



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

À  
Exma. Sra. Marilene Moura Miranda  
Secretária Municipal de Educação

Pelo presente instrumento, encaminha-se a SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, o **DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD**, para análise de conveniência e oportunidade quanto necessidade da contratação e demais providências cabíveis.

Objeto: Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações que serão destinados ao fornecimento de alimentação nas instituições educacionais de educação básica da rede pública de ensino do município, por conta do programa nacional de alimentação escolar – PNAE, para Bom Lugar - MA.

### SETOR REQUISITANTE:

NUTRICIONISTA DA SEC. DE EDUCAÇÃO

### RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA:

TAYNA LETTÍCIA DA CRUZ MORAIS

## 1. JUSTIFICATIVA

### 1.1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

A demanda foi identificada com base no planejamento anual da Secretaria Municipal de Educação, que estimou a necessidade de gêneros alimentícios para atender o cronograma escolar de 2025. Este planejamento levou em consideração o número de matrículas efetivadas, o calendário letivo aprovado, e a previsão de cardápios balanceados e variados, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). E tendo em vista que não há processo vigente, surge a necessidade de realizar novo processo para aquisição.

### 1.2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com base na Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 026/2013, atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04/2015 e Resolução CD/FNDE nº 021/2021, faz-se necessária, para os discentes matriculados na rede de ensino pública de Bom Lugar/MA. A conexão entre a agricultura



familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pelo PNAE, em especial no que tange o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, dando preferência aos produzidos em âmbito local.

A agricultura familiar apresenta papel fundamental no abastecimento alimentar brasileiro, destacando-se por ofertar produtos variados que se distinguem por sua qualidade. Caracterizada por pequenas propriedades, um número maior de agricultores é beneficiado, incluindo comunidades mais distantes das cidades e dos centros de distribuição, o que possibilita a geração de renda, oferecendo melhores condições para quem vive no campo.

A não aquisição destes produtos prejudicará a qualidade da alimentação dos discentes matriculados na rede de ensino municipal, como já afirmada, além de poder prejudicar o desenvolvimento da agricultura familiar, principalmente de nossa região que carece de incentivos nesta área.

### 1.3. RESULTADOS ALMEJADOS

A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Bom Lugar - MA, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde para aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

## 2. DESCRIÇÃO E QUANTITATIVOS DOS ITENS A SEREM ADQUIRIDOS

A demanda das aquisições previstas está na tabela, a seguir, onde demonstram as descrições, e quantitativos da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
1	ABÓBORA - Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg, em sacos de polietileno frestado, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1500



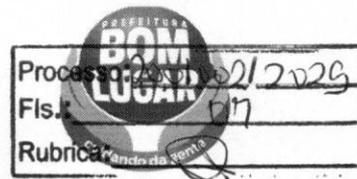
ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



2	ALFACE - De 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> , atóxico. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	2000
3	BANANA - De 1ª qualidade, tamanho médio (60g), em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	8000
4	BATATA DOCE - Branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos; acondicionada a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	400
5	COENTRO - De 1ª qualidade cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, etiqueta de pesagem, <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> . Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	800
6	CEBOLINHA - De 1ª qualidade cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, etiqueta de pesagem <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> . Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	800
7	COUVE FOLHA Com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos e de colheita recente. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	200
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - Caroço, fina, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada a granel em sacos de 1 kg. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características	KG	1500



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



9	LIMÃO - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	700
10	MACAXEIRA - De 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg). Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas	KG	2500
11	MAXIXE - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200
12	MELANCIA - De 1ª qualidade, unidade com peso aproximado de 3 kg, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosa, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	6000
13	PIMENTA DE CHEIRO - De 1ª qualidade, verde, sem rupturas, livre de sujidades terrosas. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200
14	POLPA DE ACEROLA - Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
15	POLPA DE ABACAXI - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
16	POLPA DE GOIABA - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
17	POLPA DE CAJU - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



18	QUIABO - De 1ª qualidade, tamanho médio, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	300
19	VINAGREIRA - De 1ª qualidade, folhas e talos verdes, inteiros, coloração uniforme (cor verde escuro), sem manchas, firme e intacta. Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos. Pesando no mínimo 300g cada unidade e transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	10000
20	TOMATE - Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1100
21	CEBOLA - Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1000
22	PIMENTÃO - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200

A quantidade estimada da contratação pretendida tem como base em estudos e elaboração do cardápio, realizado pela responsável técnica da alimentação escolar deste município, da demanda necessária em virtude do número de alunos e o levantamento das últimas contratações efetuadas por este órgão.

