



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



COTAÇÃO DE PREÇOS

Razão Social da Proponente:						
Nº. CNPJ:						
Endereço:						
Telefone:						
E-mail:						
COTAÇÃO DE PREÇOS						
Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias durante 26 meses	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 26 MESES R\$
01	Cardápio A	472	405			
02	Cardápio B	1.067	405			
03	Cardápio C	309	405			
04	Cardápio D	534	445			
05	Cardápio E1	4	405			
06	Cardápio E2	9	405			
07	Cardápio E3	20	445			
(Valor total da proposta por extenso)						



ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E CONVENIADAS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES, TIPO DE ENSINO E CARDÁPIO.

		Unidade Educacional	Endereço	Tipo de ensino	Tipo de cardápio
Creches	1	Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	Endereço: Av. Jaboticabal, n° 118 - fundos Bairro: Francos Telefone: 3824 7456	Creche (4 meses a 3 anos)	D, E3
	2	Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	Endereço: Av. Jaboticabal, n° 118 - frente Bairro: Francos Telefone: 3824 7456	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	3	Creche Municipal Santa Ignês	Endereço: R. Acre, 477 Bairro: Vila Beatriz Telefone: 3824 6311	Creche (4 meses a 3 anos)	D, E3
	4	Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	Endereço: R. Paraíba, n° 70 Bairro: Centro Telefone: 3824 2364	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	5	Creche e EMEI Vida e Esperança	Endereço: R. Graciliano Ramos, s/ n° Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 6605	Creche e Educação Infantil (4 meses a 4 anos)	D, E3
	6	Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	Endereço: R. Avelino Teófilo de Freitas, n° 262 Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 7680	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	7	Creche e EMEI Lydia Rango D' Aragona	Endereço: R. Copacabana, 84 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 3891	Creche e Educação Infantil (4 meses a 6 anos)	D, E3
	8	Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	Endereço: R. Campinas, 200, Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 1308	Creche (4 meses a 4 anos)	D, E3
EM Educação Infantil	9	EMEI José Alves de Moraes	Endereço: R. Mogi Mirim, n° 187 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 2793	Educação Infantil e Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2
	10	EMEI Oscar de Castro Ribeiro	Endereço: R. José Gomes do Amaral, 226 Bairro: Jardim Europa Telefone: 3824 7010	Educação Infantil	C, E2
olas Municipais	11	EM Creusa Aparecida Mariano	Endereço: R. Graciliano Ramos, 197 Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 4400	Ensino Fundamental I	A, B, E1, E2
	12	EM Prof. Ivan Galvão de França	Endereço: Av. Jaboticabal, s/ n° Bairro: Jaboticabal Telefone: 3824 1028	Educação Infantil e Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	13	EM Comendador Pedro Facchini	Endereço: Av. Jaboticabal, n° 80 Bairro: Francos Telefone: 3824 1970	Ensino Fundamental I e II	A, B, E1, E2
	14	EM Dr. Geraldo Mantovani	Endereço: R. Acre, n° 555 Bairro: Vila Beatriz Telefone: 3824 6339	Ensino Fundamental I e II	A, B, C, E1, E2
	15	EM Luiz Barbosa	Endereço: R. Monteiro Lobato, n° 187 Bairro: Casas Populares Telefone: 3824 2335	Ensino Fundamental II e Educação de Jovens e Adultos	A, B, C, E1, E2
CEAC	16	Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	Endereço: Av. Monte Sião, n° 1765 Bairro: Francos Telefone: 3824 2611	Ensino Fundamental I	A, B, E1, E2
Entidade	17	APAE Raio de Sol	Endereço: R. Amapá, 811 Bairro: Jd. São Francisco Telefone: 3824 2068	Educação especial (crianças, adolescentes, adultos e idosos)	A, B, C, E1, E2

Sendo:

- Cardápio A = Café da manhã**
- Cardápio B = Almoço / Janta**
- Cardápio C = Lanche**
- Cardápio D = Cardápio de creche (diária)**
- Cardápio E1 = Específico café da manhã**
- Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche**
- Cardápio E3 = Específico de creche (diária)**



