



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

# **TERMO DE REFERÊNCIA**

Chamada Pública

## **Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar**

ANO LETIVO: 2024

Sislane Joaquim de Lima Santos  
Nutricionista CRN 5 - 15989



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO / PROGRAMAS ATENDIDOS**

O presente termo de referência tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, fundamentado pela diretriz de emprego da alimentação saudável, nutricional, adequada e o apoio ao desenvolvimento sustentável, com valorização dos gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, conforme o Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 que estabelece que, no mínimo, 30% do valor dos recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE repassados pelo FNDE devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar, visando estimular o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades locais, e que sejam priorizados os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, e com atenção à novidade, trazida pela Lei nº 14.660, em 24 de agosto de 2023, é de que a aquisição dos gêneros, quando comprados de família rural individual, deverá ser feita no nome da mulher, em no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.

O repasse dos recursos federais e municipais para o PNAE se destina a contribuir para o atendimento de aproximadamente **945** estudantes na rede municipal de ensino nos dias letivos do ano de 2024 matriculados do município de Santa Rosa de Lima, visando atender os alunos matriculados, nas modalidades de ensino.

<b>PNAE (AÇÃO)</b>	<b>Nº de Alunos</b>
CRECHE Integral	111
Ensino Pré-Escolar	109
Ensino Fundamental	659
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	66
<b>TOTAL</b>	<b>945</b>

**Obs:** Quantitativo de alunos informados pelo Censo Escolar ano 2023

**2. JUSTIFICATIVA**

Esta aquisição visa o fornecimento e o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, incentivando gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, e de origem de alimentos orgânicos e agroecológicos que estão diretamente relacionados à



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

alimentação segura e saudável, bem como ao desenvolvimento regional sustentável e ao cuidado com o meio ambiente e com as relações de trabalho, e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino deste município, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos alunos e melhoria do rendimento escolar, garantindo a segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

### **3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/ TIPO DE SERVIÇO**

Consta anexo da especificação técnica do objeto desta licitação com seus respectivos quantitativos estimados para consumo anual referente ao ano letivo de 2024.

As especificações técnicas foram elaboradas utilizando por base o cardápio 2024 (Anexo 01).

As especificações técnicas do objeto desta chamada pública com seus respectivos quantitativos estimados com base no número de alunos por modalidade de ensino.

( Anexo 02)

Os alimentos com a época de sazonalidade. (Anexo 03)

### **4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO/ FORNECIMENTO**

- 1- Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caixas de alta densidade para garantir a qualidade do produto.
- 2- As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser efetuadas semanalmente ou conforme necessidade, nos dias de segunda-feira, com data prévia estabelecida pelo nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- 3- As entregas deverão ser feitas no almoxarifado da alimentação escolar localizado na Avenida Adolfo Prado S/N, Centro, Santa Rosa De Lima. No horário de 07h às 10h30min.
- 4- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos e em condições higiênicas satisfatórias, e quando se tratar de produtos que necessitem de refrigeração, estes deverão ser transportados em veículos apropriados.
- 5- O pessoal responsável por transportar os alimentos deverá estar em boas condições de higiene, podendo ser notificado se houver não conformidade.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

- 6- A contratada deverá cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal da Educação, sob a responsabilidade técnica do nutricionista do município, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade dos produtos a serem entregues.
- 7- Os produtos poderão ser solicitados conforme necessidade e entregues no endereço a ser designado pela Secretaria Municipal da Educação, dentro do horário estabelecido, combinado com o nutricionista e/ou servidor devidamente nomeado pela citada Secretaria.
- 8- No ato da entrega o responsável pelo recebimento, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Edital (Anexo 02), devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 9- A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento.
- 10- A contratada deverá encaminhar-se a Secretaria Municipal de Educação, no horário das 7h às 11h, para apresentação das Notas Fiscais correspondentes a cada modalidade de ensino (creche, pré-escola, fundamental, EJA), após o aceite dos empenhos quando da entrega.
- 11- A contratante deverá estar provida de balança (mecânica ou eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no Almojarifado, ou nas escolas.

#### **5. PRAZO DE EXECUÇÃO**

O prazo do contrato de fornecimento parcelado dos produtos será até o dia 31 de Dezembro no ano em curso, a contar da data de sua homologação.

