RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90573/2024-000

1 - Itens da Licitação

1 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 495 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 99000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Canindé/CE (99000)

Grupo: G1

2 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 99000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Canindé/CE (99000)

Grupo: G1

3 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 495 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 99000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Canindé/CE (99000)

Grupo: G1

4 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 444 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 88800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (88800)

Grupo: G2

5 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 88800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (88800)

Grupo: G2

6 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 444 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 88800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (88800)

Grupo: G2

7 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 278 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 55600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (55600)

Grupo: G3

8 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 55600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (55600)

Grupo: G3

9 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 278 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 55600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (55600)

Grupo: G3

10 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 236 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 47200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (47200)

Grupo: G4

11 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 47200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (47200)

Grupo: G4

12 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 236 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 47200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (47200)

Grupo: G4

13 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 22 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 4400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Caridade/CE (4400)

Grupo: G4

14 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 151 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 30200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): General Sampaio/CE (30200)

Grupo: G5

15 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 23000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): General Sampaio/CE (23000)

Grupo: G5

16 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 134 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): General Sampaio/CE (26800)

Grupo: G5

17 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE: Obs: É O MESMO LANCHE
DA TARDE, SERVIDO À NOITE.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 27 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 5400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): General Sampaio/CE (5400)

Grupo: G5

18 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 151 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 30200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itatira/CE (30200)

Grupo: G6

19 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.

Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itatira/CE (26800)

Grupo: G6

20 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 156 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 31200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (31200)

Grupo: G6

21 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE
DA TARDE, SERVIDO À NOITE.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 75 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 47 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itatira/CE (15000)

Grupo: G6

22 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 229 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 45800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itatira/CE (45800)

Grupo: G7

23 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 19600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itatira/CE (19600)

Grupo: G7

24 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 235 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 47000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itatira/CE (47000)

Grupo: G7

25 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE
DA TARDE, SERVIDO À NOITE.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 161 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos, os quais serão atendidos nas extensões de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 32200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (32200)

Grupo: G7

26 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 264 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 52800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Paramoti/CE (52800)

Grupo: G8

27 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 52800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Paramoti/CE (52800)

Grupo: G8

28 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 317 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 53 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 63400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (63400)

Grupo: G8

29 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE
DA TARDE, SERVIDO À NOITE.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 45 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 9000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Paramoti/CE (9000)

Grupo: G8

30 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 347 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 21 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 69400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (69400)

Grupo: G9

31 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 51600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (51600)

Grupo: G9

32 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 347 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 22 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 69400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (69400)

Grupo: G9

33 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 22800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (22800)

Grupo: G10

34 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 22800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (22800)

Grupo: G10

35 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 22800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (22800)

Grupo: G10

36 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 6400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (6400)

Grupo: G10

37 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 169 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 33800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (33800)

Grupo: G11

38 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 33800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (33800)

Grupo: G11

39 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 51 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 44000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (44000)

Grupo: G11

40 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE
DA TARDE, SERVIDO À NOITE.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 20 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 4000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (4000)

Grupo: G11

41 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 478 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 95600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Acarape/CE (95600)

Grupo: G12

42 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 95600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Acarape/CE (95600)

Grupo: G12

43 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 478 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 95600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Acarape/CE (95600)

Grupo: G12

44 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 365 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 73000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Aracoiaba/CE (73000)

Grupo: G13

45 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 32400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Aracoiaba/CE (32400)

Grupo: G13

46 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 64600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Aracoiaba/CE (64600)

Grupo: G13

47 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 160 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 64600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Aracoiaba/CE (64600)

Grupo: G14

48 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce:

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 64600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Aracoiaba/CE (64600)

Grupo: G14

49 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 160 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 64600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Aracoiaba/CE (64600)

Grupo: G14

50 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 523 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 104600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Baturité/CE (104600)

Grupo: G15

51 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 104600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Baturité/CE (104600)

Grupo: G15

52 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 523 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 104600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Baturité/CE (104600)

Grupo: G15

53 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 466 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 93200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Capistrano/CE (93200)

Grupo: G16

54 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 93200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Capistrano/CE (93200)

Grupo: G16

55 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 466 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 93200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Capistrano/CE (93200)

