,0 AÇÚCAR 15,0	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CREME DE FRANGO COM ARROZ, FEIJÃO PRETO, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	694,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO 90,0 ALHO 1,0 CEBOLA 5,0 CEBOLINHO 2,0 COENTRO 2,0 TOMATE 15,0 EXTRATO DE TOMATE 10,0 FEIJÃO PRETO 50,0 CENOURA 10,0 ARROZ PARBOILIZADO 45,0 FARINHA DE TRIGO 6,0 ÓLEO DE SOJA 3,0 SAL 0,5 POPA DE FRUTA 40,0 AÇÚCAR 15,0 CHAMQUE 10,0 LEITE INTEGRAL EM PÓ 20,0 PÉRINO 12,0 ALFACE LISA 5,0 MAMÃO 150,0	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, MACARRÃO E SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	678,2	CARNE BOVINA A CEM SEM OSSO 90,0 ALHO 1,0 CEBOLA 5,0 COENTRO 2,0 CEBOLINHO 2,0 MACARRÃO 30,0 ÓLEO DE SOJA 3,0 EXTRATO DE TOMATE 15,0 SAL 0,5 ARROZ PARBOILIZADO 40,0 FEIJÃO CARIOCA 50,0 CHAMQUE 10,0 ABÓBORA MORANGA 15,0 CHUCHU 10,0 BATATA INGLESA 10,0 CENOURA 10,0 POPA DE FRUTA 40,0 AÇÚCAR 15,0 MELANCIA 150,0	PER CAPITA (g) CNU LÍQUIDO (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

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FEIJADA PERNAMBUCANA COM ARROZ, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	649,5	ÓLEO DE SOJA	3,0
			TANGERINA	120,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			CARNE BOVINA ADEM SEM OSSO	90,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			LINGUIÇA CALABRESA	5,0
			CHARQUE	10,0
			FEIJÃO PRETO	50,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			CEBOLA	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			TOMATE	15,0
			PEPINO	12,0
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO MACASSAR, SALADA COZIDA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	506,7	ALFACE LISA	5,0
			TANGERINA	120,0
			CARNE BOVINA ADEM SEM OSSO	90,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			CENOURA	30,0
			FEIJÃO MACASSAR	50,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	30,0
			CHUCHU	20,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ABACAXI	150,0
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE BATATA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	680,9	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	3,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0





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

			CHARQUE	10,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0
			MELANCIA	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, MACARRÃO, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	660,1	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	90,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			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	15,0
			CHUCHU	10,0
			CHARQUE	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			MELÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, SALADA CRUA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	691,9	COXA FRANGO COM OSSO	80,0
			SOBRECOXA FRANGO COM OSSO	80,0
			CHARQUE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	15,0
			CHUCHU	10,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	2,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ALFACE LISA	5,0
			PEPINO	12,0
			TOMATE	15,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MAMÃO	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ISCA DE CARNE ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, PURÊ DE ABÓBORA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	730,1	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0
			CEBOLA	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			CHARQUE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	65,0
			CHUCHU	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0





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

			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MARGARINA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	4,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ABACAXI	150,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ESTROGONOFE DE CARNE COM ARROZ, FEIJÃO MACASSAR, BATATA SAUTÉ, SUCO DE FRUTA E FRUTA DA ÉPOCA	671,8	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	90,0
			FARINHA DE TRIGO	6,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			FEIJÃO MACASSAR	50,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	60,0
			CENOURA	10,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			TANGERINA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO COM LEGUMES, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA, ABÓBORA REFOGADA, SUCO E FRUTA DA ÉPOCA	615,7	CARNE BOVINA AÇEM SEM OSSO	90,0
			CEBOLA	5,0
			ALHO	1,0
			CEBOLINHO	2,0
			COENTRO	2,0
			SAL	0,5
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			CHARQUE	10,0
			BATATA INGLESA	20,0
			CENOURA	20,0
			ABÓBORA MORANGA	65,0
			CHUCHU	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			ÓLEO DE SOJA	3,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			ABACAXI	200,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO ASSADO, FEIJÃO CARIOCA, ARROZ, ABÓBORA REFOGADA + SUCO DE FRUTA + FRUTA DA ÉPOCA	649,3	COXA FRANGO COM OSSO	80,0
			SOBRECOXA FRANGO COM OSSO	80,0
			CHARQUE	10,0
			ABÓBORA MORANGA	65,0
			CHUCHU	10,0
			FEIJÃO CARIOCA	50,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	1,0
			CEBOLA	10,0
			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	3,0
			ARROZ PARBOLIZADO	45,0
			POLPA DE FRUTA	40,0
			AÇÚCAR	15,0
			MELANCIA	150,0

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

CRECHES
CRECHES – BERCARIO MENOR

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados em Creches municipais com 01 MÊS de idade.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
07:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	89,54	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	18,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
09:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	89,54	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	18,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
12:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	89,54	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	18,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
14:30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	89,54	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	18,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
17:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	89,54	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	18,5

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados em Creches municipais com 02 MESES de idade.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
07:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	111,32	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	23,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
09:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	111,32	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	23,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
12:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	111,32	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	23,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
14:30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	111,32	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	23,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
17:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	111,32	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	23,0



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

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados em Creches municipais com 03 MESES de idade.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
07:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	133,10	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	27,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
09:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	133,10	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	27,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
12:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	133,10	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	27,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
14:30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	133,10	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	27,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
17:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	133,10	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	27,5

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados em Creches municipais com 04 e 05 MESES de idade.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
07:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	159,72	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	33,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
09:00	PURÊ DE FRUTAS	59,70	BANANA	30,0
			MAMÃO	30,0
			MAÇÃ	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
12:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	159,72	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	33,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
14:30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	159,72	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	33,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
17:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	159,72	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	33,0

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados em Creches municipais com 06 MESES de idade.

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
07:00	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	157,30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	32,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
09:00	VITAMINA DE BANANA	180,53	BANANA	120,0
			FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	13,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
12:00	PURÊ DE LEGUMES AMASSADINHO	33,00	ABÓBORA MORANGA	30,0
			BATATA INGLESA	30,0
			CENOURA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
14:30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	157,30	FORMULA INFANTIL ATÉ O SEXTO MÊS	32,5

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)
17:00	ARROZ E CALDO DE FEIJÃO	110,87	ARROZ AGULHINHA	20,0
			FEIJÃO CARIOCA	10,0
			CEROLA	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			ALHO	1,0

CRECHES – BERCÁRIO MAIOR

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados nas Creches Municipais com idade de 07 meses a 01ano.

TIPO DE REFEIÇÃO – CAFÉ DA MANHÃ

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	PAPINHA DE INHAME	101,7	INHAME	30,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	PAPA DE AVEIA	151,4	AVEIA FLOCOS	30,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO, ACEROLA E LARANJA)	112,6	MAMÃO	50,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
			LARANJA	25,0
			ACEROLA	25,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE MAMÃO COM MAÇÃ	123,1	MAÇÃ	50,0
			MAMÃO	50,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	PAPINHA DE BATATA DOCE	108,0	BATATA DOCE	30,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE BANANA COM MAÇÃ	149,6	MAÇÃ	50,0
			BANANA	50,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE BANANA COM AVEIA	210,2	BANANA	60,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
			AVEIA EM FLOCOS	20,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE MAMÃO COM BANANA E AVEIA	176,6	FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
			MAMÃO	30,0
			BANANA	30,0
			AVEIA EM FLOCOS	15,0

TIPO DE REFEIÇÃO – LANCHE

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	PARLADA DE LARANJA	59,0	MELANCIA	60,0





