



## PREFEITURA MUNICIPAL DE JATOBÁ

Rua Bom Jardim, 01 - Centro - 56470-000 - Jatobá - PE

CNPJ: 01.614.878/0001-8

### DECRETO Nº: 013/2022

**EMENTA: Regulamenta a lei 469/2021 que Instituiu o Programa de Alimentação Suplementar, no âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, na forma que especifica.**

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JATOBÁ, ESTADO DE PERNAMBUCO**, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo Art.81, VI da Lei Orgânica Municipal, e

**CONSIDERANDO** o grande número de pessoas e famílias carentes no município de Jatobá, que em decorrência da situação pandêmica e seus reflexos causaram um impacto negativo na renda dessas famílias;

**CONSIDERANDO** a promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional;

**CONSIDERANDO** a política de fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção social, de modo articulado às demais ações de segurança alimentar e nutricional;

**CONSIDERANDO** a permissão legislativa trazida pela lei 469/2021, a respeito do programa de alimentação suplementar no âmbito do Município de Jatobá/PE;

**CONSIDERANDO** a necessidade de definição dos alimentos que integrarão o Kit alimentação criado por lei;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JATOBÁ

Rua Bom Jardim, 01 - Centro - 56470-000 - Jatobá - PE

CNPJ: 01.614.878/0001-8

## DECRETA

**Art 1º** - A organização e disciplina da lei que instituiu o Programa de Alimentação Suplementar, no âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social com o objetivo geral de promover a segurança alimentar e nutricional, bem como, assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território do Município de Jatobá/PE;

**Art 2º** - o kit alimentação será composto por 2 itens, e o relevante teor nutritivo será aferido por nutricionista, que atenda aos preceitos legais;

**Art 3º** Este kit será composto por:

**I** - Cuscuz (carboidrato processado);

**II** - Peixe (Proteína).

**§ 1º** - Os itens do Kit poderão ser alterados e/ou modificados, por decreto do Chefe do Poder Executivo, acompanhado de parecer de Nutricionista do Município de Jatobá.

**§ 2º** - O valor nutricional dos itens citados está contido no anexo I deste Decreto;

**Art 4º** - Os itens serão fornecidos de forma continuada e semanal, com cadastro, organização e distribuição pela secretaria Municipal de Assistência Social que o disciplinará por portaria;

**Art 5º** - O benefício de que trata o caput deste artigo será concedido às famílias inscritas no cadastro único - CadÚnico do Município de Jatobá, atualizado até 01 de janeiro de 2020;

**§ 1º** - além do requisito previsto no caput, são cumulativas as seguintes exigências:

**I** - Que a renda familiar per capita seja de até ¼ (um quarto) do salário mínimo vigente;

**II** - Seja Residente no Município de Jatobá;

**III** - Esteja em estado de Extrema Pobreza;

**IV** - Esteja em estado de Pobreza;

**§ 2º** - Cada família contemplada pelo Programa receberá apenas um



## PREFEITURA MUNICIPAL DE JATOBÁ

Rua Bom Jardim, 01 - Centro - 56470-000 - Jatobá - PE

CNPJ: 01.614.878/0001-8

---

Kit de suplementação alimentar por semana.

§ 3º - A lista das famílias será de acesso público a relação dos beneficiários do Programa de Alimentação Suplementar, devendo ser divulgada em meios eletrônicos.

**Art. 6º** - Revogadas as disposições em contrário, este decreto entrará em vigor na data de sua publicação. Registre-se. Publique-se

Gabinete do Prefeito, 28 de Março de 2022.

  
**Rogério Ferreira Gomes da Silva**  
**Prefeito**

Este Decreto foi publicado, conforme previsto na Constituição Federal, em seu artigo 37º e nos termos do art. 99 da Lei Orgânica do Município de Jatobá – PE.

