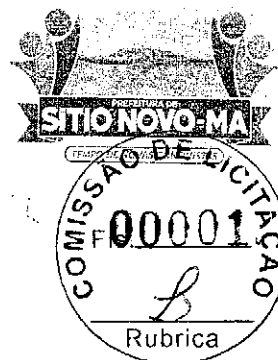




**ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



OFICIO N° 031/2021

Sítio Novo (MA), 02 de Março de 2021

A Secretaria Municipal de Educação vem por meio deste requerer seja autorizada a deflagração de procedimento licitatório com objeto **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL**, conforme termo de referência em anexo.

Outrossim, esclarecemos que as despesas encontram-se em consonância com a LDO, LOA e PPA. (art. 16, II, da LC nº 101/00)

Sem mais para o momento, aproveitamos e ensejo para elevar nossas reais considerações e apreço.

Atenciosamente:

ISANYA ALVES SANTANA
Secretária Municipal de Educação.

EXMO. SR.

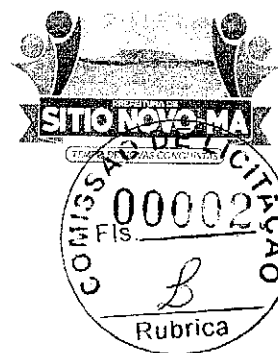
ANTONIO COELHO RODRIGUES

PREFEITO MUNICIPAL

NESTA



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



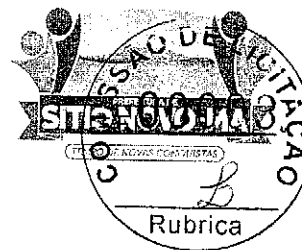
TERMO DE REFERÊNCIA

Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	PREÇO	QUANT ANUAL	VALOR TOTAL (R\$)
01	ABACAXI ; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4,66	3.000	13.980,00
02	ABOBORA JAPONESA ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	3,00	2.800	8.400,00
03	ABOBORA DE PESCOÇO ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	2,66	2.000	5.320,00
04	ALFACE LISA ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes.	PÉS	2,66	5.000	13.300,00
05	BANANA PACOVAN ; apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, dano por pragas, passado.	KG	4,66	12.000	55.920,00
06	BATATA DOCE ; de superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	5,16	1.000	5.160,00
07	CHEIRO VERDE ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante; colhidas ao atingir o grau normal de evolução.	MAÇO	2,00	4.500	9.000,00
08	COUVE ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, colhida ao atingir o grau normal de evolução.	MAÇO	2,66	3.000	7.980,00
09	FEIJÃO (Caupi, corda) ; novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos integro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	KG	8,66	2.500	21.650,00
10	FEIJÃO VERDE ; De cor verde de 1ª qualidade, integro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.	KG	7,00	2.000	14.000,00

2



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



11	LIMÃO; fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	KG	3,16	250	790,00
12	MACAXEIRA; De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.	KG	3,50	3.500	12.250,00
13	MAMAO PAPAIA; Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	4,66	3.000	13.980,00
14	MANGA ROSA; maduras, cor própria com polpa firme e intacta isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	KG	5,00	2.500	12.500,00
15	MELANCIA; Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.	KG	1,93	20.000	38.600,00
16	MILHO VERDE; in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	UN.	1,00	5.000	5.000,00
17	PEPINO; liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	4,16	3.000	12.480,00
18	PIMENTA DE CHEIRO; com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	4,66	100	466,00
19	TOMATE; tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,66	5.000	23.300,00
TOTAL					274.076,00

1. DOS FORNECEDORES

1.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013.

2. DA HABILITAÇÃO

As interessadas em contratar com a Administração Pública Municipal deverão observar as seguintes exigências:

ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- V - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; **(anexo I)**
- IV - A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço -- FGTS, prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal da sede do domicílio da proponente;
- IV - As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar; **(anexo I)**
- VI - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

3. DO PROJETO DE VENDA

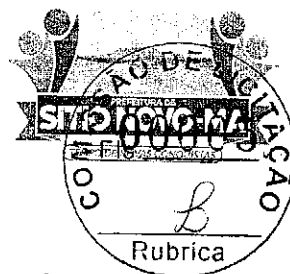
Envelope nº 02 - PROJETO DE VENDA

3.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar. (modelo da Resolução FNDE nº 4/2015)

3.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



3.3. - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será (ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

3.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

3.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 5 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

4.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II - O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III - O grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

4.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

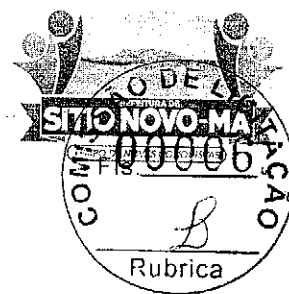
- I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
 - II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
 - III - os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);
- Caso a Secretaria Municipal de Educação não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1 e 4.2.