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

			BANANA	40,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA E MAMÃO	66,2	BANANA	40,0
			MAMÃO	60,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAMÃO E MELANCIA	39,0	MAMÃO	50,0
			MELANCIA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ABACAXI E MELANCIA	45,6	ABACAXI	40,0
			MELANCIA	80,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MELÃO E MAMÃO	37,0	MELÃO	50,0
			MAMÃO	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ABACAXI E MAMÃO	46,5	ABACAXI	50,0
			MAMÃO	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SALADA DE FRUTAS	136,7	BANANA	40,0
			MAMÃO	60,0
			MANGA	50,0
			LARANJA MIMO	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ RASPADINHA	67,2	MAÇÃ	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MELANCIA E MELÃO	31,4	MELANCIA	60,0
			MELÃO	40,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ABACAXI E BANANA	73,0	ABACAXI	50,0
			BANANA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	VITAMINA DE ACEROLA	82,5	ACEROLA	30,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ E MELANCIA	42,2	MAÇÃ	40,0
			MELANCIA	60,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ E MAMÃO	49,4	MAÇÃ	40,0
			MAMÃO	60,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ E BANANA	81,2	MAÇÃ	40,0
			BANANA	60,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	VITAMINA DE ABACATE	101,4	ABACATE	30,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	VITAMINA DE GOIABA	88,8	GOIABA	30,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	15,0

TIPO DE REFEIÇÃO – ALMOÇO

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
----------	------------	-----------------	------------------------	----------------------------

CD
F.V.F. COMPRAS
360
F



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

ALMOÇO	CARNE MOÍDA AO MOLHO, MACARRÃO, FEIJÃO MULATINHO E SALADA CRUA	182,7	CARNE BOVINA MOÍDA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	10,0
			MACARRÃO	20,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
			ALFACE	3,0
			PEPINO	3,0
			JERIMUM	10,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	COZIDO DE FRANGO, ARROZ, PIRÃO DE FRANGO, 1/2 OVO COZIDO E LEGUMES COZIDOS	135,6	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	3,0
			JERIMUM	10,0
			CHUCHU	5,0
			CENOURA	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			FARINHA DE MANDIOCA	5,0 *
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
			OVO	25,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FÍGADO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO MULATINHO E PURÊ DE ABÓBORA	172,6	FÍGADO BOVINO	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			TOMATE	5,0
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			JERIMUM	15,0
			CHUCHU	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CENOURA	5,0
			FORMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	10,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	COZIDO DE CARNE, 1/2 OVO COZIDO, ARROZ, PIRÃO E LEGUMES COZIDOS	148,3	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	20,0
			OVO	30,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	2,0
			TOMATE	3,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			CHUCHU	5,0
			FARINHA DE MANDIOCA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5





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

			JERIMUM	10,0
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO EM ÍSCA ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO PRETO E BATATA COZIDA	127,1	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
			FEIJÃO PRETO	15,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			BATATA INGLESA	20,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO PRETO, BATATA INGLESA, BETERRABA E CENOURAS COZIDAS	135,1	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
			FEIJÃO PRETO	15,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
			BETERRABA	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO DESFIADO COM LEGUMES, ARROZ, PURÊ DE BATATA DOCE E FEIJÃO MACASSAR	146,5	FEIJÃO MACASSAR	15,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	2,0
			CENOURA	10,0
			CHUCHU	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
			BATATA DOCE	15,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	20,0
			FÓRMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	8,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ÍSCA DE FÍGADO ACEBOLADO, PURÊ DE BATATA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA	174,2	FÍGADO BOVINO	20,0
			ALHO	0,5
			ÓLEO DE SOJA	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			BATATA INGLESA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			ARROZ PARBOILIZADO	20,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			FÓRMULA INFANTIL 2º SEMESTRE	8,0
			JERIMUM	10,0
			CHUCHU	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ PARBOILIZADO, FEIJÃO CARIOCA E SALADA CRUA	121,0	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0





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

		ÓLEO DE SOJA	0,5
		ARROZ PARBOILIZADO	20,0
		FEIJÃO CARIOCA	15,0
		JERIMUM	10,0
		CHUCHU	5,0
		TOMATE	5,0
		ALFACE	3,0

TIPO DE REFEIÇÃO – JANTAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES	92,8	ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	12,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			CHUCHU	10,0
			CENOURA	15,0
			TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E MACARRÃO	135,9	FEIJÃO CARIOCA	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			CENOURA	5,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CHUCHU	5,0
			JERIMUM	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			MACARRÃO	15,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES	69,3	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	15,0
			ALHO	0,5
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			CEBOLA	3,0
			TOMATE	3,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			ARROZ AGULHINHA	10,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CENOURA	5,0
			CHUCHU	5,0
			ÓLEO DE SOJA	0,5
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E MACARRÃO	70,3	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	10,0
			EXTRATO DE TOMATE	3,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CENOURA	5,0
			CHUCHU	5,0





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

REFEÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
JANTAR	MACARÃO COM FRANGO AO MOLHO	68,0	BATATA DOCE PEITO DE FRANGO SEM OSSO ALHO CEBOLA CENOURA CENOURA TOMATE TOMATE CENOURA BATATA INGLESA ÓLEO DE SOJA EXTRATO DE TOMATE ÓLEO DE SOJA	30,0 20,0 0,5 0,5 5,0 1,0 1,0 1,0 15,0 3,0 0,5
JANTAR	BATATA DOCE OU MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO	68,0	BATATA DOCE PEITO DE FRANGO SEM OSSO ALHO CEBOLA CENOURA CENOURA TOMATE TOMATE CENOURA BATATA INGLESA ÓLEO DE SOJA EXTRATO DE TOMATE ÓLEO DE SOJA	30,0 20,0 0,5 0,5 5,0 1,0 1,0 1,0 15,0 3,0 0,5
REFEÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
JANTAR	SOPA CREME DE ABÓBORA COM FRANGO	42,0	JERINJUM ALHO CEBOLA TOMATE TOMATE CENOURA BATATA INGLESA ÓLEO DE SOJA PEITO DE FRANGO SEM OSSO CENOURA CENOURA	20,0 0,5 0,5 5,0 5,0 5,0 5,0 1,0 1,0 15,0 1,0 1,0
JANTAR	SOPA CREME DE ABÓBORA COM FRANGO	42,0	JERINJUM ALHO CEBOLA TOMATE TOMATE CENOURA BATATA INGLESA ÓLEO DE SOJA PEITO DE FRANGO SEM OSSO CENOURA CENOURA	20,0 0,5 0,5 5,0 5,0 5,0 5,0 1,0 1,0 15,0 1,0 1,0
REFEÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
JANTAR	INHAME COM CARNE MOÍDA	61,45	INHAME CARNE BOVINA MOÍDA ALHO EXTRATO DE TOMATE CENOURA CENOURA ÓLEO DE SOJA BATATA INGLESA CENOURA	30,0 15,0 0,5 3,0 1,0 1,0 1,0 0,5 5,0 5,0
REFEÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
JANTAR	SOPA CREME DE FRANGO, COM LEGUMES	53,4	ALHO CEBOLA CEROLINHO CENOURA TOMATE TOMATE CENOURA CHUCHU BATATA INGLESA PEITO DE FRANGO SEM OSSO EXTRATO DE TOMATE	0,5 5,0 1,0 1,0 5,0 5,0 15,0 15,0 20,0 20,0 3,0
REFEÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPTA (g)
JANTAR	SOPA CREME DE ABÓBORA COM CARNE MOÍDA	44,7	JERINJUM ALHO CEBOLA TOMATE TOMATE CENOURA BATATA INGLESA ÓLEO DE SOJA CARNE BOVINA MOÍDA CENOURA CENOURA	20,0 0,5 0,5 5,0 5,0 5,0 15,0 1,0 1,0 15,0 1,0

055). As preparações especificadas para o Bergário Menor e Bergário Maior não deverão ser adicionadas de açúcar nem sal, devem ser usados apenas temperos naturais conforme descritos acima. *Todos os sucos deverão ser produzidos de frutas in natura, não são utilizadas polpa de frutas para as creches. *Todas as refeições



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

ofertadas para o berçário devem ter consistência pastosa, devendo os alimentos serem amassados com garfo, sendo a consistência líquida (liquidificada) não permitida. Para os bebês maiores de 10 meses devem ser ofertadas os alimentos em pedaços bem pequenos (cubinhos). Estes procedimentos na oferta de alimentação aos bebês são preconizados pelo Ministério da Saúde.

CRECHES (01 a 03 anos)

BENEFICIADOS: Estudantes matriculados nas Creches Municipais com idade de 01 a 03 anos.

