

## RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90048/2026-000

### 1 - Itens da Licitação

#### 1 - Buffet

**Descrição Detalhada:** LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina.

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Senador Pompeu/CE (108000)

**Grupo:** G1

#### 2 - Buffet

**Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

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

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga o

**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):** Senador Pompeu/CE (108000)

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

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Senador Pompeu/CE (108000)**4 - Buffet****Descrição Detalhada:** LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina.

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Tauá/CE (108000)**5 - Buffet****Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suína);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

- Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia

**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):** Tauá/CE (108000)

**Grupo:** G2

#### 6 - Buffet

**Descrição Detalhada:** LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Tauá/CE (108000)

**Grupo:** G2

#### 7 - Buffet

**Descrição Detalhada:** LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Bela Cruz/CE (108000)

**Grupo:** G3

**8 - Buffet**

**Descrição Detalhada:** ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);
- Carne de sol;
- Suína: magra;
- Caprina;
- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

- Aves: frango (peito, coxa, sobrecoxa), ovos;
- Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;
- Feijoada: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);
- Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

- Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso ou penne;
- Farinha: de mandioca ou de milho;
- Purê: de batata ou de abóbora. Acompanhamentos:
- Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;
- Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto – tipo 1.

Saladas:

- Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;
- Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;
- Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

- Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou

**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):** Bela Cruz/CE (108000)

**Grupo:** G3

**9 - Buffet**

**Descrição Detalhada:** LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina

c) Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. d) Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Bela Cruz/CE (108000)

**Grupo:** G3

**10 - Buffet**

**Descrição Detalhada:** LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Camocim/CE (108000)

**Grupo:** G4

**11 - Buffet**

**Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia

**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):** Camocim/CE (108000)

**Grupo:** G4

**12 - Buffet**

**Descrição Detalhada:** LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Camocim/CE (108000)

**Grupo:** G4

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Guaiuba/CE (108000)

**Grupo:** G5

**14 - Buffet****Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia o

**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):** Guaiuba/CE (108000)

**Grupo:** G5

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

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.
- b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina
- c) Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango.
- d) Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite.
- e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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 (%):** 0,01

**Local de Entrega (Quantidade):** Guaiuba/CE (108000)

**Grupo:** G5

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

- a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.
- b) Canja de frango, sopa de carne ou caldo de carne, acompanhada de pão com margarina ou de torradas com margarina.
- c) Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango.
- d) Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite.
- e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Sobral/CE (108000)

**Grupo:** G6

**17 - Buffet****Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

- Carnes:
  - Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);
  - Carne de sol;
  - Suína: magra;
  - Caprina;
  - Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.
- Aves: frango (peito, coxa, sobrecoxa), ovos;
- Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;
- Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);
- Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

- Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;
- Farinha: de mandioca ou de milho;
- Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

- Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;
- Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

- Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;
- Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;
- Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

- Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia o

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): Sobral/CE (108000)

Grupo: G6

#### 18 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de fatias com margarina.

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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): Sobral/CE (108000)

Grupo: G6

#### 19 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ A

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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): Parambu/CE (108000)

Grupo: G7



**20 - Buffet****Descrição Detalhada: ALMOÇO:**

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou mela

**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):** Parambu/CE (108000)

**Grupo:** G7

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

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Parambu/CE (108000)

**Grupo:** G7

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Nova Russas/CE (108000)

**Grupo:** G8

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

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

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora. Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou

**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):** Nova Russas/CE (108000)

**Grupo:** G8

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

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

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

c) Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. d) Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Nova Russas/CE (108000)

**Grupo:** G8

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de fatias com margarina.

c) Risoto de frango ou risoto de carne ou maria isabel ou macarronada de carne ou macarronada de frango. d) Mingau de arroz ou de aveia ou de milho; acompanhado de pão de leite.

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Ipueiras/CE (108000)

**Grupo:** G9

**26 - Buffet****Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia

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): Ipueiras/CE (108000)

Grupo: G9

#### 27 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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): Ipueiras/CE (108000)

Grupo: G9

#### 28 - Buffet

Descrição Detalhada: LANCHE DA MANHÃ

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de fatias com margarina.

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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): Tabuleiro do Norte/CE (108000)

Grupo: G10

**29 - Buffet****Descrição Detalhada: ALMOÇO:**

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Canja de frango, sopa de carne ou caldo de carne, acompanhada de pão com margarina ou de torradas com margarina
- Carne de sol;
- Suína: magra;
- Caprina;
- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suína);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja

**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):** Tabuleiro do Norte/CE (108000)

**Grupo:** G10

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

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de fatias com margarina.

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Tabuleiro do Norte/CE (108000)

**Grupo:** G10

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Viçosa do Ceará/CE (108000)

**Grupo:** G11

**32 - Buffet****Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Carne de sol;

- Suína: magra;

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

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

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho; • Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou me

**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):** Viçosa do Ceará/CE (108000)

**Grupo:** G11

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

Alimentos que deverão ser utilizados na 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Viçosa do Ceará/CE (108000)

**Grupo:** G11

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

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte/coalhada ou salada de frutas; acompanhado(a) 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, de carne de sol ou de frango.

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

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

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

e) Munguzá.

Observação 1.: Frutas in natura (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2.: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Araripe/CE (108000)

**Grupo:** G12

**35 - Buffet****Descrição Detalhada:** ALMOÇO:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

Pratos Proteicos:

• Carnes:

- Bovina de 1ª (coxão mole ou patinho ou alcatra ou lagarto ou maminha);

- Caprina;

- Charque: não poderá ser utilizada como proteína principal.

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

• Peixes: filé de pescada ou merluza ou pargo;

• Feijoadas: ingredientes (charque, costela suína, lombo suíno);

• Opção vegetariana: grão-de-bico, soja, lentilha, legumes.

Guarnições:

• Macarrão: espaguete ou talharim ou parafuso;

• Farinha: de mandioca ou de milho;

• Purê: de batata ou de abóbora.

Acompanhamentos:

• Arroz: beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1;

• Feijão: corda ou mulatinho ou carioca ou preto - tipo 1.

Saladas:

• Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, espinafre, rúcula, agrião;

• Legumes: batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, jerimum, macaxeira, couve flor, brócolis, abobrinha, berinjela, quiabo, vagem;

• Verduras: pimentão, cebola, tomate.

Sobremesas:

• Frutas: banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou

**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):** Araripe/CE (108000)  
**Grupo:** G12

### 36 - Buffet

#### Descrição Detalhada: LANCHE DA TARDE:

Alimentos que deverão ser utilizados na composição das refeições/cardápios.

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

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

b) Canja de frango ou sopa de carne ou caldo de carne; acompanhado(a) de pão com margarina ou de torradas com margarina

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.

Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia ou manga ou abacaxi ou tangerina ou caju ou goiaba ou pera) podem complementar qualquer preparação.

Observação 2: Deverão ser atendidos quinhentos e quarenta (540) alunos diariamente, em duzentos (200) 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):** Araripe/CE (108000)  
**Grupo:** G12

## 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

Grupo 9			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
25	Buffet	108000	UNIDADE
26	Buffet	108000	UNIDADE
27	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 10			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
28	Buffet	108000	UNIDADE
29	Buffet	108000	UNIDADE
30	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 11			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
31	Buffet	108000	UNIDADE
32	Buffet	108000	UNIDADE
33	Buffet	108000	UNIDADE

Grupo 12			
Nº do Item	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Fornecimento
34	Buffet	108000	UNIDADE
35	Buffet	108000	UNIDADE
36	Buffet	108000	UNIDADE