

ANEXO I

1. OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios (Merenda Escolar) para as Escolas Municipais de Educação Infantil, Ensino Fundamental, Escolas Estaduais e Filantrópica do Município de Espumoso.

2. DETALHAMENTO DO OBJETO:

2.1. PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS:

Item	Produto	Embalagem	Quantidade
01	Carne bovina moída de 2ª resfriada com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, não amolecida, nem pegajosa, embalagem de 2 kg.	Kg	2000 kg
02	Carne Frango (coxa e sobre coxa), com características próprias.	Kg	2500 kg
03	Banana , alimento perecível, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme livre de sujidades e parasitas.	Kg	2300 kg
04	logurte (validade mínima de 4 meses)	Litro	800 lt
05	Chá (hortelã e erva doce)	Caixa com 10 sachês, de 10 gr cada	50 caixas
06	Massa Fina p/sopa	Kg	500 kg
07	Macarrão c/ovos	Kg	1200 kg
08	Margarina c/sal	Kg	400 kg
09	Chimier	Kg	500 kg
10	Óleo Comestível	Emb.900 ml	1600 un
11	Vinagre	Emb.750 ml	700 un
12	Sal Iodado Refinado	Kg	500 kg
13	Lentilha Tipo 1	Kg	100 kg
14	Maçã gala especial adequada para o consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou	Kg	1200 kg

	outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.		
15	Mamão formosa comum , com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de Resíduos e fertilizantes.	Kg	700 kg
16	Manga , alimento perecível, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme livre de sujidades e parasitas.	kg	600 kg
17	Melancia graúda , com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo imediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	150 kg
18	Tomate longa vida , para salada, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1000 kg
19	Cebola amarela de primeira qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	1000 kg
20	Batata Inglesa , com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de	Kg	2300 kg

	resíduos e fertilizantes.		
21	Biscoito Salgado	Kg	900 kg
22	Biscoito Doce	Kg	900 kg
23	Suco	Lt	2000 lt
24	Achocolatado em pó	Kg	250 kg
25	Café solúvel em pó	kg	150 kg
26	Feijão tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagem própria, pacote contendo 1 kg com identificação do produto e prazo de validade.	kg	1100 kg
27	Arroz Tipo 2	Pact. 5 Kg	790 pct
28	Açúcar	Pact. 5 Kg	800 pct
29	Farinha de milho	Kg	1300 kg
30	Mortadela sem gordura	Kg	800 kg
31	Ovos de galinha	Dúzia	800 dz
32	Farinha de trigo Especial , enriquecida com ferro e ácido fólico, não poderá estar úmida ou rançosa, em boas condições, com validade mínima de 6 meses.	Pact. 5 Kg	450 pct
33	Fermento em pó químico	250 gr	350 latas
34	Fermento seco p/pão	Kg	80 kg
35	Amido de milho	Kg	300 kg
36	Aveia em Flocos	500 gramas	15 kg

2.2. ESCOLAS:

- EMEI Criança Esperança.
- EMEI Gema Laner Ghisleni.
- EMEI Amália Bresolin Bambini.
- EMEI Amália Bresolin Bambini- Extensão.
- EMEI Alda Alzira Bresolin Rotta.
- CMEF Álvaro Rodrigues Leitão.
- EMEF Alexandre Tramontini.
- EMEF Emilio Henrique Schmitt.
- EMEF Imaculada Conceição.
- EMEF Padre Roque Gonzalez.
- EMEF Augusto Peruzzo.

- EEEM José Clemente Pereira.
- IEE Dr. Ruy Piégas Silveira.
- EEEF Prof. Afonso Luis Spada.
- Belizário de Oliveira Carpes.
- EEEF André Lupatini.
- APAE.

2.3. PRAZOS: o licitante vencedor se obriga a fornecer a merenda escolar conforme solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, dentro das normas da fiscalização da vigilância sanitária e de acordo com as especificações do edital, conforme a necessidade, até o final do ano letivo de 2014 ou enquanto perdurar a entrega da merenda escolar;

3. JUSTIFICATIVA: Justifica-se a realização de processo de licitação para contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios (merenda escolar) para as Escolas Municipais de Educação Infantil, Ensino Fundamental, Escolas Estaduais e Filantrópicas, de acordo com a Lei 8666/93 e suas alterações. Os produtos adquiridos serão fornecidos para as Escolas Municipais de Educação Infantil, Ensino Fundamental, Escolas Estaduais e Filantrópica visando suprir as necessidades nutricionais da clientela escolar, proporcionado uma alimentação de qualidade e adequada.

4. VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$159.186,20 (cento e cinquenta e nove mil, cento e oitenta e seis reais com vinte centavos).

5. ORÇAMENTO DETALHADO:

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
01	Carne bovina moída de 2ª resfriada com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, não amolecida, nem pegajosa, embalagem de 2 kg.	Kg	2000 kg	12,35	24.700,00
02	Carne Frango (coxa e sobre coxa), com características próprias.	Kg	2500 kg	5,57	13.925,00

03	Banana	Kg	2300 kg	2,10	4.830,00
04	logurte (validade mínima de 4 meses)	Litro	800 lt	2,67	2.136,00
05	Chá (hortelã e erva doce)	Caixa com 10 sachês, de 10 gr cada	50 caixas	2,78	139,00
06	Massa Fina p/sopa	Kg	500 kg	4,98	2.490,00
07	Macarrão c/ovos	Kg	1200 kg	4,53	5.436,00
08	Margarina c/sal	Kg	400 kg	3,46	1.384,00
09	Chimier	Kg	500 kg	5,41	2.705,00
10	Óleo Comestível	Emb.900 ml	1600 un	3,60	5.760,00
11	Vinagre	Emb.750 ml	700 un	1,88	1.316,00
12	Sal Iodado Refinado	Kg	500 kg	0,90	450,00
13	Lentilha Tipo 1	Kg	100 kg	5,80	580,00
14	Maçã gala especial adequada para o consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1200 kg	3,91	4.692,00
15	Mamão formosa comum , com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de Resíduos e fertilizantes.	Kg	700 kg	3,74	2.618,00

16	Manga	kg	600 kg	4,54	2.724,00
17	Melancia graúda , com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo imediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	150 kg	1,60	240,00
18	Tomate longa vida , para salada, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	1000 kg	4,62	4.620,00
19	Cebola amarela de primeira qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	1000 kg	2,57	2.570,00
20	Batata Inglesa , com coloração e tamanho uniformes típicos da	Kg	2300 kg	2,84	6.532,00

	variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes.				
21	Biscoito Salgado	Kg	900 kg	8,14	7.326,00
22	Biscoito Doce	Kg	900 kg	7,60	6.840,00
23	Suco	Lt	2000 lt	3,58	7.160,00
24	Achocolatado em pó	Kg	250 kg	7,10	1.775,00
25	Café solúvel em pó	kg	150 kg	48,20	7.230,00
26	Feijão tipo 1	kg	1100 kg	5,39	5.929,00
27	Arroz Tipo 2	Pact. 5 Kg	790 pct	9,54	7.536,60
28	Açúcar	Pact. 5 Kg	800 pct	8,65	6.920,00
29	Farinha de milho	Kg	1300 kg	1,70	2.210,00
30	Mortadela sem gordura	Kg	800 kg	4,55	3.640,00
31	Ovos de galinha	Dúzia	800 dz	4.56	3.648,00
32	Farinha de trigo Especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, não poderá estar úmida ou rançosa, em boas condições, com validade mínima de 6 meses.	Pact. 5 Kg	450 pct	9,17	4.126,50
33	Fermento em pó químico	250 gr	350 latas	4,86	1.701,00
34	Fermento seco p/pão	Kg	80 kg	21,38	1.710,40
35	Amido de milho	Kg	300 kg	4,80	1.440,00
36	Aveia em Flocos	500 gramas	15 kg	9,82	147,30

5.1. ORÇAMENTO DETALHADO POR ANEXO:

5.1.1 PNAE Creche

ANEXO I

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
01	Carne bovina moída de 2ª resfriada com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, não amolecida, nem pegajosa,	Kg	2000 kg	12,35	24.700,00

	embalagem de 2 kg.				
02	Carne Frango (coxa e sobre coxa), com características próprias.	Kg	2500 kg	5,57	13.925,00
03	Banana	Kg	2300 kg	2,10	4.830,00
04	Iogurte (validade mínima de 4 meses)	Litro	800 lt	2,67	2.136,00
05	Chá (hortelã e erva doce)	Caixa com 10 sachês, de 10 gr cada	50 caixas	2,78	139,00

R\$ 45.730,00

5.1.2. PNAE Pré Escola
ANEXO II

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
06	Massa Fina p/sopa	Kg	500 kg	4,98	2.490,00
07	Macarrão c/ovos	Kg	1200 kg	4,53	5.436,00
08	Margarina c/sal	Kg	400 kg	3,46	1.384,00
09	Chimier	Kg	500 kg	5,41	2.705,00
10	Óleo Comestível	Emb.900 ml	1600 un	3,60	5.760,00
11	Vinagre	Emb.750 ml	700 un	1,88	1.316,00
12	Sal Iodado Refinado	Kg	500 kg	0,90	450,00
13	Lentilha Tipo 1	Kg	100 kg	5,80	580,00