### 3. PREVISÃO DE DISPONIBILIDADE DOS PRODUTOS

O quantitativo por entrega, será de acordo com a solicitação da Nutricionista do Município, com o prazo de 03 (três) dias para entrega do pedido, conforme histórico de consumo. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade de consumo, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.



Os alimentos seguirão o cronograma de entrega semanal ponto a ponto nas instituições na rede Municipal de Ensino, conforme solicitação. Os prazos de validade dos produtos deverão ser de acordo com os prazos estipulados para cada item, na tabela constante neste termo de referência.

Os alimentos perecíveis seguirão cronograma de entrega semanal. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratante.

#### 4. ENCAMINHAMENTO

Encaminhe-se à autoridade competente da Área Administrativa, que autorize o setor competente, a providenciar pesquisa de preços.

Bom Lugar - MA, 20 de janeiro de 2025.

---

TAYNA LETTÍCIA DA CRUZ MORAIS  
Nutricionista  
Responsável pela Formalização da Demanda



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR SECRETARIA  
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SETOR DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR



EDUCAÇÃO INFANTIL 2025

CARDÁPIO 2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA	VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA	ARROZ DE CUXÁ COM FÍGADO EMCEBOLADO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	MACARRONADA DE FRANGO FRUTA DE SOBREMESA	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA
2 SEMANA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA	ARROZ COM COZIDÃO NODESTINO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FRANGO EM CUBOS E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	CACHORRO QUENTE COM SUCO DE FRUTA * SUBSTITUIR AÇUCAR POR ADOÇANTE EM CASO DE ALUNO COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECÍFICQ	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA
3 SEMANA	VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA	ARROZ DE CUXÁ COM FÍGADO EMCEBOLADO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	MACARRONADA DE FRANGO FRUTA DE SOBREMESA	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA
4 SEMANA	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA	ARROZ COM COZIDÃO NODESTINO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FRANGO EM CUBOS E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	CACHORRO QUENTE COM SUCO DE FRUTA * SUBSTITUIR AÇUCAR POR ADOÇANTE EM CASO DE ALUNO COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECÍFICQP	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA

*Tayna Letticia da C. Morais*  
Nutricionista  
CRN 11: 4196

TAYNA LETTICIA DA CRUZ MORAIS  
NUTRICIONISTA CRN 11: 4196

Processo: 2021/0091/2025  
Fis.: 10  
Rubrica:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR SECRETARIA  
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SETOR DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR



ENSINO FUNDAMENTAL 2025

CARDÁPIO 2025

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA	ARROZ DE CUXÁ COM FÍGADO EMCEBOLADO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	MACARRONADA DE FRANGO FRUTA DE SOBREMESA	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA
2 SEMANA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO  * SUBSTITUIR AÇUCAR POR ADOÇANTE EM CASO DE ALUNO COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECÍFICQ	ARROZ COM COZIDÃO NODESTINO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FRANGO EM CUBOS E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	CACHORRO QUENTE COM SUCO DE FRUTA * SUBSTITUIR AÇUCAR POR ADOÇANTE EM CASO DE ALUNO COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECÍFICQ	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA
3 SEMANA	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM CARNE MOIDA	ARROZ DE CUXÁ COM FÍGADO EMCEBOLADO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREMESA	MACARRONADA DE FRANGO FRUTA DE SOBREMESA	SOPA DE MACARRÃO, FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO FRUTA DE SOBREMESA
4 SEMANA	SUCO DE FRUTA  COM BISCOITO	ARROZ COM COZIDÃO NODESTINO E SALADA CRUA FRUTA DE SOBREM ESA	ARROZ DE CUXÁ  COM FRANGO EM CUBOS E SALADA CRUA FRUTA DE  SOBREMESA	CACHORRO  QUENTE COM SUCO DE FRUTA * SUBSTITUIR AÇUCAR POR ADOÇANTE EM CASO DE ALUNO COM NECESSIDADE ALIMENTAR ESPECÍFICQP	SOPA DE MACARRÃO,  FEIJÃO, VERDURAS E FRANGO  FRUTA DE SOBREMESA