TIPO DE REFEIÇÃO – CAFÉ DA MANHÃ

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE BANANA COM AVEIA*	192,5	BANANA	60,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			AVEIA	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	PÃO CASEIRO DE FUBÁ COM OVOS E SUCO DE ACEROLA	222,7	FUBÁ	6,0
			OVO DE GALINHA	7,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			LEITE DE VACA EM PÓ	2,0
			FARINHA DE TRIGO	25,0
			FERMENTO EM PÓ	1,5
			OVO DE GALINHA	50,0
REFEIÇÃO	INHAME COM OVO E SUCO DE ACEROLA	187,2	ACEROLA	30,0
			INHAME	100,0
			OVO	50,0
REFEIÇÃO	CUSCUZ COM LEITE	205,3	ÓLEO SOJA	1,0
			ACEROLA	30,0
			FUBÁ	30,0
REFEIÇÃO	VITAMINA DE MAMÃO COM BANANA E AVEIA	176,6	LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
			MAMÃO	30,0
			BANANA	30,0
REFEIÇÃO	PÃO CASEIRO DE JERIMUM COM QUEIJO + SUCO DE GOIABA	199,8	AVEIA	15,0
			FARINHA DE TRIGO	25,0
			QUEIJO	20,0
REFEIÇÃO	PÃO CASEIRO DE BETERRABA COM OVOS + SUCO DE MARACUJÁ	302,5	ÓLEO DE SOJA	1,0
			LEITE DE VACA EM PÓ	2,0
			FERMENTO EM PÓ	1,5
REFEIÇÃO			ABÓBORA	12,5
			GOIABA	30,0
			MANTEIGA	1,0



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

			BETERRABA	3,5
			FERMENTO EM PÓ	1,5
			MARACUJÁ	30,0
			OVO DE GALINHA	50,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE BATATA DOCE E FRUTA DA ÉPOCA	131,1	BATATA DOCE	25,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			MAMÃO	60,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	CUSCUZ COM OVO E SUCO DE ACEROLA	196,1	FUBÁ	30,0
			OVO	50,0
			ACEROLA	30,0
			ÓLEO SOJA	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
CAFÉ DA MANHÃ	PAPA DE AVEIA	153,4	LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
			AVEIA EM FLOCOS	20,0

TIPO DE REFEIÇÃO – LANCHE

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MELANCIA E BANANA EM CUBOS	111,4	MELANCIA	100,0
			BANANA	80,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ E MELANCIA EM CUBOS	66,6	MAÇÃ	60,0
			MELANCIA	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA AMASSADINHA COM LEITE E AVEIA	167,4	BANANA	100,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	10,0
			AVEIA EM FLOCOS	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAMÃO E MELÃO EM CUBOS	88,2	MELÃO	80,0
			MAMÃO	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ABACAXI E MELANCIA EM CUBOS	71,4	ABACAXI	80,0
			MELANCIA	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA E MAMÃO EM CUBOS	123,4	BANANA	80,0
			MAMÃO	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	ABACAXI E MAMÃO EM CUBOS	83,4	ABACAXI	80,0
			MAMÃO	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	SALADA DE FRUTAS	138,5	BANANA	60,0
			MAMÃO	40,0
			MANGA	60,0
			LARANJA	50,0





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	MAÇÃ CORTADINHA	67,2	MAÇÃ	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MELANCIA E MAMÃO EM CUBOS	78,0	MELANCIA	100,0
			MAMÃO	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO DE LARANJA COM SUCO DE GOIABA	133,2	FARINHA DE TRIGO	25,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			OVO	2,0
			LARANJA	15,0
			GOIABA	30,0
			SAL	0,1
			FERMENTO PÓ	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO DE BANANA COM SUCO DE ACEROLA	136,0	BANANA	15,0
			ÓLEO	2,0
			FARINHA DE TRIGO	25,0
			OVO DE GALINHA	2,0
			FERMENTO QUÍMICO	1,0
			ACEROLA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ E MAMÃO EM CUBOS	78,6	MAÇÃ	60,0
			MAMÃO	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	VITAMINA DE ACEROLA	109,3	ACEROLA	30,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BOLO DE CENOURA COM SUCO DE ACEROLA	126,4	CENOURA	15,0
			OVO	2,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			FARINHA DE TRIGO	25,0
			FERMENTO QUÍMICO	1,0
			SAL	0,1
			ACEROLA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	BANANA COMPRIDA COZIDA COM CANELA	128,1	CANELA EM PÓ	1,0
			BANANA DA TERRA	100,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	MAÇÃ CORTADINHA COM BANANA	112,0	MAÇÃ	60,0
			BANANA	80,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	VITAMINA DE ABACATE	103,35	ABACATE, CRU	30,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
LANCHE	VITAMINA DE GOIABA	90,7	GOIABA	30,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	15,0
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	TANGERINA	107,0	TANGERINA	120,0
--------	-----------	-------	-----------	-------

TIPO DE REFEIÇÃO – ALMOÇO

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE MOÍDA AO MOLHO, MACARRÃO, FEIJÃO MULATINHO, SALADA CRUA E SUCO DE FRUTA	287,7	CARNE BOVINA MOÍDA	45,0
			EXTRATO DE TOMATE	10,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	5,0
			MACARRÃO	30,0
			COUVE FOLHA	5,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			CHARQUE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			ALFACE	5,0
			CAJU	30,0
			JERIMUM	15,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	COZIDO DE FRANGO, ARROZ, PIRÃO DE FRANGO, X OVO COZIDO, LEGUMES DO COZIDOS E SUCO DE FRUTA	213,6	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	40,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	5,0
			OVO	25,0
			JERIMUM	15,0
			CHUCHU	10,0
			CENOURA	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			FARINHA DE MANDIOCA	10,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			ACEROLA	30,0
			COUVE FOLHA	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FÍGADO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO MULATINHO, ABÓBORA REFOGADA E SUCO DE FRUTA	244,8	FÍGADO BOVINO	60,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			SAL	0,5
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			CHARQUE	5,0
			JERIMUM	15,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			BATATA INGLESA	10,0





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

			CENOURA	5,0
			GOIABA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO *	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	COZIDO: CARNE GUISADA, 1/2 OVO COZIDO, ARROZ, PIRÃO, LEGUMES DO COZIDO E SUCO DE FRUTA	214,6	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	40,0
			OVO	25,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			SAL	0,5
			BATATA INGLESA	5,0
			CENOURA	5,0
			CHUCHU	5,0
			FARINHA DE MANDIOCA	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			JERIMUM	10,0
			COUVE FOLHA	5,0
			GOIABA	30,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO EM ISCA ACEBOLADA, ARROZ, FEIJÃO PRETO, BATATA COZIDA E SUCO DE FRUTA	256,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	70,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			SAL	0,5
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			CHARQUE	5,0
			FEIJÃO PRETO	15,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			BATATA INGLESA	20,0
			MARACUJÁ	40,0
			CENOURA	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO PRETO, BATATA INGLESA, BETERRABA E CENOURA COZIDAS E SUCO DE FRUTA	215,5	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			FEIJÃO PRETO	15,0
			CHARQUE	5,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			ACEROLA	30,0
			BETERRABA	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO DESTIADO COM	241,6	FEIJÃO MACASSAR	15,0





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

	LEGUMES, ARROZ, PURÊ DE BATATA DOCE, FEIJÃO MACASSAR E SUCO DE FRUTA		ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			CENOURA	10,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			CHARQUE	5,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			BATATA DOCE	25,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	40,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	8,0
			MARACUJÁ	40,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO, PURÊ DE BATATA, ARROZ, FEIJÃO CARIOCA E SUCO DE FRUTA	307,2	FÍGADO BOVINO	70,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			CEBOLINHO	1,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	5,0
			BATATA INGLESA	20,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			CHARQUE	5,0
			JERIMUM	5,0
			SAL	0,5
			ABACAXI	40,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	8,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ PARBOILIZADO, FEIJÃO CARIOCA, SALADACRUA E SUCO DE FRUTA	228,9	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	2,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			FEIJÃO CARIOCA	15,0
			CHARQUE	5,0
			JERIMUM	5,0
			TOMATE	10,0
			ALFACE	5,0
			MANGA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	FRANGO AO MOLHO, ARROZ, FEIJÃO BRANCO, BATATA INGLESA, BETERRABA E CENOURA COZIDAS E SUCO DE FRUTA	213,7	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	10,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0