R\$20.121,00

5.1.3. PNAE Ens. Fundamental
ANEXO III

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
14	Maçã gala especial adequada para o consumo mediano e	Kg	1200 kg	3,91	4.692,00

	imediato, tamanho médio, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.				
15	Mamão formosa comum , com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de Resíduos e fertilizantes.	Kg	700 kg	3,74	2.618,00
16	Manga	kg	600 kg	4,54	2.724,00
17	Melancia graúda , com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	150 kg	1,60	240,00
18	Tomate longa vida , para salada, fresco, com coloração e	Kg	1000 kg	4,62	4.620,00

	tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.				
19	Cebola amarela de primeira qualidade , lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	1000 kg	2,57	2.570,00
20	Batata Inglesa , com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes.	Kg	2300 kg	2,84	6.532,00
21	Biscoito Salgado	Kg	900 kg	8,14	7.326,00
22	Biscoito Doce	Kg	900 kg	7,60	6.840,00
23	Suco	Lt	2000 lt	3,58	7.160,00
24	Achocolatado em pó	Kg	250 kg	7,10	1.775,00
25	Café solúvel em pó	kg	150 kg	48,20	7.230,00
26	Feijão tipo 1	kg	1100 kg	5,39	5.929,00

R\$60.256,00

5.1.4. PNAE Ens. Médio

ANEXO IV

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
27	Arroz Tipo 2	Pact. 5 Kg	790 pct	9,54	7.536,60
28	Açúcar	Pact. 5 Kg	800 pct	8,65	6.920,00
29	Farinha de milho	Kg	1300 kg	1,70	2.210,00
30	Mortadela sem gordura	Kg	800 kg	4,55	3.640,00
31	Ovos de galinha	Dúzia	800 dz	4.56	3.648,00

R\$23.954,00

5.1.5. PNAE EJA

ANEXO V

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
32	Farinha de trigo Especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, não poderá estar úmida ou rançosa, em boas condições, com validade mínima de 6 meses.	Pact. 5 Kg	450 pct	9,17	4.126,50

R\$4.126,50

5.1.6. PNAE AEE

ANEXO VI

Item	Produto	Embalagem	Quantidade	Valor unitário	Valor total
33	Fermento em pó químico	250 gr	350 latas	4,86	1.701,00
34	Fermento seco p/pão	Kg	80 kg	21,38	1.710,40
35	Amido de milho	Kg	300 kg	4,80	1.440,00
36	Aveia em Flocos	500 gramas	15 kg	9,82	147,30

R\$4.998,70

6. CARDÁPIOS:

SMECT.

Cardápio 2014 / EMEI

	CAFÉ	ALMOÇO	LANCHE
Segunda-feira	Leite com achocolatado com bolacha doce e salgada	Feijão Macarrão com guisado Salada 1 x por mês panqueca colorida	Pão (cachorro quente, sanduiche, geléia ou margarina) Suco de uva ou laranja.
Terça-feira	Leite com café / ou vitamina com frutas + pãozinho ou cuca	Feijão / arroz Com galinha ou carreteiro + salada	Bolacha caseira ou cuca, + leite com achocolatado
Quarta-feira	Leite com achocolatado Bolacha caseira	Arroz + lentilha com linguiça e legumes + salada	Grostoli/ bolo salgado de legumes / + chá
Quinta-feira	Iogurte + sucrilhos + fruta	Arroz + feijão + polenta ou mandioca Frango	Fruta + iogurte + bolachas / SUCRILHOS
Sexta-feira	Pãozinho torradinho com ovo cozido (mole) Com chá + fruta	A/F, batata doce / moranga /refogado de legumes, (brócolis, cenoura e batata) Guisado. Saladas	Bolo (negamaluca, milho, aveia, integral....) Suco ou chá

*A/F: Arroz / Feijão, A/L: Arroz / Lentilha

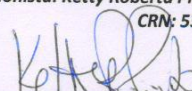
*Cardápio sujeito a alteração

*Todas as crianças receberão um reforço após às 17horas, devendo preferencialmente ser oferecido frutas ou biscoitos sortidos.

* o almoço será acompanhado sempre com saladas, suco, água ou chá.

Nutricionista: Ketty Roberta Pinto

CRN: 5360


Ketty Roberta Pinto
NUTRICIONISTA
CRN 5360

SMECT.