ANEXO II

TIPOS DE CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS E PER CAPITA

Cardápio tipo “A” – desjejum:

Tabela de Incidência dos Produtos

Desjejum	
Produto	Incidência
Leite em pó integral	4 vezes/semana
*Chocolate em pó	4 vezes/semana
*Açúcar	4 vezes/semana
Suco de fruta natural	quinzenal
logurte	quinzenal
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	quinzenal
Biscoito simples integral (vários sabores/tipos)	quinzenal
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1 vez/semana
Bolo simples (vários sabores)	quinzenal
Flocos de milho	quinzenal
Manteiga	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	quinzenal
Geleia (vários sabores)	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

*optativo em dia com flocos de milho

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Leite com chocolate e açúcar Biscoito rosquinha	Suco de laranja Pão integral com requeijão	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite com chocolate e açúcar Bolo simples de aveia	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga
Leite com chocolate e açúcar Biscoito salgado integral	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia	logurte Pão de leite com manteiga	Flocos de milho com leite
Leite com chocolate e açúcar Biscoito tipo Maria	Leite com chocolate e açúcar Bolo simples de laranja	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Suco de abacaxi Pão integral com requeijão	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga
Leite com chocolate e açúcar Biscoito maisena	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	Flocos de milho com leite	logurte Pão de leite com manteiga	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Cardápio tipo “B” – almoço e jantar:

Tabela de Incidência dos Produtos

Almoço/Jantar	
Produto	Incidência
Arroz	4 vezes/semana
Arroz integral	1 vez/semana
Feijão	4 vezes/semana
*Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
Peixe	quinzenal
Ovo	quinzenal
Legumes (com carne, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1 vez/mês
Preparações: Risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho com carne, sopa (em meses frios) etc	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

* Sendo que pode haver carne processada (exemplo: almôndega) e miúdos 1 vez por mês.

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Arroz Feijão Peixe com batata Abacaxi	Arroz Feijão Carne em cubos com abobrinha Laranja	Arroz integral Feijão Frango com mandioca	Arroz Feijão Carne moída com cenoura	(Arroz), Macarrão integral ao molho de frango Couve flor refogada
Arroz Feijão Omelete de forno com cenoura Melão	Arroz integral Feijão Frango com abóbora Maçã	Arroz Feijão Linguiça com batata	Arroz Feijão Carne em tiras com inhame	(Arroz), Risoto de frango com legumes
Arroz Feijão Peixe com tomate Goiaba	Arroz Feijão Carne em cubos com mandioquinha Caqui	Arroz Feijão Frango com espinafre	Arroz integral Feijão Carne moída com batata doce	Arroz Estrogonofe de frango Chuchu refogado Batata palha
Arroz integral Feijão Farofa de ovos Mamão	Arroz Feijão Frango com vagem Melancia	Arroz Feijão Carne em tiras com berinjela	Arroz Feijão Frango com brócolis	Arroz Polenta a bolonhesa Cenoura refogada



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Cardápio tipo “C” – lanche:

Tabela de Incidência dos Produtos

Lanche	Produto	Incidência
	Pão de leite	2 vezes/semana
	Pão de leite integral	1 vez/semana
	Pão de fôrma	1 vez/semana
	Carne bovina	1 vez/semana
	Frango	1 vez/semana
	Queijos (ricota, requeijão, muçarela, queijo prato)	1 vez/semana
	Carnes processadas (salsicha, linguiça, frios)	quinzenal
	Peixe (<i>in natura</i> ou enlatado)	1 vez/mês
	Ovo	1 vez/mês
	Legumes (junto aos recheios)	3 vezes/semana
	Preparações: tortas salgadas com legumes, frango/carne/peixe/queijo; quibe assado etc	1 vez/semana
	Suco de fruta (concentrado)	5 vezes/semana
	Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
	Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1 vez/mês
	Acompanhamento: Batata palha	1 vez/mês