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

			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			FEIJÃO BRANCO	15,0
			CHARQUE	5,0
			BATATA INGLESA	15,0
			CENOURA	15,0
			ACEROLA	30,0
			BETERRABA	10,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
ALMOÇO	CARNE AO MOLHO, ARROZ PARBOILIZADO, FEIJÃO BRANCO, SALADA CRUA E SUCO DE FRUITA	220,4	CARNE BOVINA FALETA SEM OSSO	50,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			FEIJÃO BRANCO	15,0
			CHARQUE	5,0
			TOMATE	10,0
			ALFACE	5,0
			GOIABA	30,0

TIPO DE REFEIÇÃO – JANTAR

REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES E SUCO DE FRUITA	131,0	ARROZ PARBOILIZADO	25,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	30,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			CHUCHU	10,0
			CENOURA	15,0
			TOMATE	10,0
			BATATA INGLESA	15,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			SAL	0,5
			ACEROLA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES E MACARRÃO	181,4	FEIJÃO CARIOCA	15,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			CENOURA	10,0
			MACARRÃO	15,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CHUCHU	5,0





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

			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	30,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES + FRUTA	243,0	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	30,0
			ALHO	0,5
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			CEBOLA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ARROZ AGULHINHA	15,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			CHUCHU	5,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			BANANA	120
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA DE CARNE COM LEGUMES E MACARRÃO + FRUTA	198,8	CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	30,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	3,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			BATATA INGLESA	10,0
			CENOURA	10,0
			CHUCHU	5,0
			MACARRÃO	15,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			SAL	0,5
			MAÇÃ	120
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	MACAXEIRA COM FRANGO AO MOLHO E SUCO DE FRUTA	172,3	MACAXEIRA	75,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	40,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			ABACAXI	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	BATATA DOCE COM FRANGO AO MOLHO E SUCO DE FRUTA	178,9	BATATA DOCE	75,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	40,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ABACAXI	30





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)
JANTAR	CUSCUZ COM LEITE	205,3	FUBÁ	30,0
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	20,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COMFRANGO	219,66	BATATA DOCE	75,0
			FRANGO	40,0
			CEBOLA	5,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	8,0
			MANTEIGA	5,0
			SAL	0,5
			COENTRO	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	INHAME COM CARNE MOÍDA E SUCO DE FRUTA	143,2	INHAME	75,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	30,0
			ALHO	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			BATATA INGLESA	5,0
			CENOURA	5,0
			ACEROLA	30,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA CREME DE FRANGO, COM LEGUMES E SUCO DE FRUTA	128,2	ALHO	0,5
			CEBOLA	2,0
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			TOMATE	5,0
			CENOURA	15,0
			CHUCHU	15,0
			BATATA INGLESA	15,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	30,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			LARANJA	140,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	ESCONDIDINHO DE BATATA COM CARNEMOÍDA	186,6	BATATA INGLESA	75,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	40,0
			CEBOLA	5,0
			ALHO	0,5
			LEITE INTEGRAL EM PÓ	8,0
			MANTEIGA	5,0
			SAL	0,5
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	BOBÓ DE FRANGO COM SUCO DE FRUTA	170,7	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	40,0
			MACAXEIRA	40,0





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

			CEBOLA	5,0
			TOMATE	5,0
			ALHO	0,5
			CEBOLINHO	1,0
			COENTRO	1,0
			SAL	0,5
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			LARANJA	140,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA CREME DE ABÓBORA E CARNE MOÍDA COM FRUTA DA ÉPOCA	133,2	JERIMUM	40,0
			BATATA INGLESA	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	30,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5
			LARANJA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA	167,9	MACAXEIRA	75,0
			CARNE BOVINA PALETA SEM OSSO	40,0
			CEBOLA	5,0
			ALHO	0,5
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	SOPA CREME DE ABÓBORA E FRANGO COM FRUTA DA ÉPOCA	127,8	JERIMUM	40,0
			BATATA INGLESA	20,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			TOMATE	5,0
			ÓLEO DE SOJA	2,0
			PEITO DE FRANGO SEM OSSO	30,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5
			LARANJA	120,0
REFEIÇÃO	PREPARAÇÃO	CALORIAS (Kcal)	COMPOSIÇÃO DOS GÊNEROS	PER CAPITA CRU LÍQUIDO (g)
JANTAR	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOÍDA	165,1	MACAXEIRA	75,0
			CARNE BOVINA MOÍDA	40,0
			ALHO	0,5
			CEBOLA	5,0
			ÓLEO DE SOJA	1,0
			COENTRO	1,0
			CEBOLINHO	1,0
			SAL	0,5
			EXTRATO DE TOMATE	5



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

PROCESSO LICITATÓRIO 095/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 072/2025

O **CONSÓRCIO INTERFEDERATIVO MINAS GERAIS - CIMINAS**, CNPJ nº. 19.493.732/0001-99, com endereço na Praça Antônio Alves da Costa, nº .300, Vila São Pedro, cidade de Araxá/MG, neste ato representado pelo seu Presidente devidamente constituído em assembleia, Sr. Frederico Ozanan Rangel, brasileiro, Prefeito Municipal de Santa Rosa da Serra/MG, CPF 042.110.256-00 – RG: MG 10771900 expedida pela SSP/MG com residência no endereço Rua Adolfo Portela, nº 13 – Centro – Santa Rosa da Serra/MG – CEP 38805-000, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico nº 035/2025, para **REGISTRO DE PREÇOS**, publicado no DOU, DOE, AMM Processo Administrativo nº 095/2025, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto a eventual **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS DEMANDANTES**, entes consorciados e demais órgãos ou entidades interessados que desejarem aderir à ata de registro de preços, especificado(s) Termo de Referência, anexo do pregão nº 035/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

J M C SERVIÇOS E TERCEIRIZAÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ no 05.109.741/0001-29, com sede na Avenida Paulista, nº 771- conj.15, Bairro: Bela Vista, CEP: 01.311-100, São Paulo/SP, por intermédio de seu representante legal, **MARCELO ANSELMO DE ALBUQUERQUE**, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 035.293.564-25, E-mail: Comercial@sejaservicos.com.br / licitacoes@sejaservicos.com.br, telefone: (11) 9131-6092/ (11) 91316-0927.

LOTE	DESCRIÇÃO ITEM	QUANTIDADE	MEDIDA	UNITÁRIO	SUB TOTAL
01	CRECHE PARCIAL (MATUTINO) - CAFE DA MANHA/ALMOCO	1.996.000,00	UN	R\$ 4,33	R\$ 8.642.680,00
01	CRECHE PARCIAL (VESPERTINO)- LANCHE DA TARDE/JANTAR	1.996.000,00	UN	R\$ 4,33	R\$ 8.642.680,00
01	CRECHE INTEGRAL - CAFE DA MANHA.	1.996.000,00	UN	R\$ 4,32	R\$ 8.622.720,00
01	CRECHE INTEGRAL ALMOCO	1.996.000,00	UN	R\$ 4,30	R\$ 8.582.800,00
01	CRECHE INTEGRAL - LANCHE	1.996.000,00	UN	R\$ 4,31	R\$ 8.602.760,00
01	CRECHE INTEGRAL - JANTAR.	1.996.000,00	UN	R\$ 4,31	R\$ 8.602.760,00
01	PRE-ESCOLA PARCIAL (MATUTINO)- LANCHE (MANHA).	2.696.000,00	UN	R\$ 5,15	R\$ 13.884.400,00
01	PRE-ESCOLA PARCIAL (VESPERTINO) - LANCHE (TARDE)	2.696.000,00	UN	R\$ 5,13	R\$ 13.830.480,00
01	PRE-ESCOLA INTEGRAL - CAFE DA MANHA	2.696.000,00	UN	R\$ 5,06	R\$ 13.641.760,00
01	PRE-ESCOLA INTEGRAL - ALMOCO.	2.696.000,00	UN	R\$ 5,30	R\$ 14.288.800,00
01	PRE-ESCOLA INTEGRAL - LANCHE	2.696.000,00	UN	R\$ 5,02	R\$ 13.533.920,00
01	PRE-ESCOLA INTEGRAL - JANTAR	2.696.000,00	UN	R\$ 5,27	R\$ 14.207.920,00
01	ENSINO FUND. PARCIAL (MATUTINO) - MERENDA ESCOLAR.	7.680.000,00	UN	R\$ 5,71	R\$ 43.852.800,00
01	ENSINO FUND. PARCIAL (VESPERTINO) - MERENDA ESCOLAR	7.680.000,00	UN	R\$ 5,71	R\$ 43.852.800,00
01	ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - CAFE DA MANHA	7.680.000,00	UN	R\$ 5,63	R\$ 43.238.400,00
01	ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - ALMOCO.	7.680.000,00	UN	R\$ 5,64	R\$ 43.315.200,00
01	ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - LANCHE.	7.680.000,00	UN	R\$ 5,59	R\$ 42.931.200,00
01	ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL - JANTAR	7.680.000,00	UN	R\$ 5,73	R\$ 44.006.400,00
01	EJA - EDUCACAO DE JOVENS E ADULTOS - LANCHE NOTURNO	114.000,00	UN	R\$ 6,14	R\$ 699.960,00
01	AEE - PRE-ESCOLA E FUNDAMENTAL - MERENDA SUPLEMENTAR	642.000,00	UN	R\$ 5,91	R\$ 3.794.220,00
01	AEE - CRECHE (MATUTINO)- CAFE DA MANHA	642.000,00	UN	R\$ 4,38	R\$ 2.811.960,00
01	AEE - CRECHE (MATUTINO) - ALMOCO	642.000,00	UN	R\$ 4,42	R\$ 2.837.640,00
01	AEE - CRECHE (VESPERTINO) - LANCHE TARDE	642.000,00	UN	R\$ 4,35	R\$ 2.792.700,00