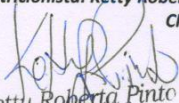
BERÇÁRIO / 2014

4 a 10 meses

Cardápio nº 1	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Lanche da manhã	Leite da criança Papa de maçã	Leite da criança Fruta	Leite da criança Papa de banana	Leite da criança Papa de mamão	Leite da criança Banana amassadinha
Almoço	Sopa de cenoura, Batatinha brócolis, frango	Sopa de arroz, caldo de feijão, cenoura, abobrinha, espinafre	Sopa de batata doce, beterraba, caldo de lentilha, e carne	Sopa de couve flor chuchu, cenoura, e frango	Sopa de batatinha, ervilha, abóbora, caldo de feijão e carne
Chá	hortelã	Erva -doce	camomila	Maçã	erva doce
Lanche da tarde	Leite da criança Creme de laranja	Leite da criança Papa de aveia	Leite da criança iogurte	Leite da criança Sopa de bolacha Maria	Leite da criança iogurte
Reforço	Fruta / bolacha Maria	Fruta / bolacha Maria	Fruta / bolacha Maria	Fruta / bolacha Maria	Fruta / bolacha Maria

- Cardápio sujeito a alterações

Nutricionista: **Ketty Roberta Pinto**
CRN: 5360


Ketty Roberta Pinto
NUTRICIONISTA
CRN2 5360

SMECT.

OBSERVAÇÕES:

- As crianças do turno da tarde ainda receberão um reforço que preferencialmente será com fruta antes de ir para casa.
- A papa salgada deverá ser servida 1 vez por dia para crianças de 04 à 08 meses e até duas vezes ao dia para as crianças acima 9 meses.
- Não deverá ser colocado óleo na papa salgada.
- O sal deverá ser controlado, utilizar 1 gramas/ aluno para cada preparação.
- Na utilização do frango, este deverá ser cozido sem pele ou aparas de gordura.
- Suco de frutas não deverá ser adoçado.