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

Exemplos

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Suco de uva Pão de leite com carne moída Abacaxi	Suco de caju Pão integral patê de atum com tomate Laranja	Suco de limão Pão de leite com frango	Suco de laranja Pão de fôrma com requeijão e cenoura	Suco de acerola Torta de legumes com ricota
Suco de goiaba Quibe assado com batata Melão	Suco de abacaxi Pão de leite com frango Maçã	Suco de uva Pão integral com carne moída	Suco de caju Pão de leite com ovo mexido com ervilha	Suco de maracujá Pão de fôrma com muçarela tomate
Suco de limão Torta de frango com milho Goiaba	Suco de laranja Pão de fôrma com patê de ricota Caqui	Suco de acerola Pão de leite com mortadela	Suco de goiaba Pão integral com patê de frango com alface e batata palha	Suco de abacaxi Pão de leite com carne moída e tomate
Suco de maracujá Pão de leite com frango e cenoura Mamão	Suco de tangerina Pão integral com carne moída Melancia	Suco de uva Pão de fôrma com queijo prato e tomate	Suco de caju Quibe assado com abóbora	Suco de goiaba Pão de leite com linguiça Sagu de uva



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Cardápio tipo “D” – diária (Creche):

Tabela de Incidência dos Produtos

Diária	
Produto	Incidência
Desjejum	
Para menores de 1 ano	
Fórmula infantil	5 vezes/semana
Para maiores de 1 ano	
Leite de vaca integral	5 vezes/semana
*Chocolate em pó	5 vezes/semana
*Açúcar	5 vezes/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	quinzenal
Biscoito simples integral (vários sabores/tipos)	quinzenal
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1 vez/semana
Bolo simples (vários sabores)	quinzenal
Flocos de milho	quinzenal
Manteiga	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	quinzenal
Geleia (vários sabores)	quinzenal
Para todos	
Fruta (várias frutas da época)	3 vezes/semana
Almoço	
Para menores de 1 ano	
Papa salgada (com legumes, leguminosas, carne, hortaliças, cereais)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Suco de fruta natural	1 vez/semana
Para maiores de 1 ano	
Arroz	4 vezes/semana
Arroz integral	1 vez/semana
Feijão	4 vezes/semana
Outras leguminosas (feijão preto, lentilha, soja, ervilha, grão de bico etc)	1 vez/semana
**Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	2 vezes/semana
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	2 vezes/semana
Peixe	quinzenal
Ovo	quinzenal
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	1 vez/semana
Suco de fruta natural	1 vez/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce, bombom/chocolate etc)	1 vez/mês
Preparações: Risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho com carne, sopa (em meses frios) etc	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada e farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	quinzenal
Lanche (tarde)	
Para menores de 1 ano	



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Para maiores de 1 ano	
Leite de vaca integral	3 vezes/semana
*Chocolate em pó	3 vezes/semana
*Açúcar	3 vezes/semana
Suco de fruta natural	1 vez/semana
Vitamina de frutas (leite de vaca integral e fruta)	quinzenal
Iogurte	quinzenal
Pão de leite	1 vez/semana
Pão de leite integral	1 vez/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	quinzenal
Biscoito simples integral (vários sabores/tipos)	quinzenal
Bolo simples	quinzenal
Torta salgada simples (de legumes)	quinzenal
Flocos de milho	quinzenal
Pão de queijo, pipoca	1 vez/mês
Bolo com recheio e cobertura (aniversário)	1 vez/mês
Manteiga	1 vez/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	quinzenal
Geleia (vários sabores)	quinzenal
Lanche (fim do período)	
Fruta (várias frutas da época)	3 vezes/semana

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

*optativo em dia com flocos de milho

* *Sendo que pode haver carne processada (exemplo: almôndega) e miúdos 1 vez por mês.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro
TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP
e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Exemplos

