

3 - Buffet

Obs2.: Deverão ser atendidos 242 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Grupo: G1

4 - Buffet

Obs2.: Deverão ser atendidos 374 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Grupo: G2

5 - Buffet

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: 74800

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 (74800)

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 374 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 74800

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): Milha/CE (74800)

Grupo: G2

7 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 70 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 14000

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): Milha/CE (14000)

Grupo: G2

8 - 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): Mombaça/CE (55000)

Grupo: G3

9 - 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: 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): Mombaça/CE (55000)

Grupo: G3

10 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

Resposta: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 73000

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

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

Grupo: G3

11 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA NOITE:

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer

ado: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15000

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

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

Grupo: G3

12 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

Resposta: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 81400

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Pedra Branca/CE (81400)

Grupo: G4

13 - 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, caju, acerola, graviola, e

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 63800

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): Pedra Branca/CE (63800)

Grupo: G4

14 - 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 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 468 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Destes, 81 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 93600

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): Pedra Branca/CE (93600)

Grupo: G4

15 - Buffet**Descrição Detalhada:** LANCHE DA 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 77 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 77 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 15400

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): Pedra Branca/CE (15400)

Grupo: G4

16 - 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.

Obs.: Deverão ser atendidos 218 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 43600

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01

Local de Entrega (Quantidade): Pedra Branca/CE (43600)

Grupo: G5

17 - 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: 43600

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): Pedra Branca/CE (43600)

Grupo: G5

18 - 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 218 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 43600

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): Pedra Branca/CE (43600)

Grupo: G5

19 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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.

Obs.: 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): Fortaleza/CE (7800)

Grupo: G5

20 - 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 277 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.					
Destes, 22 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.					
Tratamento Diferenciado: Não					
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não					
Quantidade Total: 55400					
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): Pedra Branca/CE (55400)					
Grupo: G6					

21 - 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,			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 51000			
Critério de Julgamento:		Critério de Valor:	Valor Estimado
Menor Preço			
Unidade de Fornecimento: UNIDADE			
Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01			
Local de Entrega (Quantidade): Pedra Branca/CE (51000)			
Grupo: G6			

22 - 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 336 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 81 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 67200			
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): Pedra Branca/CE (67200)			
Grupo: G6			

23 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 92 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 46 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 18400			
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): Pedra Branca/CE (18400)			
Grupo: G6			

24 - 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 324 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 64800			
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): Piquet Carneiro/CE (64800)

Grupo: G7

25 - 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: 64800

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): Piquet Carneiro/CE (64800)

Grupo: G7

26 - 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. Destes, 18 alunos serão atendidos na extensão de ensino.

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): Piquet Carneiro/CE (68400)

Grupo: G7

27 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 131 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 58 alunos serão atendidos nas extensões de ensino.			
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): Piquet Carneiro/CE (26200)			
Grupo: G7			

28 - 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 419 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 83800			
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): Senador Pompeu/CE (83800)			
Grupo: G8			

29 - 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: 83800

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): Senador Pompeu/CE (83800)

Grupo: G8

30 - 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 419 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 83800

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): Senador Pompeu/CE (83800)

Grupo: G8

31 - 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 207 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

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): Aiuaba/CE (41400)

Grupo: G9

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 238 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010:	Não		
Quantidade Total:	47600		
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):	Arneiroz/CE (47600)		
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 80 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010:	Não		
Quantidade Total:	16000		
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):	Parambu/CE (16000)		
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, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 16000

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): Parambu/CE (16000)

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 129 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 25800

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): Parambu/CE (25800)

Grupo: G11

40 - 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 461 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 92200

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): Parambu/CE (92200)

Grupo: G12

41 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:

Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 92200

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): Parambu/CE (92200)

Grupo: G12

42 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

Obs2.: Deverão ser atendidos 570 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 109 alunos serão atendidos na extensão de ensino.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 114000

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): Parambu/CE (114000)

Grupo: G12

43 - 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 513 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 87 alunos serão atendidos na extensão de ensino.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010:	Não		
Quantidade Total:	102600		
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):	Quiterianópolis/CE (102600)		
Grupo:	G13		

44 - 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:	69600		
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):	Quiterianópolis/CE (69600)		
Grupo:	G13		