#### **6. PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

O fornecimento será fiscalizado por servidor designado pela Entidade executora, ou pelo nutricionista responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município, que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa do fornecedor que deverá saná-las no prazo de até 48 horas (quarenta e oito) horas.







**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**7. CRITÉRIOS PARA APROVAÇÃO DAS AMOSTRAS**

7.1 Deverão ser apresentadas dois dias após a licitação, obrigatoriamente, junto ao Projeto de Venda, os seguintes documentos/produtos:

7.1.1 1 (uma) amostra, devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, inclusive em gramatura e material, especificação do produto de forma visível contendo todas as informações necessárias para avaliar se a amostra atende às exigências deste Termo de Referência.

7.2 As amostras serão submetidas às seguintes análises e nos seguintes termos:

7.2.1. Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pela assinatura da nutricionista responsável (nome completo e CRN).

ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º);

DE ROTULAGEM: de acordo com a RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.

DE EMBALAGEM: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do (s) item (ns) cotado (s). A (s) embalagem (ns) deve (m) estar de acordo com a (s) legislação (ões) vigente (s) no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

7.3 Serão consideradas classificadas as propostas que preencham as condições fixadas no Termo de Referência.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**8. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram este Termo de Referência:

Anexo 01 - Cardápio Qualitativo 2024;

Anexo 02 - Especificações Técnicas;

Anexo 03 - Quantitativo de Gêneros Alimentícios e por Programa de Ensino;

Anexo 04 - Sazonalidade dos Produtos;

Anexo 05 - Nome e Endereço das Escolas;

Município Santa Rosa de Lima, 05 de Dezembro de 2023.

Sislane Joaquim de Lima Santos

CRN 5 - 15989





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE**

**ANEXO 01**

**CARDÁPIO MENSAL – CRECHE INTEGRAL OU PARCIAL - ESCOLA 2024 - LANCHE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>DESEJUM</b>	Mingau de aveia com banana (aveia, leite em pó integral e banana amassada) Não adicionar açúcar	Cuscuz com leite e ovos: (Farinha de Milho Flocada, leite em pó integral e ovos mexidos)	Vitamina de banana com beterraba e goiaba: (banana, leite em pó integral, beterraba e goiaba) Não adicionar açúcar	Mingau de milho: (Farinha de milho mimosa, leite integral em pó)	Mingau de batata doce: (batata doce, leite integral) Não adicionar açúcar
<b>1</b>	Cuscuz com ovos mexidos temperado: (Farinha de Milho Flocada, ovos temperados com tomate, cebola, coentro, pimentão e Óleo). Suco de polpa	Creme de abobora com frango: (abobora, chuchu, cenoura, batata inglesa, frango em cubos e temperos naturais)	Mingau de aveia com maçã: (aveia, leite em pó integral e maçã em pedaços) Não adicionar açúcar	Mingau de amido de milho: (amido de milho, leite integral em pó)	Inhame com frango em cubos: (inhame, peito de frango em cubos cozido ao molho, com temperos naturais)
<b>2</b>	Creme de Macaxeira com Frango e Couve: Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/ Temperos Naturais	Sopa de feijão: (Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, cenoura, couve, abobora, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais)	Cuscuz com frango ao molho: (Farinha de Milho Flocada, Frango com cenoura e Temperos Naturais) Suco de polpa	Purê de maçã com canela (maçã cozida na pressão)	Arroz de leite com canela: (arroz branco, leite integral, leite de coco, canela a gosto)
<b>3</b>	Cuscuz com leite: (Farinha de Milho Flocada, leite integral em pó)	Sopa de frango: (Feijão Carioca, Macarrão, frango, Espaguete, cenoura, couve, abobora, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais)	Inhame com frango em cubos: (inhame, peito de frango em cubos cozido ao molho, com temperos naturais)	Vitamina de banana com beterraba e goiaba: (banana, leite em pó integral, beterraba e goiaba) Não adicionar açúcar	Mingau de amido de milho: (amido de milho, leite integral em pó)
<b>4</b>	Mingau de aveia com banana: (aveia, leite em pó integral e banana amassada) Não adicionar açúcar	Purê de maçã com canela (maçã cozida na pressão)	Sopa de feijão: (Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, cenoura, couve, abobora, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais)	Creme de abobora com frango: (abobora, chuchu, cenoura, batata inglesa, frango em cubos e temperos naturais)	Mexido de ovos e chuchu com arroz: (arroz, ovos, chuchu cozido, cenoura e temperos naturais)

