

3 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Morada Nova/CE (108000)

Grupo: G1

4 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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 (108000)

Grupo: G2

5 - Buffet

Descrição Detalhada: ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

Carnes:

Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.

Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.

Sobremesas:

Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, et

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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 (108000)

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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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 (108000)

Grupo: G2

7 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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 (108000)

Grupo: G3

8 - Buffet**Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

Carnes:

Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, 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

Tratamento Diferenciado: Não**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não**Quantidade Total:** 108000**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 (108000)**Grupo:** G3**9 - Buffet****Descrição Detalhada:** LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não**Quantidade Total:** 108000**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 (108000)**Grupo:** G3

10 - Buffet**Descrição Detalhada:** LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (108000)

Grupo: G4

11 - Buffet**Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

Carnes:

Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, 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: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.

Condimentos / temperos: sal, alho,

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (108000)

Grupo: G4

12 - Buffet**Descrição Detalhada:** LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor:

Valor Estimado

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

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

Local de Entrega (Quantidade): Santa Quitéria/CE (108000)

Grupo: G4

13 - 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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Jaguaruana/CE (108000)

Grupo: G5

14 - 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, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, 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: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.
Condimentos / temperos: sal, alho, vinagre

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Jaguaruana/CE (108000)

Grupo: G5

15 - 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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral;
recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Jaguaruana/CE (108000)

Grupo: G5

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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral;
recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Maracanaú/CE (108000)

Grupo: G6

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, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, 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: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.

Condimentos / temperos: sal, alho, vinagr

Tratamento Diferenciado: Não**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não**Quantidade Total:** 108000**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):** Maracanaú/CE (108000)**Grupo:** G6**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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral;

- recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não**Aplicabilidade Decreto 7174/2010:** Não**Quantidade Total:** 108000**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):** Maracanaú/CE (108000)**Grupo:** G6

19 - 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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Massapê/CE (108000)

Grupo: G7

20 - 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, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, 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: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.

Condimentos / temperos: sal, alho, vinagr

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Massapê/CE (108000)

Grupo: G7

21 - 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/coalhada, ou salada de frutas, acompanhado de:

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Massapê/CE (108000)

Grupo: G7

22 - Buffet**Descrição Detalhada:** LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral; recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Pereiro/CE (108000)

Grupo: G8

23 - Buffet**Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

Carnes:

Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha, etc.

Carne de sol

Charque

Suína: magra

Caprina

Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos)

Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo, etc.

Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno)

Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc)

Guarnições:

Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.

Farinha: de mandioca, de milho

Purê: de batata, de abóbora

Acompanhamentos:

Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1

Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca e preto

Saladas:

Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.

Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, 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: de goiaba, banana, leite, caju, rapadura, etc.
Condimentos / temperos: sal, alho, vinagr

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Pereiro/CE (108000)

Grupo: G8

24 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.

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

- Pão doce ou torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou panqueca (bruaca) ou pão francês/ pão massa fina/ pão integral;
recheado com: margarina ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.

- Torta de carne moída ou carne de sol ou frango.

b) Canja de frango, sopa ou caldo de carne, acompanhada de pão ou fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango.

d) Mingau de arroz ou aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

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

Obs2.: Deverão ser atendidos 540 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 108000

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): Pereiro/CE (108000)

Grupo: G8

2 - Composição dos Grupos

Grupo 1			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
1	Buffet	108000	UNIDADE
2	Buffet	108000	UNIDADE
3	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 2			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
4	Buffet	108000	UNIDADE
5	Buffet	108000	UNIDADE
6	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 3			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
7	Buffet	108000	UNIDADE
8	Buffet	108000	UNIDADE
9	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 4			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
10	Buffet	108000	UNIDADE
11	Buffet	108000	UNIDADE
12	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 5			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
13	Buffet	108000	UNIDADE
14	Buffet	108000	UNIDADE

15	Buffet	108000	UNIDADE
----	--------	--------	---------

Grupo 6			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
16	Buffet	108000	UNIDADE
17	Buffet	108000	UNIDADE
18	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 7			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
19	Buffet	108000	UNIDADE
20	Buffet	108000	UNIDADE
21	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 8			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
22	Buffet	108000	UNIDADE
23	Buffet	108000	UNIDADE
24	Buffet	108000	UNIDADE