45 - 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 575 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 148 alunos serão atendidos na extensão de ensino.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 115000

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): Quiterianópolis/CE (115000)

Grupo: G13

46 - 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 355 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 71000

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): Tauá/CE (71000)

Grupo: G14

47 - 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: 26400

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): Tauá/CE (26400)

Grupo: G14

48 - 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 424 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 86 alunos serão atendidos na extensão de ensino

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 84800

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): Tauá/CE (84800)

Grupo: G14

49 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 71 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 14200

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): Tauá/CE (14200)

Grupo: G14

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 40 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 8000

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): Tauá/CE (8000)

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 136 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 27200

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): Tauá/CE (27200)

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, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 27200

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): Tauá/CE (27200)

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 136 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 27200

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): Tauá/CE (27200)

Grupo: G16

56 - 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 190 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 38000

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): Tauá/CE (38000)

Grupo: G17

61 - 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 311 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 62200

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): Tauá/CE (62200)

Grupo: G18

62 - 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 188 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 37600

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): Acopiara/CE (37600)

Grupo: G19

63 - 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, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 37600

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): Acopiara/CE (37600)

Grupo: G19

64 - 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 188 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 37600

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): Acopiara/CE (37600)

Grupo: G19

65 - 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 295 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 59000

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): Acopiara/CE (59000)

Grupo: G20

66 - 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: 59000

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): Acopiara/CE (59000)

Grupo: G20

67 - 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 295 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 59000

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): Acopiara/CE (59000)

Grupo: G20

70 - 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): Fortaleza/CE (89800)

Grupo: G21

71 - 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 133 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26600

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): Cariús/CE (26600)

Grupo: G22

72 - 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, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26600

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): Cariús/CE (26600)

Grupo: G22

73 - 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 133 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 26600

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): Cariús/CE (26600)

Grupo: G22

74 - 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 363 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 72600

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): Catarina/CE (72600)

Grupo: G23

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): Iguatu/CE (44000)

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 313 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 53 alunos serão atendidos na extensão de ensino.

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): Iguatu/CE (62600)

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 575 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 115000

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): Iguatu/CE (115000)

Grupo: G25

82 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:

83 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápio

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 494 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 98800			
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): Iguatu/CE (98800)			
Grupo: G26			

85 - Buffet

Descrição Detalhada: 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 mariola, m			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 98800			
Critério de Julgamento:	Menor Preço	Critério de Valor:	Valor Estimado
Unidade de Fornecimento: UNIDADE			
Intervalo Mínimo entre Lances (%): 0,01			
Local de Entrega (Quantidade): Iguatu/CE (98800)			
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 494 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 98800

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): Iguatu/CE (98800)

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, 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 451 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 90200

Critério de Julgamento: Menor Preço

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, caju, acerola, graviola, etc).
Doce: doce

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 90200

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 (90200)

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 451 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 90200

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 (90200)

Grupo: G27

90 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 140 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 28000

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 (28000)

Grupo: G27

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 617 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 123400

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): Iguatu/CE (123400)

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, 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 258 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos			
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 (%):	0,01		
Local de Entrega (Quantidade):	Jucás/CE (51600)		
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: doc

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 43000

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): Jucás/CE (43000)

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 255 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 51000

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): Jucás/CE (51000)

Grupo: G29

97 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 214 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 155 alunos serão atendidos na extensão de ensino.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 42800

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): Jucás/CE (42800)

Grupo: G29

100 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

ado: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 54800

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Jucás/CE (54800)

Grupo: G30

101 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA NOITE:

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

Resposta: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 14200

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Jucás/CE (14200)

Grupo: G30

102 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ

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.

b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

Resposta: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 49000

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Quixelô/CE (49000)

Grupo: G31

103 - 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,

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 36400

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): Quixelô/CE (36400)

Grupo: G31

104 - 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 382 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 76400

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): Quixelô/CE (76400)

Grupo: G31

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: 45400

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 1,00

Local de Entrega (Quantidade): Baixo/CE (45400)

Grupo: G32

108 - 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 227 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 45400

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): Baixo/CE (45400)

Grupo: G32

109 - 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 399 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 79800

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): Cedro/CE (79800)

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 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): Icó/CE (26800)			
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: 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): Icó/CE (26800)			
Grupo: G34			

114 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

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.

