





	Sandwiches, biscoitos salgados / doces ou bolos simples				
03	<p>Almoço Composição das preparações</p> <p>Pratos proteicos: Carne bovina magra (coxão mole, patinho ou alcatra) Aves: Cortes de frango (Peito, coxa, sobrecoxa) e ovos. Peixes: Filé de peixe (Merluza ou tilápia )</p> <p>Guarnições:</p> <p>Macarrão espaguete ou parafuso de sêmola, farinha de mandioca ou milho</p> <p>Acompanhamentos:</p> <p>Arroz agulha tipo 1 Feijão carioquinha ou verde</p> <p>Saladas:</p> <p>Folhosos: Alface, couve manteiga.</p> <p>Legumes e tubérculos: Batata inglesa, batata doce, mandioca, cenoura, abóbora, chuchu, pepino.</p> <p>Crucíferas: Brócolis, couve-flor acelga, repolho</p> <p>Temperos: Alho, cebola, tomate, pimenta de cheiro, coentro e cebolinha</p> <p>Sobremesa: Frutas in natura (Laranja, banana, melancia, manga) Doces regionais: Rapadura ou compotas Observação: Os doces só deveram ser ofertados 2(duas) vezes ao mês</p>	Unid.	1.000.000		
<b>VALOR TOTAL</b>					

Importa o presente orçamento no valor total de R\$ \_\_\_\_\_ por  
extenso ( \_\_\_\_\_ ).



---

Todas as despesas dos serviços deverão ser consideradas, tais como fretes, disponibilização de softwares, seguros, contribuições sociais e demais despesas com pessoal e outras que possam incidir, bem como taxa de administração, lucro etc.

Prazo de início dos serviços: 02 dias após a ordem de serviços.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e data, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

Assinatura

**OBS: Mais informações poderão ser obtidas através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Tianguá pelo e-mail: [compras@tiangua.ce.gov.br](mailto:compras@tiangua.ce.gov.br) e Fone: (88) 3671-2288.**

Tianguá-CE, 02 de março de 2023.

**JOELSON MAX DA SILVA AMARAL**

Encarregado do Setor de Compras

Ofício Nº 019/2023– GAB

Tianguá, 09 de janeiro de 2023

Ao Ilmo. Sr.

Joelson Max da Silva Amaral

Dep. de pesquisas de preço, compras e de cadastro de fornecedores.

**ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

Venho por meio deste solicitar de Vossa Senhoria, a cotação de preços para a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de fornecimento de refeições visando oferecer suporte operacional ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE aos alunos na modalidade de tempo integral da rede municipal de ensino do município de Tianguá-Ce, de acordo com a pauta em anexo.

sem mais para o momento.

Atenciosamente,



Ana Vlândia Moreira Nunes Barbosa  
Secretária de Educação





Estado do Ceará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIANGUÁ  
Secretaria de Educação  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. UNIDADE REQUISITANTE: SME

2. **OBJETO:** Prestação de serviços de fornecimento incluindo :manipulação ,preparo e distribuição de refeições aos alunos do tempo integral das escolas de rede municipal de ensino de Tianguá .

### Aporte operacional ao Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE

### 3.JUSTIFICATIVA:

**3.1 A Secretária de Educação vem executando um conjunto de ações que assegurem uma educação básica com equidade e foco no cuidar e no crescimento do aluno no âmbito escolar.**

A Secretaria de Educação ciente do seu papel de implementar ações e dá suporte ao aluno em tempo integral ,vem ampliando a jornada escolar objetivando a melhoria do ensino e aprendizagem , portanto faz-se necessária oferecer suporte operacional ao PNAE. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes em todas as etapas da educação básica pública.

### 3.2 Meta

3.2.1 Assegurar o fornecimento diário de três refeições, sendo 1(um) lanche pela manhã ,1(um) almoço e 1(um)lanche a tarde a todas as escolas que ofertem o tempo integral .

3.2.2Atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola.

52

#### 4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1 A empresa prestadora de serviços deve obedecer ao cardápio escolar elaborado pelo nutricionista RT da Secretaria Municipal de Educação de Tianguá, obedecendo os percentuais estabelecidos no peso líquido final de cada preparação;
- 4.2 A higienização dos alimentos e dos ambientes, incluindo todas as áreas e etapas, no armazenamento, pré-preparo e preparo, que devem obedecendo as normas sanitárias vigentes;
- 4.3 A manutenção dos alimentos na temperatura necessária e adequada durante todo o período de distribuição das refeições;
- 4.4 A adequada paramentação dos manipuladores de alimentos durante todas as etapas do processo de fornecimento das refeições;
- 4.5 A coleta diária de amostras da alimentação preparada para futuras análises laboratoriais.

59

## 5 DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

A manutenção do fornecimento de refeições dá-se durante os 200 dias letivos de 2023

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE/DIA	TOTAL
01	Lanche manhã Composição das preparações  Leite integral com café ou cacau sem adição de açúcar Pão francês, tapioca ou cuscuz com manteiga Fruta	5.000	1.000.000
02	Lanche tarde Composição das preparações  Suco de frutas (polpa ou in natura) Vitaminas de fruta + leite em pó integral Salada de fruta Sanduiches, biscoitos salgados / doces ou bolos simples	5.000	1.000.000
03	Almoço Composição das preparações  Pratos proteicos: Carne bovina magra (coxão mole, patinho ou alcatra) Aves :Cortes de frango (Peito, coxa, sobrecoxa) e ovos. Peixes: Filé de peixe (Merluza ou tilápia)  Guarnições: Macarrão espaguete ou parafuso de sêmola, farinha de mandioca ou milho	5.000	1.000.000



	<p>Acompanhamentos: Arroz agulha tipo 1 Feijão carioca ou verde</p> <p>Saladas: Folhosos: Alface, couve manteiga. Legumes e tubérculos: Batata inglesa, batata doce, mandioca, cenoura, abóbora, chuchu, pepino. Crucíferas: Brócolis, couve-flor, acelga, repolho</p> <p>Temperos: Alho, cebola, tomate, pimenta de cheiro, coentro e cebolinha</p> <p>Sobremesa: Frutas in natura (Laranja, banana, melancia, manga) Doces regionais: Rapadura ou compotas Observação: Os doces só devem ser ofertados 2(duas) vezes ao mês</p>		
--	---	--	--

**Observação: As preparações acima devem obrigatoriamente obedecer ao cardápio escolar (em anexo)**

**Tianguá, 03 de janeiro de 2023**

**Anexo**



Estado do Ceará  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIANGUÁ  
Secretaria Municipal de Educação  
DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR



**PROGRAMAÇÃO DIÁRIA DO TEMPO INTEGRAL – LANCHE -2023**

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
LANCHE – 09:00	Café com leite ,pão com manteiga ,mamão		Leite com chocolate ,tapioca com manteiga ,maça		Café com leite ,pão com manteiga ,melão		Café com leite, cuscuz com ovo mexido		Café com leite ,tapioca com manteiga ,banana	
	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.
	Café	5g	Cacau em pó	8g	Café	5g	Café	5g	Café	5g
	Açúcar	5g	Açúcar	5g	Açúcar	5g	Açúcar	5g	Açúcar	5g
	Leite em pó integral	25g	Leite em pó integral	25g	Leite em pó integral	25g	Leite em pó integral	25g	Leite em pó integral	25g
	Pão francês	50g	Tapioca	50g	Pão francês	50g	Farinha de milho	40g	Tapioca	50g
	Manteiga	8g	Manteiga	8g	Manteiga	8g	Ovo	1 und	Manteiga	8g
	Mamão	50g	Maça	90g	Mamão	50g	Manteiga	8g	Banana	60g
LANCHE – 14:30	Vitamina de fruta com leite, biscoito		Salada de fruta com leite em pó		Sanduíche de carne + Suco de fruta		Maçã ou banana + biscoito maisena + suco		Suco de fruta, bolo simples	
	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.		
	Leite em pó integral	20g	Banana	20g	Polpa de fruta	50g	Maçã	90g	Bolo	80g
	Polpa de fruta (goiaba)	50g	Laranja	50g	Açúcar	10g	Banana	60g	Polpa de fruta (acerola)	50g
	Açúcar	10g	Maçã	40g	Pão	50g	Biscoito maisena	30g	Açúcar	10g
	Biscoito Cream Cracker	30g	Manga	40g	Carne moída	20g	Polpa de fruta (caju)	50g	Maça	90g
			Leite em pó	5g	Colorífico	0,5g	Açúcar	10g		
					Sal	1g				
					Óleo	1ml				
					Alho	1g				
				Cebola branca	2g					
				Coentro, cebolinha	1g					
				Molho de tomate	5g					

**PROGRAMAÇÃO DIÁRIA DO TEMPO INTEGRAL – ALMOÇO 2023**

	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira	
<b>1ª E 3ª SEMANA</b>	Frango cozido c/ batata e cenoura, arroz ,feijão ,farofa de cuscuz, salada crua (Alface ,tomate) . <b>Banana</b>		Filé de peixe frito, purê de batata, arroz e feijão, salada crua(Alface, cenoura) <b>Laranja</b>		Macarronada de carne com ovo mexido ,feijão ,salada de beterraba <b>Suco</b>		Creme de frango, arroz, batata soute ,salada crua(Alface, tomate, pepino) <b>Melancia</b>		Bife acebolado, arroz com cenoura, feijão preto ,couve manteiga refogado. <b>Melão</b>	
	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>
	Coxa e sobrecoxa	100g	Filé de peixe	70g	Macarrão espaguete	40g	Arroz agulhinha	40g	Arroz agulhinha	50g
	Arroz agulhinha	50g	Arroz agulhinha	50g	Carne moída	50g	Peito de frango	50g	Feijão preto	30g
	Feijão cari quinha	30g	Sal iodado	3g	Feijão cari quinha	30g	Amido de milho	5g	Bife bovino de coxão mole	75g
	Farinha de milho	30g	Óleo de soja	5ml	Beterraba	20g	Colorífico	0,5g	Cenoura	10g
	Batata inglesa	25g	Alho	0,5g	Colorífico	1g	Sal	2g	Couve manteiga	15g
	Batata inglesa	20g	Cebola	2g	Sal	3g	Óleo de soja	2ml	Melão	100g
	Cenoura	3g	Colorífico	1g	Óleo	3ml	Alho	0,5g	Colorífico	0,5g
	Sal iodado	5 ml	Batata inglesa	30g	Alho	0,3g	Cebola	2g	Sal	2g
	Óleo de soja	0,5g	Leite	5g	Cebola	2g	Batata Inglesa	30g	Óleo de soja	2ml
	Alho	1g	Margarina	2g	Açúcar	10g	Tomate	20g	Alho	0,5g
	Cebola	2g	Feijão cari quinha	30g	Polpa de fruta	25g	Alface	15g	Cebola	10g
	Colorífico	1g	Alface	15g			Pepino	10g		
	Tomate	20g	Cenoura	10g			Melancia	100g		10g
Alface	15g	Laranja	90g							
Banana	60g									
<b>2ª E 4ª SEMANA</b>	Filé de frango grelhado, arroz, feijão e salada cozida(Repolho, cenoura) <b>Manga</b>		Carne moída com batata, arroz, feijão com abóbora, salada crua ( Alface, beterraba) <b>Laranja</b>		Baião de dois, omelete de sardinha ,farofa de cenoura, batata doce cozida. <b>Rapadura</b>		Frango assado, arroz, feijão, farofa de cuscuz ,salada cozida( Brócolis ,abobrinha) <b>Melancia</b>		Picadinho de carne com batata, chuchu e cenoura, arroz, macarrão ,feijão . <b>Banana</b>	
	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PERC.</b>
	Filé de frango	75g	Arroz agulhinha	50g	Arroz agulhinha	30g	Coxa e sobrecoxa	80g	Isca bovina de coxão mole	70g
	Arroz	50g	Carne moída	50g	Feijão verde	30g	Arroz agulhinha	30g	Arroz agulhinha	50g
	Feijão cari quinha	30g	Feijão	30g	Ovo	1 und	Farinha de milho	25g	Feijão	30g
	Repolho	15g	Abóbora	40g	Sardinha	30g	Feijão	30g	Macarrão	30g
	Cenoura	15g	Batata	20g	Farinha de mandioca	30g	Brócolis	30g	Batata inglesa	20g
	Colorífico	1g	Alface	15g	Cenoura		Abobrinha	20g	Chuchu	25g
	Sal	2g	Beterraba	15g	Batata doce	15g	Sal iodado	3g	Cenoura	20g
	Óleo	2ml	Colorífico	1g	Sal	70g	Óleo de soja	5 ml	Sal iodado	2g
	Alho	0,5g	Sal	2g	Óleo de soja	2g	Alho	0,5g	Óleo de soja	2ml
	Cebola	2g	Óleo	2ml	Alho	5ml	Cebola branca	1g	Alho	1g
	Manga	60g	Alho	0,3g	Cebola branca	1g	Colorífico	2g	Cebola branca	2g
			Cebola	2g	Rapadura	3g	Melancia	1g	Colorífico	1g
			Laranja	90g		10g		100g	Banana	60g

*Sandra Helena Pedrosa Leite*  
Nutricionista CRN 0729