4.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

4.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



5. PREÇO

5.1 O preço de compra dos gêneros alimentícios não poderá ultrapassar os preços da planilha constante no presente termo de referência.

5.2 Serão utilizados para composição do preço de referência:

- Preço médio pesquisado em três mercados locais, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

6.1. Especificações Técnicas

6.1.1. A especificação técnica dos gêneros alimentícios a serem ofertados deverá ser a seguinte:

- a) Denominação de venda do alimento;
- b) Lista de ingredientes;
- c) Conteúdos líquidos;
- d) Identificação do lote;
- e) Prazo de validade;
- f) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- g) Registro no órgão competente;
- h) Informação nutricional
- i) Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio devem constar também a informação: **Contém glúten.**

6.1.1.1. A declaração do prazo de validade **não** é exigida para:

- a) Frutas e hortaliças frescas;
- b) Vinagre;
- c) Açúcar;
- d) Sal.

7. LOCAL DE ENTREGA

No centro de distribuição ou um ou local designado pela Secretaria Municipal de Educação.

8. PERÍODO DE FORNECIMENTO

Até o encerramento do período letivo.

9. PREVISÃO DE QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

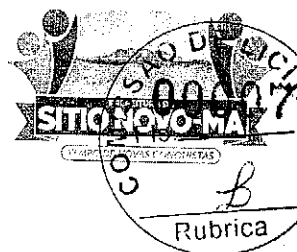
A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por nutricionista do Município e executados pelas escolas.

10. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

10.1 Os fornecedores que aderirem a Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



10.2 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo Conselho da Merenda Escolar;

10.3 O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública até o final do período letivo de 2021 (dois mil e vinte e um);

10.4 O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

11. PENALIDADES

11.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida, exceto quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

11.2. Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

12. PAGAMENTO DAS FATURAS:

12.1. Os pagamentos do fornecimento promovido pelo fornecedor da agricultura familiar ou empreendedor familiar rural habilitado, como consequência da comercialização de gêneros alimentícios, serão realizados pelo Município em até trinta dias após a entrega.

12.2. O pagamento será feito mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, devidamente atestado pelo setor competente da Secretaria Municipal de Educação.

13. PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

13.1. A CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá

A) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

B) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

C) fiscalizar a execução do contrato;

D) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

13.2. Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

14. FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

15. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

As amostras dos produtos especificados nesta Chamada Pública deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação ou um outro local designado por ela no dia ____ de ____ de ____

das ____ hs as ____ hs, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

16.2. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

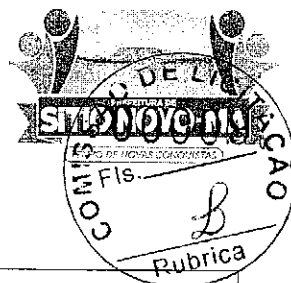
Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	CONSUMO MENSAL	PERIODICIDADE
01	ABACAXI; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	300	MENSAL
02	ABÓBORA JAPONESA; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	140	QUINZENAL
03	ABOBORA DE PESCOÇO; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	100	QUINZENAL
04	ALFACE LISA; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes.	PÉS	125	SEMANAL
05	BANANA PACOVAN; apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, dano por pragas, passado.	KG	300	SEMANAL
06	BATATA DOCE; de superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte,	KG	100	MENSAL