DIA	DESJEJUM			ALMOÇO		LANCHE DA TARDE		FRUTA
	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	todos	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	
segunda-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar e biscoito rosquinha	mamão	sopa de macarrão com legumes suco de abacaxi	Arroz Feijão Peixe com batata Suco de abacaxi	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia	melão
terça-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar e pão integral com requeijão		papa de arroz, feijão, carne e abobrinha, laranja	Arroz Feijão Carne em cubos com abobrinha Laranja	Fórmula infantil	Vitamina de abacate Biscoito maisena integral	
quarta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar e pão de leite com manteiga	laranja	papa de arroz, feijão, frango e mandioca	Arroz integral Feijão Frango com mandioca	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Bolo de cenoura	goiaba
quinta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar e bolo simples de aveia		papa de arroz, lentilha, carne e cenoura, melancia	Arroz Lentilha Carne moída com cenoura	Fórmula infantil	Suco de maracujá Pão de leite com manteiga	
sexta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar e pão de leite com manteiga	maçã	Canja	(Arroz), Feijão, Macarrão integral ao molho de frango Couve flor refogada	Fórmula infantil	Flocos de milho com leite	caqui



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro
TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP
e-mail: educacao@aguasdelindóia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



DIA	DESJEJUM			ALMOÇO		LANCHE DA TARDE		FRUTA
	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	todos	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	
segunda-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Biscoito salgado integral	melão	papa de arroz, feijão, ovo com cenoura, suco de melão	Arroz Feijão Omelete de forno com cenoura Suco de melão	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	laranja
terça-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga		papa de arroz, feijão, frango com abóbora, maçã	Arroz integral Feijão Frango com abóbora Maçã	Fórmula infantil	logurte Biscoito tipo Maria	
quarta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia	caqui	sopa de macarrão com legumes, mamão	Arroz Feijão Linguiça com batata	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de queijo	melancia
quinta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga		papa de arroz, grão de bico, carne e inhame	Arroz Grão de bico Carne em tiras com inhame	Fórmula infantil	Suco de limão Torta de legumes	
sexta-feira	Fórmula infantil	Flocos de milho com leite	goiaba	papa de arroz, feijão, frango e legumes	(Arroz), Feijão, Risoto de frango com legumes	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com requeijão	abacaxi



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro
TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP
e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



DIA	DESJEJUM			ALMOÇO		LANCHE DA TARDE		FRUTA
	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	todos	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	
segunda-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Biscoito tipo Maria	abacaxi	sopa de feijão com legumes, suco de goiaba	Arroz Feijão Peixe com tomate Suco de goiaba	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia	goiaba
terça-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Bolo simples de laranja		papa de arroz, feijão, carne, mandioquinha, caqui	Arroz Feijão Carne em cubos com mandioquinha Caqui	Fórmula infantil	Vitamina de mamão Pão de leite com manteiga	
quarta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	melancia	papa arroz, feijão, frango, espinafre, abacaxi	Arroz Feijão Frango com espinafre	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Biscoito salgado integral	mamão
quinta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com requeijão		papa de arroz, feijão, carne, batata doce	Arroz integral Feijão preto Carne moída com batata doce	Fórmula infantil	Suco de acerola Bolo simples integral	
sexta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga	maçã	Canja	Arroz, feijão, Estrogonofe de frango Chuchu refogado Batata palha Sagu de uva	Fórmula infantil	Flocos de milho com leite	melão



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro
TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP
e-mail: educacao@aguasdelindoi.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



DIA	DESJEJUM			ALMOÇO		LANCHE DA TARDE		FRUTA
	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	todos	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	menores de 1 ano	maiores de 1 ano	
segunda-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Biscoito maisena integral	laranja	Papa de arroz, feijão, ovos com legumes, mamão	Arroz integral Feijão Farofa de ovos Mamão	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com geleia	caqui
terça-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga		papa de arroz, feijão, frango e vagem, suco de melancia	Arroz Feijão Frango com vagem Suco de melancia	Fórmula infantil	logurte Torta de legumes	
quarta-feira	Fórmula infantil	Flocos de milho com leite	goiaba	papa de arroz, feijão, carne e berinjela, abacaxi	Arroz Feijão Carne em tiras com berinjela	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com manteiga	melão
quinta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão de leite com manteiga		Papa de arroz, frango, brócolis	Arroz, Ervilha, Frango com brócolis	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Biscoito salgado	
sexta-feira	Fórmula infantil	Leite com chocolate e açúcar Pão integral com geleia	mamão	Creme de fubá, carne e cenoura	Arroz, Feijão Polenta a bolonhesa Cenoura refogada	Fórmula infantil	Bolo de aniversário, suco de laranja	maçã