**OBS:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCA L	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são tomate, cebola, coentro, pimentão verde, alho e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal. Intolerância a lactose utilizar leite sem lactose nas preparações



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE**

**CARDÁPIO MENSAL – CRECHE INTEGRAL -ESCOLA 2024 ALMOÇO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1</b>	Arroz com couve <b>Feijão com abobora,</b> <b>Carne de panela</b> (carne bovina acém, e temperos naturais) Salada de repolho picado e tomate <b>Laranja</b>	carne moída com purê de batata inglesa: (carne bovina moída, cenoura ralada e temperos naturais) Feijão só os grãos <b>Suco de polpa</b>	Macarrão, feijão, frango desfiado: <b>Salada no vapor:</b> (beterraba, chuchu, coentro)  Feijão com purê de batata doce e carne moída <b>Salada de repolho, cenoura ralados</b>	Arroz, feijão e isca de frango acebolado Salada de alface e tomate <b>Maçã</b>	Feijão com purê de batata doce e carne moída <b>Salada de repolho, cenoura ralados</b>
<b>2</b>	Mexido de ovos e chuchu com arroz : (arroz, feijão , ovos, chuchu cozido, cenoura e temperos naturais)  <b>Laranja</b>	Escondidinho de macaxeira: (macaxeira amassada, carne moída, Temperos Naturais). <b>Melancia.</b>	Feijão com purê de batata doce e carne moída <b>Salada de repolho, cenoura ralados</b>	Macarronada de sardinha: (macarrão espaguete, sardinha em latada de óleo, extrato de tomate, couve, temperos naturais) <b>Maçã</b>	Arroz com couve <b>Feijão com abobora,</b> <b>Carne de panela</b> (carne bovina acém, e temperos naturais) Salada de repolho picado e tomate
<b>3</b>	Arroz com couve <b>Feijão com abobora,</b> <b>Omelete</b> (ovos batidos em neve e temperos naturais) Salada de repolho picado e tomate <b>Banana</b>	Arroz, feijão e isca de frango acebolado Salada de alface e tomate <b>Maçã</b>	Macarronada de frango: (macarrão parafuso, frango desfiado extrato de tomate, cenoura, couve, temperos naturais) <b>Suco de polpa</b>	Risoto: (arroz parboilizado, frango desfiado, cenoura ralada, temperos naturais) repolho refogado  <b>Melião</b>	Escondidinho de macaxeira: (macaxeira amassada, carne moída, Temperos Naturais).
<b>4</b>	Macarronada de carne moída: (macarrão espaguete, carne moída, extrato de tomate, cenoura, couve, temperos naturais)  <b>Laranja</b>	Risoto: (arroz parboilizado, frango desfiado, cenoura ralada, temperos naturais) repolho refogado  <b>Banana</b>	Macarrão, feijão, frango desfiado: <b>Salada no vapor:</b> (beterraba, chuchu, coentro)	Feijão com purê de batata doce e carne moída <b>Salada de repolho, cenoura ralados</b>	Mexido de ovos e chuchu com arroz: (arroz, ovos, chuchu cozido, cenoura e temperos naturais)

**OBS:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCA L	CHO	PTN	LIP
347	75%	12%	13%
347g	263g	43.98g	38g

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são tomate, cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.  
 Intolerância a lactose utilizar leite sem lactose nas preparações