Nutricionista: *Ketty Roberta Pinto*
CRN: 5360

Ketty Roberta Pinto
NUTRICIONISTA
CRN2 5360

Sugestão de Cardápio	Março/Abril	Maio /junho	Julho / Agosto	Setembro / Outubro																																								
Segunda	<table border="1"> <tr><td>03</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr> <tr><td>07</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr> </table> <p>- Polenta com carne moída, saladas.</p>	03	10	17	24	31	07	14	21	28		<table border="1"> <tr><td>05</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr> <tr><td>02</td><td>09</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> </table> <p>- Arroz com carne de galinha, saladas.</p>	05	12	19	26		02	09	16	23	30	<table border="1"> <tr><td>07</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr> <tr><td>04</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> </table> <p>-Arroz-careteiro, saladas.</p>	07	14	21	28		04	11	18	25		<table border="1"> <tr><td>01</td><td>08</td><td>15</td><td>22</td><td></td></tr> <tr><td>06</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr> </table> <p>- Massa com Carne de Galinha, saladas.</p>	01	08	15	22		06	13	20	27	
03	10	17	24	31																																								
07	14	21	28																																									
05	12	19	26																																									
02	09	16	23	30																																								
07	14	21	28																																									
04	11	18	25																																									
01	08	15	22																																									
06	13	20	27																																									
Terça	<table border="1"> <tr><td>04</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> <tr><td>01</td><td>08</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> </table> <p>- Pão de centeio com geléia de uva + chá / suco de uva</p>	04	11	18	25		01	08	15	22	29	<table border="1"> <tr><td>06</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr> <tr><td>03</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr> </table> <p>- Achocolatado + CUCA</p>	06	13	20	27		03	10	17	24		<table border="1"> <tr><td>01</td><td>08</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> <tr><td>05</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr> </table> <p>- leite com achocolatado + bolachas.</p>	01	08	15	22	29	05	12	19	26		<table border="1"> <tr><td>02</td><td>09</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> <tr><td>07</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr> </table> <p>- Achocolatado + cuca / pão sovado com geléia</p>	02	09	16	23	30	07	14	21	28	
04	11	18	25																																									
01	08	15	22	29																																								
06	13	20	27																																									
03	10	17	24																																									
01	08	15	22	29																																								
05	12	19	26																																									
02	09	16	23	30																																								
07	14	21	28																																									
Quarta	<table border="1"> <tr><td>05</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr> <tr><td>02</td><td>09</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> </table> <p>- Feijão ou lentilha, arroz, carne, mandioca, saladas + suco de uva.</p>	05	12	19	26		02	09	16	23	30	<table border="1"> <tr><td>07</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr> <tr><td>04</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> </table> <p>-Sopa de legumes/ sopa de feijão ou lentilha+ suco de laranja;</p>	07	14	21	28		04	11	18	25		<table border="1"> <tr><td>02</td><td>09</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> <tr><td>06</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr> </table> <p>- Feijão, arroz, carne, batata doce, saladas + suco de uva /laranja.</p>	02	09	16	23	30	06	13	20	27		<table border="1"> <tr><td>03</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr> <tr><td>01</td><td>08</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> </table> <p>- Feijão ou lentilha, arroz, carne, mandioca, saladas + suco de uva.</p>	03	10	17	24		01	08	15	22	29
05	12	19	26																																									
02	09	16	23	30																																								
07	14	21	28																																									
04	11	18	25																																									
02	09	16	23	30																																								
06	13	20	27																																									
03	10	17	24																																									
01	08	15	22	29																																								
Quinta	<table border="1"> <tr><td>06</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr> <tr><td>03</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td></td></tr> </table> <p>logurte + bolachas</p>	06	13	20	27		03	10	17	24		<table border="1"> <tr><td>01</td><td>08</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> <tr><td>05</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr> </table> <p>Pãozinho sovado com lingüiça + chá ou suco de uva</p>	01	08	15	22	29	05	12	19	26		<table border="1"> <tr><td>03</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr> <tr><td>07</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr> </table> <p>- Pizza qu Empadão</p>	03	10	17	24	31	07	14	21	28		<table border="1"> <tr><td>04</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> <tr><td>02</td><td>09</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> </table> <p>- bolo simples/ bolo de milho/ bolo de chocolate, chá</p>	04	11	18	25		02	09	16	23	30
06	13	20	27																																									
03	10	17	24																																									
01	08	15	22	29																																								
05	12	19	26																																									
03	10	17	24	31																																								
07	14	21	28																																									
04	11	18	25																																									
02	09	16	23	30																																								
Sexta	<table border="1"> <tr><td>07</td><td>14</td><td>21</td><td>28</td><td></td></tr> <tr><td>04</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> </table> <p>Frutas</p>	07	14	21	28		04	11	18	25		<table border="1"> <tr><td>02</td><td>09</td><td>16</td><td>23</td><td>30</td></tr> <tr><td>06</td><td>13</td><td>20</td><td>27</td><td></td></tr> </table> <p>Frutas</p>	02	09	16	23	30	06	13	20	27		<table border="1"> <tr><td>04</td><td>11</td><td>18</td><td>25</td><td></td></tr> <tr><td>01</td><td>08</td><td>15</td><td>22</td><td>29</td></tr> </table> <p>Frutas</p>	04	11	18	25		01	08	15	22	29	<table border="1"> <tr><td>05</td><td>12</td><td>19</td><td>26</td><td></td></tr> <tr><td>03</td><td>10</td><td>17</td><td>24</td><td>31</td></tr> </table> <p>Frutas</p>	05	12	19	26		03	10	17	24	31
07	14	21	28																																									
04	11	18	25																																									
02	09	16	23	30																																								
06	13	20	27																																									
04	11	18	25																																									
01	08	15	22	29																																								
05	12	19	26																																									
03	10	17	24	31																																								

→ Cardápio sujeito a alterações

→ As preparações salgadas deverão ser acompanhadas por saladas.

Refeições opcionais:

- Bolo de espinafre

- Sucos: Beterraba, limão, cenoura, hortelã, laranja.

- Chás de frutas ex: maçã;

OBS: As frutas poderão ser servidas como salada de frutas, ou batidas, podendo acompanhar algum salgado.

7. FORMA DE PAGAMENTO: o pagamento será feito mediante nota fiscal emitida pelo fornecedor, de acordo com os critérios estabelecidos no edital.

8. OBRIGAÇÃO DAS PARTES: de acordo com o edital.

9. HABILITAÇÃO ESPECÍFICA: de acordo com o edital.

10. FISCALIZAÇÃO:

- Maria da Graça Ortiz, Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo, portaria nº 16.317-2013.
- Maria Cecília P. Galvagni, Coordenadora Pedagógica, portaria nº 16.706- 2013.
- Ketty Roberta Pinto, Nutricionista, CRN 5360.

11. RESPONSÁVEL PELO PROJETO:

- Maria da Graça Ortiz, Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo, portaria nº 16.317-2013.
- Maria Cecília P. Galvagni, Coordenadora Pedagógica, portaria nº 16.706- 2013.
- Ketty Roberta Pinto, Nutricionista, CRN 5360.