Cardápio tipo “E” – Cardápio Específico (todos alunos com necessidades nutricionais específicas):

Objetivo: atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas. A contratada fica responsável pelo fornecimento da alimentação escolar para os alunos com necessidades nutricionais específicas (exemplos: alergias alimentares, intolerância à lactose, diabetes, entre outros), mediante apresentação pela contratante de prescrição médica e/ou nutricional.

Cardápio E1 = Específico café da manhã

Cardápio igual ao tipo “A”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.

Principais patologias relacionadas ao cardápio tipo “E1”

Patologias	n° de alunos estimado
Intolerância à lactose	04
Diabetes Mellitus	07
Obesidade	01
Alergia ao leite de vaca	01

Tabela de Incidência dos Produtos

Desjejum			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Leite de vaca integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Leite sem lactose 2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico	4 vezes/semana
Açúcar	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Produto indicado pelo médico 2. Redução da quantidade ou Produto indicado pelo médico	4 vezes/semana
Suco de fruta natural	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	(se for adicionado açúcar) 1. Produto indicado pelo médico 2. Redução da quantidade ou Produto indicado pelo médico	quinzenal
Iogurte	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Iogurte sem lactose 2. Bebida a base de soja ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, iogurte sem açúcar 4. Se necessário, iogurte light	quinzenal
Riscuitos	1. Intolerância à lactose	1. Riscuito sem	1 vez/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	2. Biscoito sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, apenas biscoito integral 4. Se necessário, apenas biscoito integral	
Pães	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, apenas pão integral 4. Se necessário, apenas pão integral	3 vezes/semana
Bolo simples (vários sabores)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, bolo sem açúcar 4. Se necessário, bolo sem açúcar / integral	quinzenal
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	quinzenal
Manteiga	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto indicado pelo médico	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto indicado pelo médico	quinzenal
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar / diet 2. se necessário geleia sem açúcar / diet	quinzenal

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche

Cardápio igual ao tipo “B” ou “C”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.

Principais patologias relacionadas ao cardápio tipo “E2”



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Patologias	n° de alunos estimado
Intolerância à lactose	04
Diabetes Mellitus	07
Obesidade	01
Alergia ao leite de vaca	01

Tabela de Incidência dos Produtos

Almoço ou Jantar			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Arroz	-		5 vezes/semana
Feijão	-		4 vezes/semana
*Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	-		2 vezes/semana
Frango (coxa, sobrecosta, peito)	-		2 vezes/semana
Peixe	-		quinzenal
Ovo	-		quinzenal
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	-		5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-		2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1 Substituir item por outra sobremesa sem lactose 2 Substituir item por outra sobremesa sem leite 3 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar 4 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar	1 vez/mês
Preparações: Risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho com carne, sopa (em meses frios) etc	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1 Substituir item por preparação sem lactose 2 Substituir item por preparação sem leite	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada, farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	-	-	quinzenal



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

A prevalência de alunos com alergias a produtos específicos (exemplos: ovo, amendoim, chocolate, corantes, coco, soja) é baixa (aproximadamente 10 alunos em escolas, a alimentos variados). Neste caso, substituir item no dia do cardápio.