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE**

**CARDÁPIO MENSAL – ENSINO PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL I e II ANO LETIVO: 2024 - LANCHE MATUTINO E VESPERTINO**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1</b>	Cuscuz com ovos mexidos temperado : (Farinha de Milho Flocada, ovos temperados com tomate, cebola, coentro, pimentão e Óleo). Suco de fruta ou polpa	Batata doce com carne moída: (carne bovina moída, cenoura ralada e temperos naturais) <b>Leite em pó integral com cacau 100% e açúcar</b>	Cachorro Quente de carne moída: (Pão de hot-dog, carne bovina moída, Extrato de Tomate, batata inglesa, Cenoura e Temperos Naturais)  <b>Melancia.</b>	Macarronada de sardinha: (macarrão espaguete, sardinha em latada de óleo, extrato de tomate, couve, temperos naturais)  <b>Maçã</b>	Inhame com frango em cubos: (inhame, peito de frango em cubos cozido ao molho, com temperos naturais)
<b>2</b>	Biscoito Tipo Maisena ou Maria com Cacau 100%, Leite em Pó integral e Açúcar.	<b>Sopa de feijão:</b> (Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, cenoura, couve, abóbora, Batata inglesa, Chuchu e Temperos Naturais)	<b>Risoto:</b> (arroz parboilizado, frango desfiado, cenoura ralada, temperos naturais) repolho refogado  <b>Melão</b>	<b>Macaxeira com carne moída:</b> (macaxeira, carne moída, temperos naturais)  <b>Laranja</b>	<b>Arros doce com canela:</b> (arroz branco, leite integral, leite de coco, açúcar, canela a gosto)
<b>3</b>	<b>Vitamina de frutas:</b> (Mamão, banana)  <b>Broa de milho</b>	<b>Cuscuz com frango ao molho:</b> (Farinha de Milho Flocada, frango com cenoura e Temperos Naturais)  <b>Leite ou suco de polpa</b>	<b>Creme de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Sopa de Frango:</b> (Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu, couve Temperos Naturais).	<b>Sanduíche de frango:</b> (Pão de hot-dog, frango desfiado, cenoura ralada, creme de leite, Temperos Naturais e alface).
<b>4</b>	Macarronada de carne moída: (macarrão espaguete, carne moída, extrato de tomate, cenoura, couve, temperos naturais)  Laranja	<b>Risoto:</b> (arroz parboilizado, frango desfiado, cenoura ralada, temperos naturais) repolho refogado  <b>Banana</b>	<b>Sopa de carne moída:</b> (Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, carne moída, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu, couve Temperos Naturais).	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Melancia.</b>  Bolo de Ovos  Suco de fruta ou polpa

**OBS:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são tomate, cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)			
KCAL	CHO	PTN	LIP
982	57%	17,3%	25%
994g	142g	43,13g	28g





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE**

**CARDÁPIO MENSAL, ENSINO EJA – ANO LETIVO: 2024 LANCHE NOITE**

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1</b>	Cuscuz com ovos mexidos temperado : (Farinha de Milho Flocada, ovos temperados com tomate, cebola, coentro, pimentão e Óleo). Suco de fruta ou polpa	Batata doce com carne moída: (carne bovina moída, cenoura ralada e temperos naturais) <b>Leite em pó integral com cacau 100% e açúcar</b>	<b>Cachorro Quente de carne moída:</b> (Pão de hot-dog, carne bovina moída, Extrato de Tomate, batata inglesa, Cenoura e Temperos Naturais)  <b>Melancia.</b>	<b>Macarronada de sardinha:</b> (macarrão espaguete, sardinha em latada de óleo, extrato de tomate, couve, temperos naturais)  <b>Maçã</b>	<b>Inhame com frango em cubos:</b> (inhame, peito de frango em cubos cozido ao molho, com temperos naturais)
<b>2</b>	<b>Biscoito Tipo Maisena ou Maria com cacau 100%, Leite em Pó integral e Açúcar.</b>	<b>Sopa de feijão:</b> (Feijão Carioca, Macarrão, Espaguete, cenoura, couve, abobora, Batata Inglesa, Chuchu e Temperos Naturais)	<b>Risoto:</b> (arroz parboilizado, frango desfiado, cenoura ralada, temperos naturais)  <b>Melão</b>	<b>Macaxeira com carne moída:</b> (macaxeira, carne moída, temperos naturais)  <b>Laranja</b>	<b>Arros doce com canela:</b> (arroz branco, leite integral, leite de coco, açúcar, canela a gosto)
<b>3</b>	<b>Vitamina de frutas:</b> (Mamão, banana)  <b>Broa de milho</b>	<b>Cuscuz com frango ao molho:</b> (Farinha de Milho Flocada, frango com cenoura e Temperos Naturais)  <b>Leite ou suco de polpa</b>	<b>Creme de Macaxeira com Frango e Couve:</b> Macaxeira Cozida e Batida no Liquidificador com a Água do Cozimento, Frango em cubos Refogado c/Temperos Naturais.	<b>Sopa de Frango:</b> (Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, Peito de Frango, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu, couve Temperos Naturais).	<b>Sanduíche de frango:</b> (Pão de hot-dog, frango desfiado, cenoura ralada, creme de leite, Temperos Naturais e alface).  <b>Melancia.</b>
<b>4</b>	Macarronada de carne moída: (macarrão espaguete, carne moída, extrato de tomate, cenoura, couve, temperos naturais)  <b>Laranja</b>	<b>Risoto:</b> (arroz parboilizado, frango desfiado, cenoura ralada, temperos naturais)  <b>Banana</b>	<b>Sopa de carne moída:</b> (Feijão Carioca, Macarrão Espaguete, carne moída, Cenoura, Batata Inglesa, Chuchu, couve Temperos Naturais).	<b>Mugunzá:</b> Milho de Mugunzá, Leite Integral em Pó, Leite de Coco e Açúcar.	<b>Bolo de Ovos</b>  <b>Suco de fruta ou polpa</b>