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

ado: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 64200

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Icó/CE (64200)

Grupo: G34

115 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA NOITE:

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.

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

Resposta: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 23800

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Icó/CE (23800)

Grupo: G34

116 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ

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.

- Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.

Resposta: Não

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 102200

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Icó/CE (102200)

Grupo: G35

117 - 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: 102200

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): Icó/CE (102200)

Grupo: G35

118 - 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 511 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 102200

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): Icó/CE (102200)

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 364 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 72800			
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): Ipaumirim/CE (72800)			
Grupo: G36			

120 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:			
Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.			
Pratos Proteicos:			
Carnes: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,			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 59000			
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): Ipaumirim/CE (59000)			
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 376 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 75200

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): Ipaumirim/CE (75200)

Grupo: G36

122 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA 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 89 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 17800

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): Ipaumirim/CE (17800)

Grupo: G36

[illegible]

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 346 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 69200

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

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 0.01

Grupo: G37

124 - Buffet

Doce: doce

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 69200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Grupo: G37

125 - Buffet

Obs2.: Deverão ser atendidos 346 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 69200

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Grupo: G37

126 - 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 171 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 34200			
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): Lavras da Mangabeira/CE (34200)			
Grupo: G38			

127 - 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: 34200			
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): Lavras da Mangabeira/CE (34200)			
Grupo: G38			

133 - 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 391 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.			
Tratamento Diferenciado: Não			
Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não			
Quantidade Total: 78200			
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): Farias Brito/CE (78200)			
Grupo: G40			

134 - 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: 78200			
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): Farias Brito/CE (78200)			
Grupo: G40			

135 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

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.

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.

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 391 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 78200

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

Critério de Valor:	Valor Estimado
--------------------	----------------

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Farias Brito/CE (78200)

Grupo: G40

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Buffet	48400	UNIDADE
2	Buffet	48400	UNIDADE
3	Buffet	48400	UNIDADE

Grupo 2			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
4	Buffet	74800	UNIDADE
5	Buffet	74800	UNIDADE
6	Buffet	74800	UNIDADE
7	Buffet	14000	UNIDADE

Grupo 3			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
8	Buffet	55000	UNIDADE
9	Buffet	55000	UNIDADE
10	Buffet	73000	UNIDADE
11	Buffet	15000	UNIDADE

Grupo 4			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
12	Buffet	81400	UNIDADE
13	Buffet	63800	UNIDADE
14	Buffet	93600	UNIDADE
15	Buffet	15400	UNIDADE

Grupo 5			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
16	Buffet	43600	UNIDADE
17	Buffet	43600	UNIDADE
18	Buffet	43600	UNIDADE
19	Buffet	7800	UNIDADE

Grupo 6			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
20	Buffet	55400	UNIDADE
21	Buffet	51000	UNIDADE

22	Buffet	67200	UNIDADE
23	Buffet	18400	UNIDADE

Grupo 7			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
24	Buffet	64800	UNIDADE
25	Buffet	64800	UNIDADE
26	Buffet	68400	UNIDADE
27	Buffet	26200	UNIDADE

Grupo 8			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
28	Buffet	83800	UNIDADE
29	Buffet	83800	UNIDADE
30	Buffet	83800	UNIDADE

Grupo 9			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
31	Buffet	41400	UNIDADE
32	Buffet	29400	UNIDADE
33	Buffet	29400	UNIDADE

Grupo 10			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
34	Buffet	54000	UNIDADE
35	Buffet	40200	UNIDADE
36	Buffet	47600	UNIDADE

Grupo 11			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
37	Buffet	16000	UNIDADE
38	Buffet	16000	UNIDADE
39	Buffet	25800	UNIDADE

Grupo 12			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
40	Buffet	92200	UNIDADE
41	Buffet	92200	UNIDADE
42	Buffet	114000	UNIDADE

Grupo 13			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
43	Buffet	102600	UNIDADE
44	Buffet	69600	UNIDADE
45	Buffet	115000	UNIDADE

Grupo 14			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
46	Buffet	71000	UNIDADE
47	Buffet	26400	UNIDADE
48	Buffet	84800	UNIDADE
49	Buffet	14200	UNIDADE