Tabela de Incidência dos Produtos

Lanche			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Pão de leite	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, pão integral 4. Se necessário, pão integral	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico	1 vez/semana
Pão de fôrma	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, pão integral 4. Se necessário, pão integral	1 vez/semana
Carne bovina	-		1 vez/semana
Frango	-		1 vez/semana
Queijos (ricota, requeijão, muçarela, queijo prato)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite ou produto indicado pelo médico	1 vez/semana
Carnes processadas (salsicha, linguiça, frios)	-		quinzenal
Peixe	-		1 vez/mês
Ovo	-		1 vez/mês
Legumes (junto aos recheios)	-		3 vezes/semana
Preparações: tortas salgadas com legumes, frango/carne/peixe/queijo; quibe assado etc	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1 Substituir item por preparação sem lactose 2 Substituir item por preparação sem leite	1 vez/semana
Suco de fruta (concentrado)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, adoçante	5 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



		médico 2. Se necessário, adoçante indicado pelo médico	
Frutas (várias frutas da época)	-		2 vezes/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce tipo caseiro, bombom/chocolate etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1 Substituir item por outra sobremesa sem lactose 2 Substituir item por outra sobremesa sem leite 3 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar 4 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar	1 vez/mês
Acompanhamento: Batata palha	-		1 vez/mês

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

Cardápio E3 = Específico de creche (diária)

Cardápio igual ao tipo “D”, com a substituição de alimentos de acordo com prescrições médicas e/ou nutricionais.

Principais patologias relacionadas ao cardápio tipo “E3”

Patologias	nº de alunos estimado
Intolerância à lactose	09
Diabetes Mellitus	0
Obesidade	0
Alergia ao leite de vaca	07
Fórmulas lácteas infantis especiais	02
Outras (com indicação da adição de farinhas de cereais)	02

Tabela de Incidência dos Produtos

Diária de creche			
Produto	Principais patologias	Substituição	Incidência
Desjejum			
Para menores de 1 ano			
Fórmula infantil	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca	1. Fórmula sem lactose 2. Produto indicado pelo médico	5 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Para maiores de 1 ano			
Leite de vaca integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Outras	1. Leite sem lactose 2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico 3. Outras (ex.: adição de cereal)	5 vezes/semana
Chocolate em pó	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Produto sem lactose 2. Produto sem leite 3. Produto indicado pelo médico 4. Produto indicado pelo médico	5 vezes/semana
Açúcar	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Produto indicado pelo médico 2. Produto indicado pelo médico	5 vezes/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Biscoito sem lactose 2. Biscoito sem leite 3. Se necessário, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	quinzenal
Biscoito simples integral (vários sabores/tipos)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Biscoito sem lactose 2. Biscoito sem leite	quinzenal
Pão de leite	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite 3. Se necessário, pão integral 4. Se necessário, pão integral	2 vezes/semana
Pão de leite integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite	1 vez/semana
Bolo simples	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite 3. Se necessário, bolo sem açúcar 4. Se necessário, bolo sem açúcar	quinzenal
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, flocos de milho sem açúcar 2. Se necessário, flocos de milho sem açúcar	quinzenal
Manteiga	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite	2 vezes/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindóia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



similar (ricota, creme/patê etc)	2. Alergia a proteína do leite de vaca	sem lactose 2. Creme vegetal sem leite	
Geleia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, geleia sem açúcar 2. Se necessário, geleia sem açúcar	quinzenal
Para todos			
Fruta (várias frutas da época)	-	-	3 vezes/semana
Almoço			
Para menores de 1 ano			
Papa salgada (com legumes, leguminosas, carne, hortaliças, cereais)	-	-	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-	-	2 vezes/semana
Suco de frutas natural	-	-	1 vez/semana
Para maiores de 1 ano			
Arroz	-	-	5 vezes/semana
Feijão	-	-	4 vezes/semana
Outras leguminosas (feijão preto, lentilha, soja, ervilha, grão de bico etc)	-	-	1 vez/semana
Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída)	-	-	2 vezes/semana
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	-	-	2 vezes/semana
Peixe	-	-	quinzenal
Ovo	-	-	quinzenal
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	-	-	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-	-	1 vez/semana
Suco de frutas natural	-	-	1 vez/semana
Sobremesa (gelatina, pudim, sagu, bolo, doce, bombom/chocolate etc)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1 Substituir item por outra sobremesa sem lactose 2 Substituir item por outra sobremesa sem leite 3 Se necessário, substituir item por	1 vez/mês