**OBS:** No ocorrido de faltar algum item da preparação do dia, o diretor (a) poderá substituir por outro dia da semana ou do mês.

**OBSERVAÇÕES:**

O presente cardápio foi elaborado visando a Resolução nº 6 de 08/05/2020, a Resolução nº 20 de 02/12/2020 e com base nos recursos destinados pelo Setor Financeiro do Município. Temperos naturais são tomate, cebola, coentro, pimentão verde, limão e alho, que serão utilizados juntamente com pequenas porções de cominho, colorau e sal.

Composição nutricional (Média semanal)		
KCAL	CHO	LIP
982	57%	25%
994g	142g	28g



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

11

**CARDÁPIO 2024 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: SEMANA DE ATIVIDADE AVALIATIVA**

logurte Biscoito salgado	Sanduíche de frango, cenoura ralada e alface Suco de polpa de fruta	Suco de polpa de fruta ou fruta Bolo ou broa de milho ou pão de queijo	Vitamina: banana e cacau Biscoito Maria	Sanduíche de carne moída e cenoura Suco de polpa de fruta ou fruta
-----------------------------	--	---	---	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

12

**CARDÁPIOS PARA DATAS COMEMORATIVAS – 2024**

Semana de Festa Junina

Mungunzá Bolo de cenoura ou Bolo banana e canela Pé-de-moleque	Farofa de cuscuz Arroz Doce Pipoca de milho	Broa de milho Canjica Cachorro frio (com carne moída e cenoura)	Milho cozido Bolo de banana com aveia Laranja
---	---	--	---





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

13

Semana da Criança

Suco de frutas  Bolos: Cenoura ou ovos	Sanduíche de carne moída com cenoura e alface  Suco de polpa de frutas	Macarronada nutritiva com atum  Pipoca de milho  Frutas da época	logurte de morango  Sanduíche de frango	Risoto de frango  Salada de frutas
---	---	---	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## ANEXO 02

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

**Obs.** Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nº	GENEROS ALIMENTÍCIOS	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TECNICA DO PRODUTO
1	Abacaxi tipo pérola	KG	468,4	fruta <i>in natura</i> , maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pesando por unidade entre 1 a 1,5kg.
2	Abobora paulista	KG	329,5	Ótima qualidade, tamanho médio a grande, com coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte adequado. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
3	Alface	Maço	170	Com grau de evolução completo do tamanho, livre de insetos, sem danos físicos e livres de umidade, com cor, odor e sabor característico. Quando embalada, o rótulo deverá conter denominação, classificação e peso do produto. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
4	Alho	KG	211	Alho de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 07 a 30 dias sob refrigeração. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
5	AMENDOIM COZIDO	KG	48	com pouco sal, cascas firmes, isenta de umidade, aspecto, cor e aroma característicos. Não deverá apresentar presença de sujidade, formação de grumos, odor forte, intenso e não característico. Embalados em sacos plásticos, transparentes, fechados, de 1kg. Quando embaladas o rótulo deverá apresentar identificação do produto, procedência, quantidade e data de embalagem
6	Banana prata	DUZIA	2.199	In natura, frutos de tamanho médio e uniforme, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Ausência de sujidades, parasitas e lavras. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. <b>Envio de acordo com a demanda semanal</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

				ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.
7	Batata inglesa	KG	1.574,50	Desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Embalada em sacos de rafia contendo 20kg. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
8	Batata doce	KG	1.464,38	Desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Embalada em sacos de rafia contendo 20kg. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
9	Beterraba	KG	358	Firme, cor vermelha intensa, tamanho uniforme, sem lesões de origem física do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem secundária que deve ser monoblocos plásticos e limpos. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
10	Bolo de Ovos	UND	3.780	Isento de gorduras trans, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com aveia em flocos e/ou farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, manteiga ou óleo, leite e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. <b>Embalados um a um, com lista de ingredientes apresentado em embalagem secundária do produto.</b> Peso líquido de 50g cada unidade. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira. Possuir e apresentar certificado de Boas Práticas de Manipulação.</b>
11	Bolo de banana com canela	UND.	3.780	Isento de gorduras trans, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com aveia em flocos e/ou farinha de trigo, bananas e canela em pó fermento biológico, água, sal, manteiga ou óleo, leite e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. <b>Embalados um a um, com lista de</b>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

				<p>ingredientes apresentado em embalagem secundária do produto.</p> <p>Peso líquido de 50g cada unidade. Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira. Possuir e apresentar certificado de Boas Práticas de Manipulação.</p>
12	Bolo de milho	Kg	744	<p>Isento de gorduras trans, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com milho verde, leite de coco, água, sal, manteiga ou óleo, e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Embalados um a um, com lista de ingredientes apresentado em embalagem secundária do produto.</p> <p>Peso líquido de 50g cada unidade. Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira. Possuir e apresentar certificado de Boas Práticas de Manipulação</p>
13	Broa de milho	Kg	20.790	<p>Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com leite, manteiga, açúcar, ovos, fermento químico, chá de erva doce e sal. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 50g, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e "embatumadas aspecto massa pesada" e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.</p>
14	Bolo tipo pé-de-moleque	Unid.	945	<p>Mistura de massa fermentada de mandioca (puba), coco ralado e açúcar, assado em forno envolto em folha de bananeira. Deve apresentar sabor, aroma e aparência típicos, aspecto firme e esbranquiçado. Embalado em bandejas de isopor, contendo 5 unidades por bandeja, envoltos por papel filme, de forma que garanta a segurança higiênica do produto. Quando embalados, o rótulo deverá apresentar identificação do produto, procedência, peso e data de fabricação</p>
15	Cebola branca	KG	1.360	<p>De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de ráfia. Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</p>
16	Cenoura	KG	1.360	<p>Especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia. Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda</p>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

				semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.
17	Chuchu	KG	653	Selecionado, de 1 º qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
18	Coentro	Maço	289	Fresca, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos, acondicionada em embalagem adequada com gramatura de 100g. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
19	Couve	Maço	210	Com grau de evolução completo do tamanho, livre de isento, sem danos físicos, livre umidade, com odor e sabor característico. em embalagem adequada com gramatura de 100g. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
20	Inhame	KG	1.191	Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e aspecto fresco. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
21	Laranja fruta	Unid.	12.000	De primeira, in natura, apresentando o grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Entrega de acordo com a safra, no período de janeiro a março e agosto a dezembro. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
22	Maçã	Unid.	12.000	Maçã de primeira qualidade, casca íntegra e consistência firme. Peso médio de 80g. O produto não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro nem muito verde. Deve estar intacto. <b>Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
23	Mamão	KG	618	De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

				oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em caixa plástica resistente. <b>Entrega de acordo com a safra, no período janeiro, outubro a dezembro. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
24	Macaxeira	KG	1.905	De primeira, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, sem lesões de origem mecânica, rachaduras e cortes, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte, estando livre de terra. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
25	Melancia	KG	4.679	Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa de firme e intacta. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
26	Melão	KG	1.622	Redondo, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa de firme e intacta. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
27	Milho in natura	Unid	945	In natura, apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
28	Pão de queijo	Unid.	1.068	Pão tipo queijo, peso individual de <b>50g</b> , acondicionado em embalagem plástica transparente resistente com 10 unidades, original do fabricante. Especificação no rótulo da data de fabricação e validade do produto.
29	Pimentão	KG	330	Verde, tamanho médio, selecionado de 1ª, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
30	Repolho	KG	319	Repolho Verde, liso, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

				origem física, perfurações e cortes. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>
31	Tangerina fruta	Unid.	12.000	Ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta a umidade e insetos. Apresentar a cor, sabor e aroma característicos, tendo transporte adequado. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b> A conservação em condições adequadas para o consumo.
32	Tomate	KG	1.360	Semi-maduro, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plástico transparente e atóxico por quilo. <b>Produtos deteriorados não serão aceitos. Envio de acordo com a demanda semanal ou quinzenal, preferencialmente nos dias de: segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.</b>





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

## ANEXO 03

## DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS POR PROGRAMA

Nº	ITENS	UND	QUANTIDADE	FUNDAMENTAL	EJA	CRECHE	INFANTIL
1	Abacaxi tipo pérola	KG	468,4	0	0	333	135,4
2	Abobora paulista	KG	329,5	193	37	50,5	49
3	Alface	Maço	170	71	36	38	25
4	Alho	KG	211	111	28	42	30
5	AMENDOIM COZIDO	KG	48	27	8	0	13
6	Banana prata	DUZIA	2.199	1018	359	458	364
7	Batata inglesa	KG	1.574,50	1178	91,5	212	93
8	Batata doce	KG	1464,38	738	435	195,36	95,92
9	Beterraba	KG	358	0	0	129	229
10	Bolo de Ovos	UND	3.780	2300	720	0	760
11	Bolo de banana com canela	UND.	3.780	2.300	720	0	760
12	Bolo de milho	Kg	744	344	169	120	111
13	Broa de milho	Kg	20.790	16940	1452	0	2398
14	Bolo tipo pé-de-moleque	Unid.	945	659	66	111	109
15	Cebola branca	KG	1.360	793	101	354	112
16	Cenoura	KG	1.360	793	101	354	112
17	Chuchu	KG	653	348	87	120	98
18	Coentro	Maço	289	118	38	61	72
19	Couve	Maço	210	92	27	52	39
20	Inhame	KG	1.191	796	101	156	138
21	Laranja fruta	Unid.	12.000	7095	626	2442	1837
22	Maçã	Unid.	12.000	7095	626	2442	1837
23	Mamão	KG	618	218	94	210	96
24	Macaxeira	KG	1.905	1125	238	301	241
25	Melancia	KG	4.679	2972	538	601	568
26	Melão	KG	1.622	829	237	308	248
27	Milho in natura	Unid	945	659	66	109	111
28	Pão de queijo	Unid.	1.068	718	132	0	218
29	Pimentão	KG	330	158	52	62	58
30	Repolho	KG	319	0	0	169	150
31	Tangerina fruta	Unid.	12.000	7095	626	2442	1837
32	Tomate	KG	1.360	793	101	354	112