ciminas.mg.gov.br

Praça Antônio Alves da Costa, 300
 Vila São Pedro - Araxá, MG CEP 38183-048

+55 34 3662-3637



01	AEE - CRECHE (VESPERTINO)- JANTAR	642.000,00	UN	R\$ 4,39	R\$ 2.818.380,00
TOTAL					R\$ 412.035.340,00

2.2. Todas as entregas deverão ocorrer no endereço informado na Ordem de Fornecimento de cada município.

2.3. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

3. DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDORES REGISTRADOS

3.1. A existência de preços registrados implicará no compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e na proposta vencedora do certame, mas não obrigará a contratação, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

3.2. O Licitante Detentor da Ata de Registro de Preços (ARP), doravante denominado CONTRATADA, estará obrigado a retirar as respectivas notas de empenhos e a celebrar o Eventual Contrato ou instrumento equivalente que poderão advir com os órgãos participantes, doravante denominados Municípios Contratantes, nas condições estabelecida neste Termo de Referência e na própria Ata (ARP), observado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação.

3.2.1 Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

3.2.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração da CONTRATANTE.

3.3. Quando da necessidade de contratação nos termos contratuais instituídos pela Lei Federal nº 14.133, de 2021, os ordenadores de despesas dos Municípios, órgãos CONTRATANTES, deverão consultar ao CIMINAS (Órgão Gerenciador) através de sua COORDENADORIA DE LICITAÇÕES para obter a indicação do Licitante Detentor da ARP, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

3.4. A contratação com os fornecedores registrados nesta Ata de Registro de Preços será formalizada pelo órgão ou entidade interessado por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5. O contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições dos arts. 105 a 114 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. DO REGIME DE EXECUÇÃO E/OU FORMA DE FORNECIMENTO

- 4.1. A empresa detentora da Ata de Registro de Preço deverá atentar para o cumprimento dos parâmetros solicitados, uma vez que, a aceitação do objeto vincula-se ao fiel atendimento das especificações contidas no ANEXO I - Termo de Referência e Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar e somente serão aceitos se atenderem aos padrões exigidos e forem entregues dentro do prazo estabelecido;
- 4.2. Verificada desconformidade dos produtos entregues, a empresa detentora da Ata de Registro de Preço deverá efetuar as devidas correções ou substituições no prazo máximo de 1 (um) dia útil após a comunicação oficial, sem ônus para o Consórcio e/ou Município, podendo ser prorrogado pelo Consórcio e/ou Município, mediante solicitação.
- 4.3. A aceitação do objeto não exclui a responsabilidade civil por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.
- 4.4. O objeto recusado será considerado como não entregue e os custos de retirada e devolução, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da licitante.
- 4.5. Os produtos e as embalagens deverão respeitar as normas regulamentadoras e as certificações vigentes no país.
- 4.6. Havendo eventuais divergências ou dúvidas entre a descrição do produto solicitado e o produto entregue, o Consórcio e/ou Município poderá solicitar ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para comprovar a qualidade do objeto licitado, correndo as despesas por conta da empresa detentora da ata, com base no § 4º do artigo 140 da Lei Federal nº 14.133/21.

5. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 5.1. O local e prazo de entrega do objeto será conforme estabelecido no Termo de Referência, cujas especificações e locais de entrega serão informadas nas ordens/autorizações de fornecimentos, emitidas no decorrer do tempo de vigência da Ata de Registro de Preços, sendo que, a responsabilidade pelo recebimento, será do funcionário oportunamente indicado pela secretaria municipal responsável;
- 5.2. Caso a empresa detentora da ata não possa cumprir com os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até 02 (dois) dias do vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Consórcio e/ou Município a sua aceitação;
- 5.3. Ao não cumprir o prazo estipulado para substituição sem justificativa formal aceita pelo Consórcio e/ou Município, decairá seu direito de fornecimento, sujeitando-se às penalidades previstas neste instrumento;

6. DA VALIDADE DA ATA

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, nos termos do Art. 84 da Lei 14.133/2021 contado a partir do 1º dia útil subsequente à sua publicação, e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

7. REVISÃO E CANCELAMENTO

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

7.2. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo objeto, nas seguintes situações:

7.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos do art. 124, II, d da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.2. Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

7.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.3.1. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, será liberado do compromisso assumido referente ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3.2. Havendo a liberação do fornecedor, nos termos do subitem anterior, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

7.3.3. Não havendo êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora deverá proceder ao cancelamento da ata de registro de preços.

7.3.4. Caso haja a redução do preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora deverá comunicar aos órgãos e as entidades que tiverem formalizado contratos, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual.

7.4. No caso do preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações contidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.4.1. Para fins do disposto neste subitem, deverá o fornecedor encaminhar juntamente com o pedido de alteração, documentação comprobatória ou planilha de custos que demonstre que o preço registrado se tornou inviável frente às condições inicialmente pactuadas.

7.4.2. Caso não demonstrada a existência de fato superveniente que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora, ficando o fornecedor obrigado a cumprir as obrigações contidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

7.4.3. Havendo cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder ao cancelamento da Ata de Registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.6. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão ou entidade gerenciadora quando:

7.6.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.6.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

7.6.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

7.6.4. Sofrer sanção prevista no art. 156, III ou IV da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 7.6.1, 7.6.2, e 6 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

7.7. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

7.7.1. Por razão de interesse público;

7.7.2. Pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

7.7.3. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

8.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

8.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

8.3. O(s) órgão(s) participante(s) deverá(ão) comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas nos itens 7.6.1, 7.6.2, 7.6.3 e 7.6.4 dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As demais condições gerais do fornecimento, encontram-se definidas no Edital e seus anexos, que são parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

9.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 22 de setembro de 2025 (02 duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Araxá-MG, 22 de setembro de 2025.

FREDERICO

OZANAN

RANGEL:0421102

5600

Assinado de forma digital

por FREDERICO OZANAN

RANGEL:04211025600

Dados: 2025.09.23

10:59:51 -03'00'

Frederico Ozanan Rangel

Presidente do CIMINAS

(Consórcio Interfederativo Minas Gerais)

CNPJ 19.493.732/0001-99

MARCELO

ANSELMO DE

ALBUQUERQUE:

03529356425

Assinado de forma digital por

MARCELO ANSELMO DE

ALBUQUERQUE:03529356425

Dados: 2025.09.23 10:50:24

-03'00'

MARCELO ANSELMO DE ALBUQUERQUE

Representante legal

J M C SERVIÇOS E TERCEIRIZAÇÕES LTDA

CNPJ 05.109.741/0001-29

 ciminas.mg.gov.br

 Praça Antônio Alves da Costa, 300
Vila São Pedro - Araxá, MG CEP 38183-048

 +55 34 3662-3637



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

ANEXO – CARDÁPIO E PER CAPITAS

OBJETO:
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DENTRO DO PNAE EM ATENDIMENTO AOS MUNICÍPIOS DEMANDANTES.