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



		sem açúcar 4 Se necessário, substituir item por outra sobremesa sem açúcar	
Preparações: Risoto, estrogonofe, macarronada, polenta ao molho com carne, sopa (em meses frios) etc	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1 Substituir item por preparação sem lactose 2 Substituir item por preparação sem leite	1 vez/semana
Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada e farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	-	-	quinzenal
Lanche (tarde)			
Para menores de 1 ano			
Fórmula infantil	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Outras	1. Fórmula sem lactose 2. Produto indicado pelo médico 3. Outras (ex.: adição de cereal)	5 vezes/semana
Para maiores de 1 ano			
Leite de vaca integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Outras	1. Leite sem lactose 2. Produto indicado pelo médico 3. Outras (ex.: adição de cereal)	3 vezes/semana
Chocolate em pó	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Produto sem lactose 2. Produto sem leite 3. Produto indicado pelo médico 4. Produto indicado pelo médico	3 vezes/semana
Açúcar	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Produto indicado pelo médico 2. Produto indicado pelo médico	3 vezes/semana
Suco de fruta natural	-	-	1 vez/semana
Vitamina de frutas (leite de vaca integral e fruta)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia ao leite de vaca 3. Outras	1. Leite sem lactose com fruta 2. Produto indicado pelo médico com fruta 3. Outras (ex.:	quinzenal



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



logurte	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade 5. Outras	1. logurte sem lactose 2. Produto indicado pelo médico 3. Se necessário, iogurte sem açúcar 4. Se necessário, iogurte light 5. Outras (ex.: adição de cereal)	quinzenal
Pão de leite	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, pão integral 2. Se necessário, pão integral	1 vez/semana
Pão de leite integral	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão sem lactose 2. Pão sem leite	1 vez/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Biscoito sem lactose 2. Biscoito sem leite 3. Se necessário, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	quinzenal
Biscoito simples integral (vários sabores/tipos)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Biscoito sem lactose 2. Biscoito sem leite	quinzenal
Bolo simples	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite 3. Se necessário, bolo sem açúcar 4. Se necessário, bolo sem açúcar	quinzenal
Torta salgada simples (de legumes)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Torta sem lactose 2. Torta sem leite	quinzenal
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, flocos de milho sem açúcar 2. Se necessário, flocos de milho sem açúcar	quinzenal
Pão de queijo, pipoca	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão de queijo sem lactose 2. Pão de queijo sem leite	1 vez/mês
Bolo com recheio e cobertura (aniversário)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite 3. Se necessário, bolo sem açúcar 4. Se necessário, bolo sem açúcar	1 vez/mês
Manteiga	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do	1. Creme vegetal sem lactose	1 vez/semana



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



		sem leite	
Requeijão ou ricota, patê	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Creme vegetal sem lactose 2. Creme vegetal sem leite	quinzenal
Geleia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, geleia sem açúcar 2. Se necessário, geleia sem açúcar	quinzenal
Lanche (fim do período)			
Fruta (várias frutas da época)	-	-	3 vezes/semana

Obs.: As incidências poderão ser alteradas, de acordo com a sazonalidade dos produtos ou conforme a necessidade da Contratante.

A prevalência de alunos com alergias a produtos específicos (exemplos: ovo, amendoim, chocolate, corantes, coco, soja) é baixa (aproximadamente 05 alunos em creches, a alimentos variados). Neste caso, substituir item no dia do cardápio.

As preparações culinárias presentes no edital (bolos, tortas, pão de queijo, farofa, estrogonofe etc), não devem ser produtos ultraprocessados.