Grupo: G16

56 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE
DA TARDE, SERVIDO À NOITE.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 128 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 25600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Capistrano/CE (25600)

Grupo: G16

57 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 168 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 33600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Guaramiranga/CE (33600)

Grupo: G17

58 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 33600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Guaramiranga/CE (33600)

Grupo: G17

59 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 168 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 33600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Guaramiranga/CE (33600)

Grupo: G17

60 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 377 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 75400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itapiuna/CE (75400)

Grupo: G18

61 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 61400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itapiuna/CE (61400)

Grupo: G18

62 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 307 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 74000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itapiuna/CE (74000)

Grupo: G18

63 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 234 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 46800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itapiuna/CE (46800)

Grupo: G19

64 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 46800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itapiuna/CE (46800)

Grupo: G19

65 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 234 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 46800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Itapiuna/CE (46800)

Grupo: G19

66 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 361 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 72200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Mulungu/CE (72200)

Grupo: G20

67 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 72200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Mulungu/CE (72200)

Grupo: G20

68 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 361 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 72200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Mulungu/CE (72200)

Grupo: G20

69 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 499 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 99800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (99800)

Grupo: G21

70 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 99800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (99800)

Grupo: G21

71 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 499 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 99800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (99800)

Grupo: G21

72 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 312 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (62400)

Grupo: G22

73 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (62400)

Grupo: G22

74 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 312 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (62400)

Grupo: G22

75 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 212 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 42400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (42400)

Grupo: G23

76 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 42400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (42400)

Grupo: G23

77 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 212 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 42400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Ocara/CE (42400)

Grupo: G23

78 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 68400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pacoti/CE (68400)

Grupo: G24

79 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 68400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pacoti/CE (68400)

Grupo: G24

80 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 68400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pacoti/CE (68400)

Grupo: G24

81 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 206 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 41200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Palmácia/CE (41200)

Grupo: G25

82 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.

Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 41200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Palmácia/CE (41200)

Grupo: G25

83 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 206 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 41200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Palmácia/CE (41200)

Grupo: G25

84 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 102000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Palmácia/CE (102000)

Grupo: G26

85 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 102000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Palmácia/CE (102000)

Grupo: G26

86 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 102000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (102000)

Grupo: G26

87 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 453 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 90600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (90600)

Grupo: G27

88 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 90600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (90600)

Grupo: G27

89 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 453 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 90600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (90600)

Grupo: G27

90 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: Será o mesmo lanche da tarde, servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 39 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 7800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (7800)

Grupo: G27

91 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 358 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 71600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (71600)

Grupo: G28

92 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 71600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (71600)

Grupo: G28

93 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 358 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 71600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Redenção/CE (71600)

Grupo: G28

94 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 332 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 66400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (66400)

Grupo: G29

95 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 43400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (43400)

Grupo: G29

96 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 217 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 43400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (43400)

Grupo: G29

97 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: Será o mesmo lanche da tarde, servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 22 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 4400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (4400)

Grupo: G29

98 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 235 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 47000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (47000)

Grupo: G30

99 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 41400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (41400)

Grupo: G30

100 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 281 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 56200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (56200)

Grupo: G30

101 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 334 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 66800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (66800)

Grupo: G31

102 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 66800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (66800)

Grupo: G31

103 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 334 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 66800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Beberibe/CE (66800)

Grupo: G31

104 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 275 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 55000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (55000)

Grupo: G32

105 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 38400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (38400)

Grupo: G32

106 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 192 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 38400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (38400)

Grupo: G32

107 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde,
será servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 65 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 13000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (13000)

Grupo: G32

108 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 286 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 57200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (57200)

Grupo: G33

109 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 57200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (57200)

Grupo: G33

110 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 286 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 57200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (57200)

Grupo: G33

111 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde,
será servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 47 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 9400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (9400)

Grupo: G33

112 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 44000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (44000)

Grupo: G34

113 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 44000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (44000)

Grupo: G34

114 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 44000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (44000)

Grupo: G34

115 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 423 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 84600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (84600)

Grupo: G35

116 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 84600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Fortaleza/CE (84600)

Grupo: G35

117 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 423 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 84600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (84600)

Grupo: G35

118 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde,
será servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 62 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 12400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Cascavél/CE (12400)

Grupo: G35

119 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 313 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (62600)

Grupo: G36

120 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (62600)

Grupo: G36

121 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 313 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62600

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (62600)

Grupo: G36

122 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde,
será servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 61 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 12200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (12200)

Grupo: G36

123 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 282 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 56400

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (56400)

Grupo: G37

124 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (filé de peito; peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.

Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, e

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 43200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (43200)

Grupo: G37

125 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango assado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 251 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 50200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (50200)

Grupo: G37

126 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde,
será servido à noite.
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
- Baião de dois acompanhado de frango.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango assado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 22800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Chorózinho/CE (22800)

Grupo: G37

127 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 449 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 89800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Horizonte/CE (89800)

Grupo: G38

128 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:
Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 89800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Horizonte/CE (89800)

Grupo: G38

129 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 449 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 89800

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Horizonte/CE (89800)

Grupo: G38

130 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 131 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26200

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pacajus/CE (26200)

Grupo: G39

131 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
Pratos Proteicos:
Carnes:
Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.
Carne de sol.
Charque.
Suína: magra.
Caprina.
Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos).
Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.
Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina).
Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).
Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).
Guarnições:
Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.
Farinha: de mandioca, flocão de milho.
Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.
Acompanhamentos:
Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1
Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto
Saladas:
Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.
Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.
Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.
Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.
Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 13000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pacajus/CE (13000)

Grupo: G39

132 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.
a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:
- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.
- Torta de carne moída.
b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas.
c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.
d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.
e) Munguzá doce ou salgado.
f) Baião de dois, acompanhado de frango.
Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.
Obs2.: Deverão ser atendidos 130 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26000

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R$): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pacajus/CE (26000)

Grupo: G39

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Buffet	99000	UNIDADE
2	Buffet	99000	UNIDADE
3	Buffet	99000	UNIDADE

Grupo 2			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
4	Buffet	88800	UNIDADE
5	Buffet	88800	UNIDADE
6	Buffet	88800	UNIDADE

Grupo 3			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
7	Buffet	55600	UNIDADE
8	Buffet	55600	UNIDADE
9	Buffet	55600	UNIDADE

Grupo 4			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
10	Buffet	47200	UNIDADE
11	Buffet	47200	UNIDADE
12	Buffet	47200	UNIDADE
13	Buffet	4400	UNIDADE

Grupo 5			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
14	Buffet	30200	UNIDADE
15	Buffet	23000	UNIDADE
16	Buffet	26800	UNIDADE
17	Buffet	5400	UNIDADE

Grupo 6			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
18	Buffet	30200	UNIDADE
19	Buffet	26800	UNIDADE
20	Buffet	31200	UNIDADE
21	Buffet	15000	UNIDADE

Grupo 7			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
22	Buffet	45800	UNIDADE
23	Buffet	19600	UNIDADE
24	Buffet	47000	UNIDADE
25	Buffet	32200	UNIDADE

Grupo 8			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
26	Buffet	52800	UNIDADE
27	Buffet	52800	UNIDADE
28	Buffet	63400	UNIDADE
29	Buffet	9000	UNIDADE

Grupo 9			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
30	Buffet	69400	UNIDADE
31	Buffet	51600	UNIDADE
32	Buffet	69400	UNIDADE

Grupo 10			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
33	Buffet	22800	UNIDADE
34	Buffet	22800	UNIDADE
35	Buffet	22800	UNIDADE
36	Buffet	6400	UNIDADE

Grupo 11			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
37	Buffet	33800	UNIDADE
38	Buffet	33800	UNIDADE
39	Buffet	44000	UNIDADE
40	Buffet	4000	UNIDADE

Grupo 12			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
41	Buffet	95600	UNIDADE
42	Buffet	95600	UNIDADE
43	Buffet	95600	UNIDADE

Grupo 13			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
44	Buffet	73000	UNIDADE
45	Buffet	32400	UNIDADE
46	Buffet	64600	UNIDADE

Grupo 14			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
47	Buffet	64600	UNIDADE
48	Buffet	64600	UNIDADE

