





|                    |   |       |         |  |  |
|--------------------|---|-------|---------|--|--|
|                    | Sandwiches, biscoitos salgados / doces ou bolos simples   |       |         |  |  |
| 03                 | <p>Almoço<br/>Composição das preparações</p> <p>Pratos proteicos: Carne bovina magra (coxão mole, patinho ou alcatra)<br/>Aves: Cortes de frango (Peito, coxa, sobrecoxa) e ovos.<br/>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<br/>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)<br/>Doces regionais: Rapadura ou compotas<br/>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, 29 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

### 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 .

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

57

#### **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.

5/2

## 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<br>Composição das preparações<br><br>Leite integral com café ou cacau sem adição de açúcar<br>Pão francês ,tapioca ou cuscuz com manteiga<br>Fruta  | 1.750          | 350.000 |
| 02   | Lanche tarde<br>Composição das preparações<br><br>Suco de frutas (polpa ou in natura)<br>Vitaminas de fruta + leite em pó integral<br>Salada de fruta<br>Sanduiches, biscoitos salgados / doces ou bolos simples   | 1.750          | 350.000 |
| 03   | Almoço<br>Composição das preparações<br><br>Pratos proteicos : Carne bovina magra( coxão mole, patinho ou alcatra)<br>Aves :Cortes de frango (Peito, coxa, sobrecoxa) e ovos.<br>Peixes: Filé de peixe ( Merluza ou tilápia )<br><br>Guarnições:<br>Macarrão espaguete ou parafuso de sêmola, farinha de mandioca ou milho<br><br>Acompanhamentos:<br>Arroz agulha tipo 1<br>Feijão carioquinha ou verde<br><br>Saladas:<br>Folhosos: Alface ,couve manteiga.<br>Legumes e tubérculos : Batata inglesa ,batata doce, mandioca, cenoura ,abóbora, chuchu ,pepino.<br>Crucíferas : Brócolis ,couve-flor acelga ,repolho<br><br>Temperos: Alho ,cebola ,tomate ,pimenta de cheiro ,coentro e cebolinha<br><br>Sobremesa : Frutas in natura ( Laranja, banana, melancia ,manga)<br>Doces regionais : Rapadura ou compotas<br>Observação : Os doces só deveram ser ofertados 2(duas) vezes ao mês | 1.750          | 350.000 |

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



Tianguá, 03 de janeiro de 2023

## **Anexo**



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

|                | Segunda-feira                           |       | Terça-feira                                     |             | Quarta-feira                            |       | Quinta-feira                             |       | Sexta-feira                                  |       |
|----------------|---|-------|---|-------------|---|-------|--|-------|--|-------|
|                | 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 |       |
| LANCHE – 09:00 | PRODUTO                                 | PERC. | PRODUTO   | PERC.       | PRODUTO                                 | PERC. | PRODUTO                                  | PERC. | PRODUTO                                      | PERC. |
|                |   | Café  | 5g  | Cacau em pó | 8g                                      | Café  | 5g                                       | Café  | 5g   | Café  |
|                | 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                 |             | Sanduiche 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    |  |       |  |       |

52

**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) .<br><b>Banana</b> |              | Filé de peixe frito, purê de batata, arroz e feijão, salada crua(Alface, cenoura)<br><b>Laranja</b>   |              | Macarronada de carne com ovo mexido ,feijão ,salada de beterraba<br><b>Suco</b>               |              | Creme de frango, arroz, batata soute ,salada crua(Alface, tomate, pepino)<br><b>Melancia</b>           |              | Bife acebolado, arroz com cenoura, feijão preto ,couve manteiga refogado.<br><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 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  |              |
| Tomate                | 1g  | Alface       | 15g   |              |   | Pepino       | 10g  |              | 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)<br><b>Manga</b>                            |              | Carne moída com batata, arroz, feijão com abóbora, salada crua ( Alface, beterraba)<br><b>Laranja</b> |              | Baião de dois, omelete de sardinha ,farofa de cenoura, batata doce cozida.<br><b>Rapadura</b> |              | Frango assado, arroz, feijão, farofa de cuscuz ,salada cozida( Brócolis ,abobrinha)<br><b>Melancia</b> |              | Picadinho de carne com batata, chuchu e cenoura, arroz, macarrão ,feijão .<br><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 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   |              | 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   |              |

*Dr.ª Sandra Helena Pedrosa Leite*  
Nutricionista CRN 0729