Cardápios

• Creche Parcial

Serviço	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta
Almoço	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada	Fruta, Proteína, Acompanhamento, Salada	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada	Fruta, Proteína, Acompanhamento, Salada	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada

• Creche Integral

Serviço	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Desjejum	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal
Lanche da Manhã	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta
Almoço	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada	Fruta, Proteína, Acompanhamento, Salada	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada	Fruta, Proteína, Acompanhamento, Salada	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada
Lanche da Tarde	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta
Jantar	Bebida, Proteína, Acompanhamento	Bebida, Proteína, Acompanhamento	Bebida, Proteína, Acompanhamento	Bebida, Proteína, Acompanhamento	Bebida, Proteína, Acompanhamento

• Fundamental

Item A3, A4 e A5 - Lanche					
Serviço	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta

• Fundamental Integral

Serviço	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta
Almoço	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada	Fruta, Proteína, Acompanhamento, Salada	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada	Fruta, Proteína, Acompanhamento, Salada	Bebida, Proteína, Acompanhamento, Salada
Lanche	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta	Bebida; Lanche Principal	Lanche Principal, Fruta

• EJA

Serviço	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Jantar	Bebida, Proteína, Acompanhamento	Fruta, Proteína, Panificado	Bebida, Proteína, Acompanhamento	Fruta, Proteína, Acompanhamento	Bebida, Proteína, Acompanhamento

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

ANEXO B1 – FICHAS TÉCNICAS (CONTENDO PER CAPITAS PRONTOS)

Tipo	Ensino Fundamental	Ensino Infantil	EJA
Arroz em geral (g)	30	40	50
Arroz para sopa (g)	25	35	45
Feijão (g)	20	25	35
Flocos de Milho (g)	20	30	40
Macarrão (g)	30	40	50
Macarrão para sopa (g)	25	35	45
Biscoito (g)	20	30	40
Biscoito tipo cookie (g)	20	30	40
Bolacha (g)	20	30	40
Bolos (g)	40	50	50
Pão (g)	30	50	50
Mingau (g)	20	30	40
Leite em pó (g)	15	20	25
Bebidas em geral (suco de fruta, bebida láctea, vitamina de fruta, leite com achocolatado) (ml)	150	200	200
Ovo (uni)	50	50	50
Bifes (g)	30	50	60
Carne guisada cubo (g)	30	50	60
Carne moída (para pão hotdog) (g)	30	40	50
Carne moída em geral (g)	30	50	60
Frango (g)	30	50	60
Fígado (g)	30	50	60
Pernil Suíno (g)	30	50	60
Peixe (g)	30	50	60
Queijo Mussarela (g)	15	15	15
Legumes para Carnes (g)	20	25	25
Legumes para Saladas (g)	30	25	40
Hortaliças (folhas) (g)	25	30	35
Frutas de corte s/ casca (g)	50	70	100
Frutas uni (und)	1	1	1

ANEXO B2 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Achocolatado em Pó

Produto feito a partir de cacau em pó e açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais. Deve ser obtido de matérias-primas limpas e isentas de contaminações como detritos animais, cascas de cacau e outras impurezas. A composição inclui açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais (Cálcio, Ferro, Zinco) e vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B6). É um pó homogêneo com sabor e aroma característicos. O açúcar utilizado pode ser sacarose ou parcialmente substituído por glicose pura ou lactose.

Alho Branco:

Alho da espécie *Allium sativum*, vendido em bulbos inteiros, uniformes e de alta qualidade. Deve ser apresentado sem sinais de danos físicos, rachaduras, cortes ou manchas. A coloração dos dentes deve ser branca ou levemente arroxeadas, sem odores estranhos ou qualquer sinal de apodrecimento. Os bulbos devem estar com as raízes cortadas e livres de qualquer tipo de impureza, sujeira ou pragas. O alho deve ser firme ao toque, sem sinais de desidratação excessiva ou umidade. A embalagem deve preservar a integridade do produto e respeitar as Portarias e Instruções Normativas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Arroz Parboilizado Tipo 1

Arroz de grãos longos, parboilizado, tipo 1, livre de impurezas, grãos quebrados ou danificados. Deve ser embalado em plástico transparente de alta resistência, com peso líquido de 1 kg. O processo de parboilização assegura que os nutrientes sejam preservados, proporcionando um produto de melhor qualidade e sabor. O arroz deve ter uma coloração amarelada típica, sem manchas escuras ou sinais de mofo. A embalagem deve ser hermética, resistente a perfurações e rasgos, com rótulo informando a data de fabricação, prazo de validade e demais informações nutricionais conforme as normas da ANVISA e as especificações da Instrução Normativa do MAPA.

Arroz Polido

Grãos de arroz polidos, de tipo 1, de coloração branca uniforme, sem grãos amarelados ou manchas. O produto deve ser apresentado em embalagem plástica transparente e resistente, com peso de 1 kg. Este arroz é ideal para o preparo de pratos do dia a dia, garantindo a qualidade de um produto bem processado, livre de resíduos de cascas ou qualquer outra impureza. A embalagem deve ser selada adequadamente para evitar contaminações e garantir a conservação do produto. O rótulo deve conter

todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo dados nutricionais, data de fabricação e validade, em conformidade com as normas da ANVISA.

Aveia Flocos Finos

Aveia 100% natural, sem adição de conservantes ou ingredientes artificiais, em flocos finos, ideal para consumo em mingaus, vitaminas ou na preparação de receitas saudáveis. Deve ser embalada em porções de 200 g, em embalagens herméticas e resistentes que garantam a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento. A aveia deve estar livre de qualquer contaminação por fungos ou insetos, com coloração e odor característicos de um produto fresco e bem conservado. A embalagem deve ser de material atóxico, segura para alimentos, e conter rótulos com todas as informações nutricionais, ingredientes e instruções de armazenamento, conforme regulamentações da ANVISA.

Banana Prata

Bananas da variedade Prata, com casca firme e integra, sem rachaduras ou cortes. Os frutos devem estar maduros, com coloração verde amarelada, prontos para consumo. A polpa deve ser cremosa, sem fibras excessivas ou manchas internas. As bananas devem ser entregues em caixas de polipropileno ou madeira, protegidas de impactos durante o transporte, evitando machucados e escurecimento da casca. As frutas devem estar livres de odores estranhos e pragas, em conformidade com as normas de segurança alimentar e fitossanitárias do MAPA e ANVISA.

Batata Doce

Batata doce da variedade roxa ou branca, com casca firme e lisa, sem rachaduras, cortes ou sinais de podridão. A polpa deve ser succulenta, sem filamentos, de coloração uniforme. As batatas devem ser limpas, livres de terra, sujeira ou pragas. Cada unidade deve ter tamanho médio, aproximadamente 150 a 200 gramas, ideal para consumo in natura ou preparo culinário. As batatas devem ser embaladas em caixas ventiladas, protegidas contra impactos que possam danificá-las. O transporte e armazenamento devem seguir as normas do MAPA e ANVISA para garantir a qualidade e segurança do produto.

Batata Inglesa

Batata inglesa de polpa branca ou amarela, com casca amarelada, sem manchas verdes, rachaduras ou danos físicos. Deve ser entregue limpa, sem sujeira ou resíduos de solo, com tamanho médio e uniforme, entre 150 a 200 gramas cada unidade. A polpa deve ser firme e de boa qualidade, sem sinais de brotamento ou apodrecimento. As batatas devem ser transportadas e armazenadas em condições adequadas de temperatura e umidade para preservar sua qualidade, de acordo com as normas sanitárias do MAPA e ANVISA. A embalagem deve ser resistente e permitir ventilação, evitando o acúmulo de umidade e garantindo a integridade do produto.

Bebida Láctea Integral Sabor Morango

Bebida láctea de base integral, pasteurizada, sabor morango, com consistência cremosa e homogênea. Deve conter um mínimo de 51% de base láctea integral, sendo complementada com polpa de morango natural, açúcar e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro, com fechamento seguro e à prova de vazamentos. A conservação deve ser feita em temperaturas de até 10°C. O rótulo deve conter todas as informações nutricionais, ingredientes, data de validade, lote de fabricação e instruções de armazenamento, conforme as normas estabelecidas pela ANVISA e o MAPA.

Biscoito Doce Tipo Maizena

Biscoito doce, tipo Maizena, sem recheio, feito com ingredientes de alta qualidade, como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga, ovos, entre outros. O produto deve ter uma textura leve e crocante, característico desse tipo de biscoito. Embalagem plástica hermética com peso de 400g, que garanta a conservação da crocância e frescor do produto, livre de umidade ou contaminação externa. O rótulo deve conter informações claras sobre ingredientes, data de fabricação, validade e dados nutricionais, em conformidade com as regulamentações da ANVISA.

Biscoito Tipo Cookie com Gotas de Chocolate

Biscoito tipo cookie, sabor baunilha ou chocolate, com gotas de chocolate, com textura crocante por fora e macia por dentro. O produto deve ser embalado em porções de 40g, utilizando materiais que garantam a preservação do frescor e evitem a umidade. A receita deve ser feita a partir de matérias-primas selecionadas, como farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga, cacau, entre outros, sem a adição de conservantes artificiais. O rótulo deve cumprir todas as exigências da ANVISA, apresentando informações nutricionais, lista de ingredientes, possíveis alergênicos, e orientações de conservação.

Bolacha Cream Cracker

Bolacha salgada tipo Cream Cracker, sem recheio, feita com farinha de trigo, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Deve ser crocante, levemente dourada e sem sinais de queima ou cozimento excessivo. A embalagem é do tipo plástica transparente, selada hermeticamente, em pacotes de 400g, que garantem a frescura e a crocância das bolachas. O produto deve ser livre de contaminantes como parasitas ou sujidades. A rotulagem deve estar de acordo com as normas da ANVISA, contendo todas as informações obrigatórias, como ingredientes, dados nutricionais, alergênicos, data de validade e lote de fabricação.

Bolo Tipo Bacia

Bolo de trigo simples, sem cobertura ou recheio, com peso líquido de 60g por unidade. Deve ser fabricado a partir de matérias-primas de qualidade, como farinha de trigo enriquecida, ovos, leite, açúcar e fermento. O bolo deve ser macio, sem sinais de fermentação ou textura granulada, e estar em perfeito estado de conservação. A embalagem deve ser individual, hermeticamente selada para evitar contaminações. O produto deve obedecer às normas de segurança alimentar vigentes, especialmente no que diz respeito à rotulagem, ingredientes permitidos e padrões microbiológicos definidos pela ANVISA.

Bolo Tipo Bacia de Chocolate

Bolo de trigo com sabor chocolate, sem cobertura ou recheio, com peso de 60g por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, como cacau em pó, farinha de trigo, ovos, leite, e fermento químico, deve apresentar textura fofa e um sabor rico de chocolate. O produto deve ser embalado individualmente quando não preparado em cozinhas escolares, em embalagens que garantam a integridade e a qualidade do bolo. A rotulagem deve ser clara e atender às exigências legais quanto à lista de ingredientes, informações nutricionais e data de validade, conforme as regulamentações da ANVISA.

Broa de Milho

Broa de milho preparada com uma mistura de milho e trigo, de miolo úmido e compacto, ligeiramente adocicado, com casca crocante e firme. Cada unidade deve pesar 60g e ser embalada individualmente em saco plástico resistente, com fechamento termosoldável que garanta a qualidade do produto. As broas devem ser feitas a partir de ingredientes de primeira qualidade, livres de parasitas, sujeiras e contaminantes. Não são aceitas broas queimadas ou mal cozidas. As especificações de rotulagem e padrões microbiológicos devem estar de acordo com as regulamentações vigentes da ANVISA.

Café Torrado e Moido

Café de categoria tradicional, torrado e moido, embalado em pacotes herméticos de 250g, feitos de filme composto de polietileno e/ou poliéster e alumínio ou similar. Deve apresentar aroma e sabor característicos do café de qualidade, sem sinais de deterioração, mofo ou impurezas. A torrefação deve ser uniforme, resultando em grãos bem moidos e de coloração homogênea. A embalagem deve preservar o frescor do produto, sem permitir a entrada de ar ou umidade. O rótulo deve incluir todas as informações regulamentadas pela ANVISA, como dados nutricionais, instruções de armazenamento e informações do fabricante.

Canela em Pó

Especiaria moída de canela, com qualidade tradicional, sem aditivos ou conservantes. Deve apresentar cor característica de canela, aroma intenso e sabor autêntico, sem indícios de contaminação ou umidade. O produto deve ser embalado em frascos plásticos de 30g, hermeticamente selados, para garantir a qualidade e frescor. A rotulagem deve incluir informações sobre ingredientes, data de fabricação, validade e possíveis alergênicos, conforme as regulamentações da ANVISA.

Carne Bovina

Carne bovina, corte patinho, limpa, sem cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura. Deve ser congelada, embalada em plástico resistente, com peso líquido de 5 a 8 kg por embalagem. A carne deve ser firme ao toque, sem sinais de descongelamento ou cristais de gelo. O transporte deve ser realizado em veículos com isolamento térmico adequado e monitoramento de temperatura, para garantir a integridade do produto. A rotulagem deve seguir todas as normas do MAPA e ANVISA, incluindo informações sobre data de fabricação, validade e condições de armazenamento.

Carne Moída

Carne bovina moída, limpa, sem cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, embalada em plástico resistente e hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g. A carne deve ser congelada e livre de impurezas, com cor característica e odor agradável. O transporte deve ser realizado em veículos apropriados, garantindo que o produto mantenha a temperatura ideal para preservação. A rotulagem deve atender a todas as normas de segurança alimentar, incluindo informações detalhadas sobre o fabricante, validade, lote e condições de armazenamento.

Carne Suína (Lombo)

Lombo de carne suína, sem osso, congelado, aparado e sem excesso de gordura. O produto deve ser embalado em plástico resistente, com peso dividido conforme especificado, garantindo a qualidade da carne. A embalagem deve proteger contra qualquer tipo de contaminação externa e garantir o frescor e a segurança do alimento. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados com controle de temperatura, conforme regulamentos do MAPA e ANVISA. A rotulagem deve conter todas as informações regulamentares, como data de fabricação, validade e orientações de armazenamento.

Cebola

Cebola de tamanho médio, inteira, limpa e firme, sem sinais de desidratação ou podridão. Deve estar livre de pragas visíveis, sem odores estranhos, e apresentar maturidade comercial. As cebolas devem ser embaladas em sacos de malha que permitam ventilação, evitando o acúmulo de umidade. O produto deve cumprir todas as exigências fitossanitárias e de segurança alimentar, conforme regulamentos do MAPA e ANVISA. A rotulagem deve incluir informações sobre a origem, data de embalagem e validade.

Cenoura

Cenoura de primeira qualidade, de tamanho médio, sem folhas, inteiras, limpas, firmes e livres de pragas visíveis. O produto deve ser apresentado sem sinais de danos profundos, podridões ou desidratação. As cenouras devem ser embaladas em sacos plásticos ventilados para evitar o acúmulo de umidade e garantir a integridade do produto durante o transporte. A rotulagem deve estar de acordo com as regulamentações da ANVISA e MAPA, contendo informações sobre a origem, validade e lote.

Cereal Matinal

Cereal matinal de flocos de milho sem açúcar, de cor marrom dourado, recoberto por leve crosta branca. O produto deve ser crocante e com umidade máxima de 15%. Embalado em pacotes de 500g, plásticos resistentes e hermeticamente selados para preservar a crocância e a qualidade. A embalagem deve conter todas as informações exigidas, incluindo tabela nutricional, ingredientes, alergênicos, data de validade e instruções de armazenamento, conforme normas da ANVISA.