49	Buffet	64600	UNIDADE

Grupo 15			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
50	Buffet	104600	UNIDADE
51	Buffet	104600	UNIDADE
52	Buffet	104600	UNIDADE

Grupo 16			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
53	Buffet	93200	UNIDADE
54	Buffet	93200	UNIDADE
55	Buffet	93200	UNIDADE
56	Buffet	25600	UNIDADE

Grupo 17			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
57	Buffet	33600	UNIDADE
58	Buffet	33600	UNIDADE
59	Buffet	33600	UNIDADE

Grupo 18			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
60	Buffet	75400	UNIDADE
61	Buffet	61400	UNIDADE
62	Buffet	74000	UNIDADE

Grupo 19			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
63	Buffet	46800	UNIDADE
64	Buffet	46800	UNIDADE
65	Buffet	46800	UNIDADE

Grupo 20			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
66	Buffet	72200	UNIDADE
67	Buffet	72200	UNIDADE
68	Buffet	72200	UNIDADE

Grupo 21			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
69	Buffet	99800	UNIDADE
70	Buffet	99800	UNIDADE
71	Buffet	99800	UNIDADE

Grupo 22			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
72	Buffet	62400	UNIDADE
73	Buffet	62400	UNIDADE
74	Buffet	62400	UNIDADE

Grupo 23			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
75	Buffet	42400	UNIDADE
76	Buffet	42400	UNIDADE
77	Buffet	42400	UNIDADE

Grupo 24			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
78	Buffet	68400	UNIDADE
79	Buffet	68400	UNIDADE
80	Buffet	68400	UNIDADE

Grupo 25			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
81	Buffet	41200	UNIDADE
82	Buffet	41200	UNIDADE
83	Buffet	41200	UNIDADE

Grupo 26			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
84	Buffet	102000	UNIDADE
85	Buffet	102000	UNIDADE
86	Buffet	102000	UNIDADE

Grupo 27			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
87	Buffet	90600	UNIDADE
88	Buffet	90600	UNIDADE
89	Buffet	90600	UNIDADE
90	Buffet	7800	UNIDADE

Grupo 28			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
91	Buffet	71600	UNIDADE
92	Buffet	71600	UNIDADE
93	Buffet	71600	UNIDADE

Grupo 29			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
94	Buffet	66400	UNIDADE
95	Buffet	43400	UNIDADE
96	Buffet	43400	UNIDADE
97	Buffet	4400	UNIDADE

Grupo 30			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
98	Buffet	47000	UNIDADE
99	Buffet	41400	UNIDADE
100	Buffet	56200	UNIDADE

Grupo 31			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
101	Buffet	66800	UNIDADE
102	Buffet	66800	UNIDADE
103	Buffet	66800	UNIDADE

Grupo 32			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
104	Buffet	55000	UNIDADE
105	Buffet	38400	UNIDADE
106	Buffet	38400	UNIDADE
107	Buffet	13000	UNIDADE

Grupo 33			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
108	Buffet	57200	UNIDADE
109	Buffet	57200	UNIDADE
110	Buffet	57200	UNIDADE
111	Buffet	9400	UNIDADE

Grupo 34			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
112	Buffet	44000	UNIDADE
113	Buffet	44000	UNIDADE
114	Buffet	44000	UNIDADE

Grupo 35			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
115	Buffet	84600	UNIDADE
116	Buffet	84600	UNIDADE
117	Buffet	84600	UNIDADE
118	Buffet	12400	UNIDADE

Grupo 36			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
119	Buffet	62600	UNIDADE
120	Buffet	62600	UNIDADE
121	Buffet	62600	UNIDADE
122	Buffet	12200	UNIDADE

Grupo 37			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
123	Buffet	56400	UNIDADE
124	Buffet	43200	UNIDADE
125	Buffet	50200	UNIDADE
126	Buffet	22800	UNIDADE

Grupo 38			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
127	Buffet	89800	UNIDADE
128	Buffet	89800	UNIDADE
129	Buffet	89800	UNIDADE

Grupo 39			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
130	Buffet	26200	UNIDADE
131	Buffet	13000	UNIDADE
132	Buffet	26000	UNIDADE