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



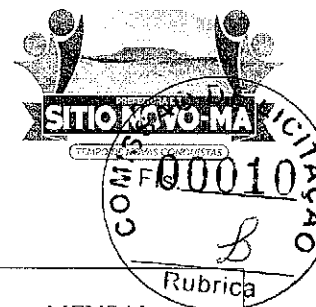
	livre de resíduos de fertilizantes.			
07	CHEIRO VERDE; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante; colhidas ao atingir o grau normal de evolução.	MAÇO	112,5	SEMANAL
08	COUVE; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, colhida ao atingir o grau normal de evolução.	MAÇO	75	SEMANAL
09	FEIJÃO (Caupi, corda): novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos integro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.	KG	125	QUINZENAL
10	FEIJÃO VERDE; De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.	KG	100	QUINZENAL
11	LIMÃO; fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	KG	25	MENSAL
12	MACAXEIRA; De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.	KG	175	QUINZENAL
13	MAMÃO; Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	150	QUINZENAL
14	MANGA; maduras, cor própria com polpa firme e intacta isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	KG	125	QUINZENAL
15	MELANCIA; Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.	KG	500	SEMANAL
16	MILHO; in natura, desprovido de palha,			

[Handwritten signature]

[Handwritten signature] 9



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	UN.	500	MENSAL
17	PEPINO; liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	75	SEMANAL
18	PIMENTA DE CHEIRO; com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	05	QUINZENAL
19	TOMATE; tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	125	SEMANAL

Sítio Novo (MA), 02 de Março de 2021

ISANYA ALVES SANTANA
Secretária Municipal de Educação

APROVO o Termo de Referência nos moldes delineados, à vista do detalhamento descrito no referido documento.

ANTÔNIO COELHO RODRIGUES
Prefeito Municipal



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MARÇO E ABRIL DE 2021
CRECHE

1ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de macarrão com Carne Moída e legumes (batata e abobora).
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada+ Salada + melancia
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ feijão + sardinha + Salada
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com couve+ frango acebolado+ Salada
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne moída e macaxeira+ maçã

2ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada com frango+ melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco + Feijão (caldo) + Carne Bovina (moída) com milho +Salada
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ picadinho de macaxeira com carne bovina (moída) +salada
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ feijão (caldo) + peito de frango acebolado+ salada
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne moída e macaxeira+ banana

3ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada com sardinha+ Melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada com abobora+ Salada
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco + Feijão (caldo) + Carne Bovina (moída) com milho + salada
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ feijão preto+ frango desfiado + salada
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne moída e macaxeira+ mamão

4ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada com sardinha + Melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada com abobora+ Salada
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco + Feijão (caldo) + Carne Bovina (moída) com milho + salada
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ feijão preto+ frango desfiado com milho+ Salada
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne moída e macaxeira+ banana

5ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de macarrão com Carne Moída e legumes (batata e abobora).
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ feijão (caldo) + carne bovina (moída) refogada com milho +salada
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com abobora+ sardinha + macarrão ao sugo + salada+ melancia
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com milho + Frango ao molho com batata inglesa+ salada
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne moída e macaxeira+ mamão

Elaborado pela Nutricionista:
Girllane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girllane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girllane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MARÇO E ABRIL DE 2021
PRE ESCOLA, ENSINO FUND. I E II\ ENSINO MÉDIO\ EJA I E II.

1º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Sopa de macarrão espaguete com Carne Moída, verduras e legumes (batata e abobora).
TERÇA	Galinhada+ Salada + melancia
QUARTA	Arroz branco+ feijão + sardinha + Salada
QUINTA	Arroz com couve+ frango acebolado+ Salada
SEXTA	Caldo de carne moída e macaxeira+ maçã

2º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada com frango+ melancia
TERÇA	Arroz branco + Feijão Carioca (caldo) + Carne Bovina (moída) com milho + Salada
QUARTA	Arroz branco+ picadinho de macaxeira com carne bovina (moída) + salada
QUINTA	Arroz branco+ feijão carioca (caldo) + peito de frango acebolado+ salada
SEXTA	Caldo de carne moída e macaxeira+ banana

3º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada com sardinha+ Melancia
TERÇA	Galinhada com abobora+ Salada
QUARTA	Arroz branco + Feijão Carioca (caldo) + Carne Bovina (moída) com milho + salada
QUINTA	Arroz branco+ feijão preto+ frango desfiado com molho + salada
SEXTA	Caldo de carne moída e macaxeira+ banana

4º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada com sardinha + Melancia
TERÇA	Galinhada com abobora+ Salada
QUARTA	Arroz branco + Feijão Carioca (caldo) + Carne Bovina (moída) com milho + salada
QUINTA	Arroz branco+ feijão preto+ frango desfiado com molho+ Salada
SEXTA	Caldo de carne moída e macaxeira+ mamão