Chuchu

Chuchu de tamanho médio, inteiro, limpo, firme, sem pragas visíveis, odores estranhos ou sinais de deterioração. O produto deve estar bem desenvolvido e ser embalado de maneira a preservar sua qualidade, geralmente em caixas de polipropileno ventiladas que evitem a umidade excessiva. A rotulagem deve estar em conformidade com as normas fitossanitárias e de segurança alimentar vigentes, com informações sobre a origem, data de embalagem e validade.

Coentro

Coentro fresco, inteiro, limpo e livre de pragas visíveis. Deve apresentar cor verde característica, sem sinais de murchamento ou desidratação. O coentro deve ser embalado em maços, em sacos plásticos ventilados que conservem a sua frescura. A embalagem deve conter a data de colheita, prazo de validade, informações do lote e procedência, conforme exigências da legislação vigente.

Colorau (Colorífico)

Colorau em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, de cor vermelho intenso. Deve estar livre de adição de sal, impurezas ou contaminantes. O produto deve ser embalado em pacotes plásticos de 1 kg, selados hermeticamente para garantir a qualidade. A rotulagem deve conter informações sobre ingredientes, data de fabricação, validade e orientações de armazenamento, de acordo com as normas da ANVISA.

Cominho

Cominho em pó, de cor amarela e aroma forte característico, sem adição de substâncias estranhas. O produto deve ser embalado em pacotes plásticos de 1 kg, resistentes e hermeticamente selados para

preservar a qualidade. A rotulagem deve estar conforme as regulamentações vigentes, indicando ingredientes, data de fabricação, validade e informações do fabricante.

Coxa e Sobrecoxa de Frango

Cortes de coxa e sobrecoxa de frango, sem tempero, com osso, congelados e embalados em pacotes de 1 a 1,2 kg. Devem estar livres de parasitas, impurezas ou substâncias contaminantes, e ter aparência e aroma característicos do frango. O transporte deve ser feito em veículos refrigerados com controle de temperatura, em conformidade com as regulamentações da ANVISA e do MAPA. A rotulagem deve incluir informações como data de fabricação, validade e instruções de armazenamento.

Costela Bovina

Costela bovina, corte superior da caixa torácica, com ossos grandes e largos. Deve ser congelada e embalada em plástico resistente, com peso médio especificado. A carne deve ser transportada em veículos com isolamento térmico e monitoramento de temperatura, conforme as regulamentações vigentes. A rotulagem deve cumprir as normas de segurança alimentar e incluir informações detalhadas sobre o produto.

Creme de Leite

Creme de leite, produto lácteo rico em gordura, acondicionado em embalagem tipo UHT ou lata hermeticamente fechada, com peso de 200g. Deve ser de cor branca a amarelada, sem separação de fases, odor ou sabor estranho. O produto deve estar conforme a legislação vigente, com rotulagem que atenda às normas da ANVISA, incluindo informações sobre ingredientes, validade e dados do fabricante.

Doce Cristalizado

Doce de fruta cristalizada, obtido pela cocção da fruta com açúcar, formando uma camada cristalina. Deve ser embalado individualmente em sacos plásticos resistentes, com peso de 20g. A rotulagem deve incluir ingredientes, data de fabricação, validade e número do lote, conforme as normas vigentes da ANVISA. O produto deve ser livre de materiais estranhos e estar em perfeito estado de conservação.

Doce de Leite Cremoso

Doce de leite cremoso, obtido pela cocção de leite com açúcar até caramelização parcial, embalado em recipientes plásticos de 4 kg, com tampa que lacre hermeticamente. O doce deve apresentar cor marrom-claro, textura cremosa e sem cristais de açúcar. A rotulagem deve cumprir as exigências da ANVISA, contendo todas as informações regulamentares.

Ervilha em Conserva

Ervilhas em conserva, de primeira qualidade, sem corantes artificiais ou sinais de processamento defeituoso. Embaladas em latas de metal atóxicas e hermeticamente fechadas, com peso de 200g. As ervilhas devem estar firmes, de cor verde, e o líquido de cobertura deve ser claro e transparente. A rotulagem deve incluir todas as informações obrigatórias, como data de validade, lote e instruções de armazenamento.

Extrato de Tomate

Extrato de tomate obtido da polpa de tomate, com pelo menos 6% de sólidos solúveis naturais, embalado em latas ou plásticos hermeticamente fechados, com peso de 520g. O extrato deve ser de cor vermelha intensa, sem adição de conservantes, e apresentar sabor e aroma característicos. A embalagem deve proteger contra a luz e a umidade. A rotulagem deve atender às normas da ANVISA e incluir informações detalhadas sobre o produto.

Farinha de Mandioca

Farinha de mandioca seca, fina, tipo 1, embalada em sacos de polietileno de 1 kg, selados hermeticamente. O produto deve ser isento de cianeto e apresentar umidade máxima de 15%. A farinha deve estar limpa e sem impurezas, atendendo aos padrões microbiológicos estabelecidos. A rotulagem deve incluir informações de procedência, validade, peso e condições de armazenamento, conforme exigências legais.

Farinha de Milho (Tipo Flocão)

Farinha de milho flocada, pré-cozida, obtida de matéria-prima de alta qualidade, embalada em sacos plásticos transparentes e resistentes de 500g. Deve ser crocante, sem sinais de umidade excessiva, fermentação ou ranço, com umidade máxima de 15%. A rotulagem deve cumprir todas as normas da ANVISA, informando ingredientes, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais.

Farinha de Rosca

Farinha de rosca, obtida da torração leve de pão seco e moído, embalada em sacos de polietileno de 1 kg, selados hermeticamente. Deve ser fina, homogênea, sem sinais de contaminação ou odores estranhos. A embalagem deve proteger contra umidade e manter a qualidade do produto. A rotulagem precisa incluir informações sobre a procedência, validade, lote, e atender às normas da ANVISA.

Farinha de Trigo



Farinha de trigo tipo 1, com ou sem fermento, embalada em sacos plásticos atóxicos de 1 kg, selados hermeticamente. Deve ser limpa, seca e isenta de odores estranhos. O produto deve atender às exigências de segurança alimentar vigentes, com rotulagem adequada contendo informações como ingredientes, data de validade, lote e procedência.

Feijão Macassar

Feijão macassar tipo 1, grãos inteiros, novos e de rápida cocção, embalados em pacotes plásticos de 1 kg. Deve apresentar umidade máxima de 14% e ser livre de sujidades, materiais terrosos e misturas de outras espécies. A embalagem deve proteger o produto contra umidade e contaminação. A rotulagem precisa estar de acordo com as regulamentações vigentes, informando ingredientes, validade e procedência.

Feijão Mulatinho

Feijão mulatinho tipo 1, de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, embalado em pacotes plásticos de 1 kg. Deve ser limpo, sem materiais terrosos, parasitas ou outras impurezas. A embalagem deve garantir a preservação da qualidade e frescura dos grãos. A rotulagem deve seguir as normas da ANVISA, incluindo informações sobre validade, ingredientes e lote.

Feijão Preto

Feijão preto tipo 1, de grãos inteiros, novos e de rápida cocção, embalados em pacotes plásticos de 1 kg. Os grãos devem ser limpos, sem misturas de outras espécies ou materiais terrosos, e com umidade máxima de 14%. A embalagem deve ser selada hermeticamente para proteger a qualidade do produto. A rotulagem deve incluir todas as informações obrigatórias conforme as regulamentações da ANVISA.

Fígado Bovino

Fígado bovino inteiro, congelado, de cor avermelhada escura, sem manchas esverdeadas ou amareladas. Deve ser embalado em plástico resistente, conforme as regulamentações de segurança alimentar. O transporte deve ser feito em veículos refrigerados, com controle de temperatura. A rotulagem deve cumprir as normas da ANVISA, especificando informações como validade, lote e instruções de armazenamento.

Flocos de Milho

Flocos de milho pré-cozidos, para cuscuz, embalados em pacotes plásticos transparentes de 500g, selados hermeticamente. O produto deve ser de coloração uniforme, sem impurezas, parasitas ou