Grupo 15			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
50	Buffet	26000	UNIDADE
51	Buffet	8000	UNIDADE
52	Buffet	8000	UNIDADE

Grupo 16			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
53	Buffet	27200	UNIDADE
54	Buffet	27200	UNIDADE

55	Buffet	27200	UNIDADE
----	--------	-------	---------

Grupo 17			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
56	Buffet	38000	UNIDADE
57	Buffet	38000	UNIDADE
58	Buffet	38000	UNIDADE

Grupo 18			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
59	Buffet	62200	UNIDADE
60	Buffet	62200	UNIDADE
61	Buffet	62200	UNIDADE

Grupo 19			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
62	Buffet	37600	UNIDADE
63	Buffet	37600	UNIDADE
64	Buffet	37600	UNIDADE

Grupo 20			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
65	Buffet	59000	UNIDADE
66	Buffet	59000	UNIDADE
67	Buffet	59000	UNIDADE

Grupo 21			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
68	Buffet	86400	UNIDADE
69	Buffet	86400	UNIDADE
70	Buffet	89800	UNIDADE

Grupo 22			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
71	Buffet	26600	UNIDADE
72	Buffet	26600	UNIDADE
73	Buffet	26600	UNIDADE

Grupo 23			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
74	Buffet	72600	UNIDADE
75	Buffet	72600	UNIDADE
76	Buffet	72600	UNIDADE
77	Buffet	16800	UNIDADE

Grupo 24			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
78	Buffet	57800	UNIDADE
79	Buffet	44000	UNIDADE
80	Buffet	62600	UNIDADE

Grupo 25			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
81	Buffet	115000	UNIDADE
82	Buffet	115000	UNIDADE
83	Buffet	115000	UNIDADE

Grupo 26			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
84	Buffet	98800	UNIDADE
85	Buffet	98800	UNIDADE
86	Buffet	98800	UNIDADE

Grupo 27			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
87	Buffet	90200	UNIDADE
88	Buffet	90200	UNIDADE
89	Buffet	90200	UNIDADE
90	Buffet	28000	UNIDADE

Grupo 28			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
91	Buffet	123400	UNIDADE
92	Buffet	123400	UNIDADE
93	Buffet	123400	UNIDADE

Grupo 29			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
94	Buffet	51600	UNIDADE
95	Buffet	43000	UNIDADE
96	Buffet	51000	UNIDADE
97	Buffet	42800	UNIDADE

Grupo 30			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
98	Buffet	54800	UNIDADE
99	Buffet	54800	UNIDADE
100	Buffet	54800	UNIDADE
101	Buffet	14200	UNIDADE

Grupo 31			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
102	Buffet	49000	UNIDADE
103	Buffet	36400	UNIDADE
104	Buffet	76400	UNIDADE
105	Buffet	19200	UNIDADE

Grupo 32			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
106	Buffet	45400	UNIDADE
107	Buffet	45400	UNIDADE
108	Buffet	45400	UNIDADE

Grupo 33			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
109	Buffet	79800	UNIDADE
110	Buffet	65400	UNIDADE
111	Buffet	82400	UNIDADE

Grupo 34			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
112	Buffet	26800	UNIDADE
113	Buffet	26800	UNIDADE
114	Buffet	64200	UNIDADE
115	Buffet	23800	UNIDADE

Grupo 35			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
116	Buffet	102200	UNIDADE
117	Buffet	102200	UNIDADE
118	Buffet	102200	UNIDADE

Grupo 36			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
119	Buffet	72800	UNIDADE
120	Buffet	59000	UNIDADE
121	Buffet	75200	UNIDADE

122	Buffet	17800	UNIDADE
Grupo 37			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
123	Buffet	69200	UNIDADE
124	Buffet	69200	UNIDADE
125	Buffet	69200	UNIDADE
Grupo 38			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
126	Buffet	34200	UNIDADE
127	Buffet	34200	UNIDADE
128	Buffet	38800	UNIDADE
129	Buffet	15200	UNIDADE
Grupo 39			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
130	Buffet	48800	UNIDADE
131	Buffet	48800	UNIDADE
132	Buffet	52200	UNIDADE
Grupo 40			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
133	Buffet	78200	UNIDADE
134	Buffet	78200	UNIDADE
135	Buffet	78200	UNIDADE