*Tayna Letticia da C. Morais*  
Nutricionista  
CRN 11: 4196

TAYNA LETTICIA DA CRUZ MORAIS  
NUTRICIONISTA CRN 11: 4196

Processo: 2001/0001/2025  
Fis.: 11  
Rubrica:

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR SECRETARIA  
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SETOR DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR



		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1 SEMANA	LANCHE DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO	FAROFA DE CUSCUZ COM SUCO	MINGAU DE MILHO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	SOPA DE MACARRÃO E CARNE MOIDA
	ALMOÇO	ARROZ, COZIDÃO NORDESTINO COM MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ BRANCO, BIFE AO MOLHO. FEIJÃO, PURÊ DE ABÓBORA E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ, FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FIGADO EMCEBOLADO, MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ COM FRANGO ASSADO, FAROFA, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA
	LANCHE DA TARDE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	BANANADA COM BISCOITO	VITAMINA DE SUCO (POLPA + LEITE)	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO
2 SEMANA	LANCHE DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO	FAROFA DE CUSCUZ COM OVO COM SUCO	MINGAU DE MILHO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	SOPA DE MACARRÃO E CARNE MOIDA
	ALMOÇO	GALINHADA COM MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ BRANCO, BIFE AO MOLHO. FEIJÃO, PURÊ DE ABÓBORA E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ, FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FIGADO EMCEBOLADO, MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ COM FRANGO ASSADO, FAROFA, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA
	LANCHE DA TARDE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	BANANADA COM BISCOITO	VITAMINA DE SUCO (POLPA + LEITE)	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO
3 SEMANA	LANCHE DA MANHÃ	MINGAU DE MILHO	FAROFA DE CUSCUZ COM OVO COM SUCO	MINGAU DE MILHO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	SOPA DE MACARRÃO E CARNE MOIDA
	ALMOÇO	ARROZ, COZIDÃO NORDESTINO COM MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ BRANCO, BIFE AO MOLHO. FEIJÃO, PURÊ DE ABÓBORA E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ, FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FIGADO EMCEBOLADO, MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ COM FRANGO ASSADO, FAROFA, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA
	LANCHE DA TARDE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	BANANADA COM BISCOITO	VITAMINA DE SUCO (POLPA + LEITE)	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO

Processo 2010001/2025  
Fis.: 12  
Rubrica:

4 SEMANA	LANCHE DA MANHA	MINGAU DE MILHO	FAROFA DE CUSCUZ COM OVO COM SUCO	MINGAU DE MILHO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	SOPA DE MACARRÃO E CARNE MOIDA
	ALMOÇO	GALINHADA COM MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ BRANCO, BIFE AO MOLHO, FEIJÃO, PURÊ DE ABÓBORA E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ, FRANGO AO MOLHO, FEIJÃO E SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ DE CUXÁ COM FIGADO EMCEBOLADO, MACARRÃO, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA	ARROZ COM FRANGO ASSADO, FAROFA, FEIJÃO, SALADA CRUA E FRUTA DE SOBREMESA
	LANCHE DA TARDE	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO	CALDO DE MACAXEIRA COM FRANGO	BANANADA COM BISCOITO	VITAMINA DE SUCO (POLPA + LEITE)	SUCO DE FRUTA COM BISCOITO



**TAYNA LETTICIA DA CRUZ MORAIS**  
**NUTRICIONISTA CRN 11: 4196**

Processo: 201002/2025
Fls.: 13
Rubrica: