





	Sanduíches, 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 cariouinha 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.	350.000		
<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, 01 de agosto de 2023.

---

**JOELSON MAX DA SILVA AMARAL**

Encarregado do Setor de Compras



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

#### JUSTIFICATIVA:

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.

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.

#### 2 Meta

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 .

2.2Atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola.

57

## DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 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;
- 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;
- 3 A manutenção dos alimentos na temperatura necessária e adequada durante todo o período de distribuição das refeições;
- 4 A adequada paramentação dos manipuladores de alimentos durante todas as etapas do processo de fornecimento das refeições;
- 5 A coleta diária de amostras da alimentação preparada para futuras análises laboratoriais.

5/0

**DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**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	1.750	350.000
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	1.750	350.000
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  Acompanhamentos: Arroz agulha tipo 1 Feijão carioquinha ou verde  Saladas: Folhosos: Alface ,couve manteiga. Legumes e tubérculos : Batata inglesa ,batata doce, mandioca, cenoura ,abóbora, chuchu ,pepino. Crucíferas : Brócolis ,couve-flor acelga ,repolho  Temperos: Alho ,cebola ,tomate ,pimenta de cheiro ,coentro e cebolinha  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	1.750	350.000

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



Tianguá,03 de janeiro de 2023

## **Anexo**

**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>	
	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.
	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 carioquinha	30g	Sal iodado	3g	Feijão carioquinha	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
	Cenoura	20g	Cebola	2g	Sal	3g	Óleo de soja	2ml	Melão	100g
	Sal iodado	3g	Colorífico	1g	Óleo	3ml	Alho	0,5g	Colorífico	0,5g
	Óleo de soja	5 ml	Batata inglesa	30g	Alho	0,3g	Cebola	2g	Sal	2g
	Alho	0,5g	Leite	5g	Cebola	2g	Batata Inglesa	30g	Óleo de soja	2ml
Cebola	1g	Margarina	2g	Açúcar	10g	Tomate	20g	Alho	0,5g	
Colorífico	2g	Feijão carioquinha	30g	Polpa de fruta	25g	Alface	15g	Cebola	10g	
Tomate	1g	Alface	15g			Pepino	10g			
Alface	20g	Cenoura	10g			Melancia	100g			
Banana	15g	Laranja	90g							
	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>	
	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.	PRODUTO	PERC.
	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 carioquinha	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	30g	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	1g	Cebola branca	2g	
		Cebola	2g	Rapadura	3g	Melancia	100g	Colorífico	1g	
		Laranja	90g		10g			Banana	60g	

*D<sup>ra</sup> Sandra Helena Pedrosa Leite*  
Nutricionista CRN 0729