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

**Anexo 04 – Tabela de Sazonalidade**

<b>Calendário das Safras</b>		
<b>MÊS</b>	<b>FRUTAS</b>	<b>LEGUMES E VERDURAS</b>
<b>Fevereiro</b>	Abacate, acerola, goiaba, laranja, maçã, mamão, maracujá, pera	Abóbora, cebolinha, pimentão, quiabo, repolho, tomate
<b>Março</b>	Abacate, abacaxi, acerola, banana, goiaba, limão, laranja, mamão, maracujá	Abóbora, abobrinha, alface, alho, beterraba, chuchu, coentro, quiabo, repolho, tomate
<b>Abril</b>	Abacate, acerola, banana, goiaba, laranja, maçã, maracujá, mamão, pera	Abóbora, abobrinha, alface, alho, beterraba, chuchu, coentro, inhame, quiabo, repolho, tomate
<b>Maiο</b>	Acerola, banana, goiaba, jenipapo, laranja, maçã, maracujá, pera, tangerina	Abóbora, abobrinha, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, alface, milho, macaxeira
<b>Junho</b>	Tangerina, laranja lima, acerola, maracujá	Abóbora, abobrinha, batata-doce, alface, beterraba, cenoura, chuchu, mandioca, milho verde, amendoim, coco seco, tomate, pé de moleque, macaxeira
<b>Julho</b>	Tangerina, laranja lima, acerola, maracujá	Inhame, cenoura, macaxeira, couve, alface, milho verde, amendoim, coco seco, tomate, pé de moleque
<b>Agosto</b>	Tangerina, laranja, maçã, banana, maracujá, melancia	Inhame, cenoura, macaxeira, pimentão, fava, couve, cebola branca, cebolinha, tomate
<b>Setembro</b>	Tangerina, laranja, abacaxi, banana, maracujá, melancia	Inhame, cenoura, macaxeira, pimentão, fava, couve, maxixe, quiabo
<b>Outubro</b>	Abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, manga, limão	Beterraba, tomate, cebolinha, coentro, quiabo, cenoura, chuchu, couve, pimentão, tomate, maxixe, quiabo
<b>Novembro</b>	Abacaxi, acerola, banana-nanica, banana-prata, mamão, manga, melancia, melão, jenipapo	Beterraba, cenoura, maxixe, quiabo, pimentão, tomate, alho-poró, cebolinha
<b>Dezembro</b>	Manga, melancia, melão	Beterraba, cenoura, maxixe, quiabo, pimentão, tomate, alho-poró, cebolinha





PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

Anexo 05 – Listagem das Escolas

• **Creche Cristiane Nascimento de Oliveira**

<b>Razão Social:</b>	CRECHE MUNICIPAL CRISTIANE NASCIMENTO DE OLIVEIRA
<b>Logradouro:</b>	RUA MANOEL ALVES TORRES
<b>E-mail:</b>	CRECHEMCRISTIANE@YAHOO.COM
<b>Telefone 1:</b>	(79) 999604586

• **Escola Municipal Jose Dantas**

<b>Razão Social:</b>	ESCOLA MUNICIPAL JOSE DANTAS DO PRADO
<b>Logradouro:</b>	PRACA DA LIBERDADE
<b>E-mail:</b>	DANTASDANTAS.PRADO2015@HOTMAIL.COM
<b>Telefone 1:</b>	(79) 991162800

• **Escola Municipal Professora Neuzice Barreto de Lima**

<b>Razão Social:</b>	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEUZICE BARRETO DE LIMA
<b>Logradouro:</b>	POVOADO CANABRAVA
<b>E-mail:</b>	E.NEUZICEBARRETODELIMA@YAHOO.COM.BR
<b>Telefone 1:</b>	(79) 999079659





**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA DE LIMA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**

• **Escola Municipal Waleska da Paixão**

<b>Razão Social:</b>	ESCOLA MUNICIPAL WALESKA DA PAIXAO
<b>Logradouro:</b>	RUA JOSE BARRETO NETO - POVOADO CANABRAVA
<b>E-mail:</b>	ESCOLAWALESKADAPAIXAO@GMAIL.COM
<b>Telefone 1:</b>	(79) 999089380

• **Escola Municipal Bráulio Cândido de Almeida**

<b>Razão Social:</b>	ESCOLA MUNICIPAL BRAULIO CANDIDO DE ALMEIDA
<b>Logradouro:</b>	POVOADO AREIAS
<b>E-mail:</b>	ESCOLABRAULIO12@GMAIL.COM
<b>Telefone 1:</b>	(79) 988289910

• **Escola Municipal Jorge do Prado Sobral**

<b>Razão Social:</b>	ESCOLA MUNICIPAL JORGE DO PRADO SOBRAL
<b>Logradouro:</b>	RUA MANOEL ALVES TORRES
<b>E-mail:</b>	ESCOLAMUNICIPALJDOPRADOSOBRA@GMAIL.COM
<b>Telefone 1:</b>	(79) 988009430

Sislane Joaquim de Lima Santos  
CRN 5 - 15989  
NUTRICIONISTA

Manoel Arnaldo Bispo Filho  
SECRETARIO