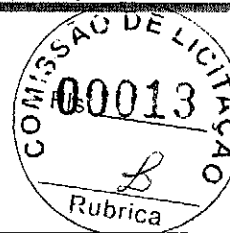
5º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Sopa de macarrão espaguete com Carne Moída, verduras e legumes (batata e abobora).
TERÇA	Arroz branco+ feijão carioca de caldo+ carne bovina (moída) refogada com milho + salada
QUARTA	Arroz com abobora+ sardinha + macarrão ao sugo + salada+ melancia
QUINTA	Arroz com milho + Frango ao molho com batata inglesa+ salada
SEXTA	Canjica+ banana

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MAIO E JUNHO DE 2021
CRECHE

1ª semana		
DIA DA SEMANA		PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ carne moída com legumes (batata e abobora) + salada crua
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão+ peito de frango acebolado+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão com carne moída + maçã
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com abobora+ sardinha+ salada crua+ banana
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de macarrão, carne moída e legumes (batata e abobora).

2ª semana		
DIA DA SEMANA		PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ feijão (caldo) + coxa e sobrecoxa de frango em molho.
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com couve e milho+ feijão preto+ sardinha+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ picadinho de macaxeira + salada crua+ banana
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada+ salada crua+ melancia
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de macarrão, peito de frango e legumes (batata e abobora).

3ª semana		
DIA DA SEMANA		PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com feijão+ sardinha+ salada crua+ banana
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com batata doce+ carne moída refogada com milho+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão parafuso com frango desfiado + melancia
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ picadinho de carne com batata inglesa + salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de macaxeira com carne moída

4ª semana		
DIA DA SEMANA		PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ feijão caldo+ milho cozido+ sardinha
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada com abobora+ salada crua+ banana
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com couve+ feijão preto+ coxa e sobrecoxa de frango em molho+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão+ carne moída ao molho+ salada crua+ melancia
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de macaxeira com peito de frango desfiado

5ª semana		
DIA DA SEMANA		PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão parafuso com carne moída + melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz + feijão (caldo) + peito de frango acebolado+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com abobora+ sardinha+ salada crua+ banana
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão + frango ao molho com batata inglesa+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de macarrão, carne moída e legumes (batata e abobora).

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MAIO E JUNHO DE 2021
PRE ESCOLA, ENSINO FUND. I E II, ENSINO MÉDIO, EJA I E II.

1ª semana

DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz branco+ carne moída com legumes (batata e abobora) + salada crua
TERÇA	Arroz com feijão+ peito de frango acebolado+ salada crua
QUARTA	Macarrão com carne moída + maçã
QUINTA	Arroz com abobora+ sardinha+ salada crua+ banana
SEXTA	Sopa de macarrão, carne moída e legumes (batata e abobora).

2ª semana

DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz branco+ feijão (caldo) + coxa e sobrecoxa de frango em molho.
TERÇA	Arroz com couve e milho+ feijão preto+ sardinha+ salada crua
QUARTA	Arroz branco+ picadinho de macaxeira + salada crua+ banana
QUINTA	Galinhada+ salada crua+ melancia
SEXTA	Sopa de macarrão, peito de frango e legumes (batata e abobora).

3ª semana

DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz com feijão+ sardinha+ salada crua+ banana
TERÇA	Arroz com batata doce+ carne moída refogada com milho+ salada crua
QUARTA	Macarrão parafuso com frango desfiado + melancia
QUINTA	Arroz branco+ picadinho de carne com batata inglesa + salada crua
SEXTA	Caldo de macaxeira com carne moída

4ª semana

DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz branco+ feijão caldo+ milho cozido+ sardinha
TERÇA	Galinhada com abobora+ salada crua+ banana
QUARTA	Arroz com couve+ feijão preto+ coxa e sobrecoxa de frango em molho+ salada crua
QUINTA	Arroz com feijão+ carne moída ao molho+ salada crua+ melancia
SEXTA	Caldo de macaxeira com peito de frango desfiado

5ª semana

DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarrão parafuso com carne moída + melancia
TERÇA	Arroz + feijão (caldo) + peito de frango acebolado+ salada crua
QUARTA	Arroz com abobora+ sardinha+ salada crua+ banana
QUINTA	Arroz com feijão + frango ao molho com batata inglesa+ salada crua
SEXTA	Sopa de macarrão, carne moída e legumes (batata e abobora).