**Francisca Alderi Pontes do Nascimento**

Secretária de Administração

Port.04/2021



# PREFEITURA MUNICIPAL DE JATOBÁ

Rua Bom Jardim, 01 - Centro - 56470-000 - Jatobá - PE

CNPJ: 01.614.878/0001-8

## ANEXO I

### VALOR NUTRICIONAL DOS ITENS QUE COMPOEM O KIT SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO PEIXE  
PORÇÃO DE 220 G (Equivalente a 2 postas Peq.)  
QUANTIDADE POR PORÇÃO  
NUTRIENTES  
MACRONUTRIENTES

Valor calórico (Kcal)	217,4 kcal
Proteína (Ptn)	51,2 g
Carboidratos (Hc)	0 g
Lipídios (Lip)	1,4 g

MICRONUTRIENTES (vitaminas e minerais)

Cálcio (Ca)	20 mg
Colesterol (Col)	166 mg
Cobre (Cu)	0,06 mg
Ferro (Fe)	0,6 mg
Fósforo (P)	408 mg
Gordura monoinsaturada (G. Mon.)	0,2 g
Gordura poli-insaturada (G. Pol.)	0,04 g
Magnésio (Mg)	42 mg
POTÁSSIO (K)	498 mg
Sódio (Na)	230 mg
Vitamina a (Retinol)	24 mg
Vitamina b2 (Riboflavina)	0,08 mg
Zinco (Zn)	1,2 mg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO CUSCUZ  
PORÇÃO 135G (Equivalente 1 Ped. Peq.)  
QUANTIDADE POR PORÇÃO  
NUTRIENTES  
MACRONUTRIENTES

Valor calórico (Kcal)	156,94 kcal
Proteína (Ptn)	51,2 g
Carboidratos (Hc)	34,15 g
Lipídios (Lip)	0,94 g

MICRONUTRIENTES (vitaminas e minerais)

Cálcio (Ca)	2,7 mg
Ferro (Fe)	0,27 mg
Fibra alimentar (Fa)	2,83 g
Fósforo (P)	31,05 mg
Gordura monoinsaturada (G. Mon.)	0,27 g
Gordura poli-insaturada (G. Pol.)	0,04 g



## PREFEITURA MUNICIPAL DE JATOBÁ

Rua Bom Jardim, 01 - Centro - 56470-000 - Jatobá - PE

CNPJ: 01.614.878/0001-8

Gordura Saturada	0,27 g
Magnésio (Mg)	4,05 mg
POTÁSSIO (K)	14,85 mg
Sódio (Na)	334,8 mg
Vitamina b6 (Piridoxina)	0,08 mg
Zinco (Zn)	0,27 mg

Fonte: Elaborada pela Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos/ Manuela Pacheco. - 2. ed. - 2011.

Alimento de grande importância, o pescado é considerado como fonte de proteínas e elevada qualidade nutritiva em termos de digestibilidade e composição de aminoácidos, muitos deles, essenciais ao crescimento e a manutenção do organismo humano.

O pescado é um alimento funcional por apresentar cerca de 70% de ácidos graxos insaturados e alguns destes contêm ligações ômega 3 atuantes nos processos de controle do colesterol, além do baixo teor de colesterol, situações não encontrada em nenhum outro alimento de origem animal.

Esse alimento de grande importância têm demonstrado uma boa qualidade nutricional de seus lipídios, por meio da presença significativa de ácidos graxos das séries n-3 e n-6 que são precursores na biossíntese de eicosanoides (prostaglandinas, tromboxanas e leucotrienos) que exercem importantes funções no corpo humano, além de quantidades pequenas de colesterol. Estes ácidos graxos essenciais, presentes no peixe, estão associados na prevenção de uma série de enfermidades, tais como, o reumatismo, câncer, hipertensão e doenças cardiovasculares.

No que se refere ao cuscuz é um alimento processado que pode fazer parte da alimentação humana. Esse produto é de fácil preparo, aceitação e armazenamento. Além de rico em fosforo, fibras, cálcio, magnésio, potássio e pobre em colesterol e gordura saturada, o derivado de milho e tem uma carga afetiva importante na região nordeste.

Ambos são alimentos de extrema importância, que promovem a saúde e bem estar para todos.

*Débora Julião Santos*  
Nutricionista  
CRN 19037