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624

Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR JULHO E DEZEMBRO DE 2021
CRECHE

1ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz misturado com feijão verde+ frango ao molho+ salada crua
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz e feijão (caldo) + carne moída refogada+ milho verde cozido
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com abóbora e milho+ sardinha+ salada crua + banana
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada + salada crua + melancia
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira

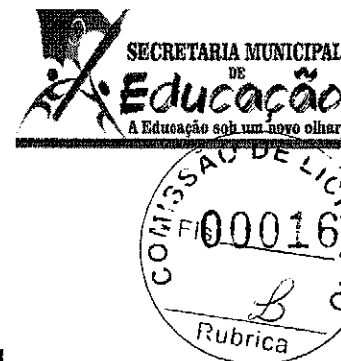
2ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada de frango + abacaxi
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz e feijão (caldo) + frango desfiado + salada crua + banana
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com milho+ carne bovina (moída) ao molho+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ picadinho de carne bovina (moída) com macaxeira+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de feijão com macarrão e legumes (batata inglesa e abóbora)

3ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão com sardinha+ melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com batata doce+ peito de frango acebolado+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz + feijão preto (caldo) +carne bovina (moída) com batata+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz misturado com feijão verde+ frango ao molho+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira+ banana

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624

Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR JULHO A DEZEMBRO DE 2021
PRE ESCOLA, ENSINO FUND. I E II\ ENSINO MÉDIO\ EJA I E II.

1º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz misturado com feijão verde+ frango ao molho+ salada crua
TERÇA	Arroz e feijão (caldo) + carne moída refogada+ milho verde cozido
QUARTA	Arroz com abobora e milho+ sardinha+ salada crua+ banana
QUINTA	Galinhada + salada crua+ melancia
SEXTA	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira

2º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada de frango + abacaxi
TERÇA	Arroz e feijão (caldo) + frango desfiado + salada crua+ banana
QUARTA	Arroz com milho+ carne bovina (moída) ao molho+ salada crua
QUINTA	Arroz branco+ picadinho de carne bovina (moída) com macaxeira+ salada crua
SEXTA	Sopa de feijão com macarrão e legumes (batata inglesa e abobora)

3º semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarrão com sardinha+ melancia
TERÇA	Arroz com batata doce+ peito de frango acebolado+ salada crua
QUARTA	Arroz + feijão preto (caldo) +carne bovina (moída) com batata+ salada crua
QUINTA	Arroz misturado com feijão verde+ frango ao molho+ salada crua
SEXTA	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira+ banana

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624

Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AGOSTO E SETEMBRO DE 2021
CRECHE

1ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz misturado com feijão e abobora+ sardinha+ salada crua
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada + salada crua + melancia
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com milho+ carne moída bovina (moída) com batata+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Macarronada com frango desfiado+ maçã
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de carne bovina (moída) com macarrão, batata e abobora.

2ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada com carne moída + abacaxi
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz e feijão (caldo) + sardinha+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz branco+ picadinho de carne com macaxeira+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com abobora e milho+ frango ao molho+ salada crua+ melancia
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira

3ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão com sardinha+ melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada com abobora+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz e feijão (caldo) + carne bovina (moída) + banana+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz misturado com feijão verde+ frango acebolado+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de peito de frango com macarrão, batata e abobora.

4ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada com frango desfiado e milho+ melancia
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz branco+ picadinho de carne com macaxeira+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com abobora+ sardinha + banana+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz e feijão (caldo) + frango desfiado+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de carne bovina (moída) com macarrão, batata e abobora.

5ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarronada com carne moída + abacaxi
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz e feijão (caldo) + sardinha+ salada crua + melancia
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com couve+ feijão (caldo) carne bovina (moída) ao molho+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz misturado com feijão verde+ frango acebolado+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira

Elaborado pela Nutricionista:
Girllane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girllane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girllane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AGOSTO E SETEMBRO DE 2021
PRE ESCOLA, ENSINO FUND. I E II \ ENSINO MÉDIO \ EJA I E II.

1ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz misturado com feijão e abobora+ sardinha+ salada crua
TERÇA	Galinhada + salada crua + melancia
QUARTA	Arroz com milho+ carne moída bovina (moída) com batata+ salada crua
QUINTA	Macarronada com frango desfiado+ maçã
SEXTA	Sopa de carne bovina (moída) com macarrão, batata e abobora.

2ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada com carne moída + abacaxi
TERÇA	Arroz e feijão (caldo) + sardinha+ salada crua
QUARTA	Arroz branco+ picadinho de carne com macaxeira+ salada crua
QUINTA	Arroz com abobora e milho+ frango ao molho+ salada crua+ melancia
SEXTA	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira

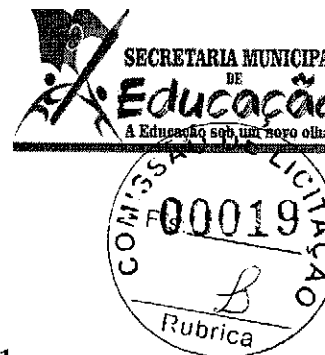
3ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarrão com sardinha+ melancia
TERÇA	Galinhada com abobora+ salada crua
QUARTA	Arroz e feijão (caldo) + carne bovina (moída) + banana+ salada crua
QUINTA	Arroz misturado com feijão verde+ frango acebolado+ salada crua
SEXTA	Sopa de peito de frango com macarrão, batata e abobora.

4ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada com frango desfiado e milho+ melancia
TERÇA	Arroz branco+ picadinho de carne com macaxeira+ salada crua
QUARTA	Arroz com abobora+ sardinha + banana+ salada crua
QUINTA	Arroz e feijão (caldo) + frango desfiado+ salada crua
SEXTA	Sopa de carne bovina (moída) com macarrão, batata e abobora.

5ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarronada com carne moída + abacaxi
TERÇA	Arroz e feijão (caldo) + sardinha+ salada crua + melancia
QUARTA	Arroz com couve+ feijão (caldo) carne bovina (moída) ao molho+ salada crua
QUINTA	Arroz misturado com feijão verde+ frango acebolado+ salada crua
SEXTA	Caldo de carne bovina (moída) com macaxeira

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OUTUBRO E NOVEMBRO DE 2021
CRECHE

1ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz + picadinho de carne moída com batata e abobora+ salada crua
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Macarrão com sardinha+ melancia
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Galinhada + macarrão alho e óleo+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão (preto) + carne (moída) ao molho com milho+ salada crua
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de peito de frango desfiado com macaxeira+ maça

2ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão com carne moída + abacaxi
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz misturado com feijão verde+ sardinha+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com feijão (caldo) + frango ao molho com batata+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com milho + picadinho de carne (moída) com macaxeira+ salada crua+ banana
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de peito de frango com macarrão, batata e abobora.

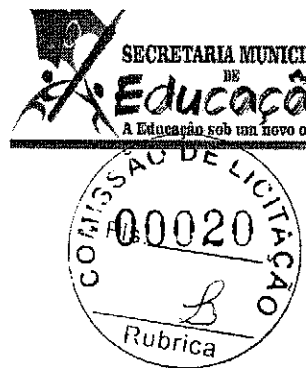
3ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com couve e milho+ feijão (caldo) frango acebolado
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão (caldo) + carne (moída) refogada+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz com abobora+ sardinha+ salada crua+ melancia
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Galinhada + salada crua+ banana
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de carne (bovina) com macaxeira

4ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão com frango desfiado + abacaxi
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão (preto) + carne (moída) ao molho + salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Arroz misturado com feijão verde+ frango ao molho+ salada crua
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com couve + feijão (caldo) + sardinha+ salada crua+ banana
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Sopa de peito de frango com macarrão, batata e abobora.

5ª semana		
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO	
SEGUNDA	Cuscuz de milho com leite puro	Macarrão com carne moída + abacaxi
TERÇA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com feijão (preto) + coxa e sobrecoxa ao molho+ salada crua
QUARTA	Cuscuz de milho com leite puro	Galinhada com abobora + salada crua+ melancia
QUINTA	Cuscuz de arroz com leite puro	Arroz com milho + picadinho de carne (moída) com macaxeira+ salada crua+
SEXTA	Cuscuz de milho com leite puro	Caldo de peito de frango desfiado com macaxeira

Elaborado pela Nutricionista:
Girlane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girlane G. Sousa



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OUTUBRO E NOVEMBRO DE 2021
PRE ESCOLA, ENSINO FUND. I E II\ ENSINO MÉDIO\ EJA I E II.

1ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz + picadinho de carne moída com batata e abobora+ salada crua
TERÇA	Macarrão com sardinha+ melancia
QUARTA	Galinhada + macarrão alho e óleo+ salada crua
QUINTA	Arroz com feijão (preto) + carne (moída) ao molho com milho+ salada crua
SEXTA	Caldo de peito de frango desfiado com macaxeira+ maçã

2ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarrão com carne moída + abacaxi
TERÇA	Arroz misturado com feijão verde+ sardinha+ salada crua
QUARTA	Arroz com feijão (caldo) + frango ao molho com batata+ salada crua
QUINTA	Arroz com milho + picadinho de carne (moída) com macaxeira+ salada crua+ banana
SEXTA	Sopa de peito de frango com macarrão, batata e abobora.

3ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Arroz com couve e milho+ feijão (caldo) frango acebolado
TERÇA	Arroz com feijão (caldo) + carne (moída) refogada+ salada crua
QUARTA	Arroz com abobora+ sardinha+ salada crua+ melancia
QUINTA	Galinhada + salada crua+ banana
SEXTA	Caldo de carne (bovina) com macaxeira

4ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarrão com frango desfiado + abacaxi
TERÇA	Arroz com feijão (preto) + carne (moída) ao molho + salada crua
QUARTA	Arroz misturado com feijão verde+ frango ao molho+ salada crua
QUINTA	Arroz com couve + feijão (caldo) + sardinha+ salada crua+ banana
SEXTA	Sopa de peito de frango com macarrão, batata e abobora.

5ª semana	
DIA DA SEMANA	PREPARAÇÃO
SEGUNDA	Macarrão com carne moída + abacaxi
TERÇA	Arroz com feijão (preto) + coxa e sobrecoxa ao molho+ salada crua
QUARTA	Galinhada com abobora + salada crua+ melancia
QUINTA	Arroz com milho + picadinho de carne (moída) com macaxeira+ salada crua+
SEXTA	Caldo de peito de frango desfiado com macaxeira

Elaborado pela Nutricionista:
Girllane Gomes de Sousa (RT)
CRN6: 15624

Girllane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Girllane G. Sousa



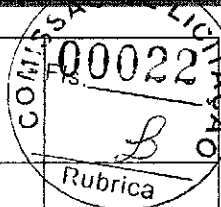
ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SETOR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**LISTA DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIA (30%)
PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ANO: 2021**

Item	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	PREÇO	QUANT ANUAL	VALOR TOTAL (R\$)
01	ABACAXI ; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4,66	3.000	13.980,00
02	ABÓBORA JAPONESA ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	3,00	2.800	8.400,00
03	ABOBORA DE PESCOÇO ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizantes.	KG	2,66	2.000	5.320,00
04	ALFACE LISA ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes.	PÉS	2,66	5.000	13.300,00
05	BANANA PACOVAN ; apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, dano por pragas, passado.	KG	4,66	12.000	55.920,00
06	BATATA DOCE ; de superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	5,16	1.000	5.160,00
07	CHEIRO VERDE ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante; colhidas ao atingir o grau normal de evolução.	MAÇO	2,00	4.500	9.000,00
08	COUVE ; de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, sem apresentarem danos à aparência (murchas e manchas), livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, colhida ao atingir o grau normal de evolução.	MAÇO	2,66	3.000	7.980,00
09	FEIJÃO (Caupi, corda) : novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos integro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau	KG	8,66	2.500	21.650,00

Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624
Gilane G. Sousa



	de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.				
10	FEIJAO VERDE; De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos. Com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.	KG	7,00	2.000	14.000,00
11	LIMÃO; fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	KG	3,16	250	790,00
12	MACAXEIRA; De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.	KG	3,50	3.500	12.250,00
13	MAMAO PAPAIA; Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	4,66	3.000	13.980,00
14	MANGA ROSA; maduras, cor própria com polpa firme e intacta isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	KG	5,00	2.500	12.500,00
15	MELANCIA; Fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.	KG	1,93	20.000	38.600,00
16	MILHO VERDE; in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto que não apresentar boas condições para uso será recusado no ato da entrega.	UN.	1,00	5.000	5.000,00
17	PEPINO; liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	4,16	3.000	12.480,00
18	PIMENTA DE CHEIRO; com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	4,66	100	466,00
19	TOMATE; tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	4,66	5.000	23.300,00



TOTAL DA CHAMADA	DUZENTOS E SETENTA E QUATRO MIL, SETENTA E SEIS REAIS.				274.076



Girlane Gomes de Sousa
Nutricionista
CRN - 15624

Girlane Gomes de Sousa