Tabela de per capita de gêneros básicos:

Gênero	Per capita			
	Creche	Educação Infantil	Ensino Fundamental	Ensino Médio e EJA
Fórmula infantil	de acordo com instrução do fabricante			
Leite de vaca integral, iogurte, sucos	150mL	200mL	200mL	200mL
Chocolate em pó	11g	15g	15g	20g
Açúcar	8g	10g	20g	20g
Pães, pão de queijo	25g	50g	50g	50g
Biscoitos	15g	25g	30g	30g
Flocos de milho, pipoca	15g	25g	30g	30g
Manteiga	5g	10g	10g	10g
Fruta	60g	80g	100g	100g
Bolos	20g	40g	40g	40g
Torta salgada	40g	80g	80g	80g
Requeijão, queijos, frios	5g	20g	20g	20g
Geleia	5g	10g	10g	10g
Arroz, arroz integral, macarrão, macarrão integral e outros cereais	30g	40g	50g	80g
Leguminosas (feijão, lentilha, ervilha, soja)	15g	20g	25g	40g
Carnes (bovina, aves, peixe, processadas) (para	35g	50g	50g	60g



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



Legumes	20g	30g	40g	40g
Ovo	25g	50g	50g	50g
Sobremesa (gelatina, sagu)	50g	50g	100g	100g
Linguiça	25g	50g	50g	80g
Doce individual	30g	30g	30g	30g

Os itens alimentares não contemplados nessa tabela, que forem ingredientes de preparações culinárias, terão suas respectivas quantidades estabelecidas no receituário padrão apresentado pela empresa. Esses e outros itens alimentares terão suas quantidades estabelecidas considerando o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, conforme determinações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



ANEXO III

QUANTIDADE DE ALUNO/ESCOLA

Unidades Educacionais	Creche (0-3 anos)	EMEI (3-6 anos)	Fund I (6-11 anos)	Fund II (11-15 anos)	EM (15-17 anos)	EJA (> 16 ou 18 anos)	Outros	Total
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	51	-	-	-	-	-	-	51
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	-	90	-	-	-	-	-	90
Creche Municipal Santa Ignês	59	-	-	-	-	-	-	59
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	-	149	-	-	-	-	-	149
Creche e EMEI Vida e Esperança	75	46	-	-	-	-	-	121
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	-	82	-	-	-	-	-	82
Creche e EMEI Lydia Rango D' Aragona	41	97	-	-	-	-	-	138
Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	80	-	-	-	-	-	-	80
Creches (total)	306	464	-	-	-	-	-	770
EMEI José Alves de Moraes	-	48	35	-	-	-	-	83
EMEI Oscar de Castro Ribeiro	-	7	-	-	-	-	-	7
EMEIS (total)	-	55	35	-	-	-	-	90
EM Creusa Aparecida Mariano	-	-	204	-	-	-	-	204
EM Prof. Ivan Galvão de França	-	26	49	-	-	-	-	75
EM Comendador Pedro Facchini	-	-	263	242	-	-	-	505
EM Dr. Geraldo Mantovani	-	-	297	279	-	-	-	576
EM Luiz Barbosa	-	-	-	142	-	60	-	202
EMs (total)	-	26	813	663	-	60	-	1562
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	-	-	-	-	-	-	296	296
APAE Raio de Sol	-	-	-	-	-	-	68	68
Total	306	545	848	663	-	60	364	2786



ANEXO IV

QUANTIDADE ESTIMADA DE CARDÁPIOS

A quantidade de cardápios por dia foi estimada com base no consumo real de cardápios do primeiro semestre de 2018 (número de refeições dividido pelo número de dias letivos do período). Em média as creches fornecem alimentação escolar por 200 dias letivos, e as demais unidades educacionais por 180 dias letivos, por ano.

CARDÁPIO	QUANTIDADE CARDÁPIO ESTIMADO
Cardápio A	472/dia
Cardápio B	1067/dia
Cardápio C	309/dia
Cardápio D	534/dia
Cardápio E1	4/dia
Cardápio E2	9/dia
Cardápio E3	20/dia

Sendo:
Cardápio A = Café da manhã
Cardápio B = Almoço / Janta
Cardápio C = Lanche
Cardápio D = Cardápio de creche (diária)
Cardápio E1 = Específico café da manhã
Cardápio E2 = Específico almoço / janta / lanche
Cardápio E3 = Específico de creche (diária)



ANEXO V - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

GÊNEROS PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
CARNES	
ALMÔNDEGA	<p>Almôndegas de carne bovina congeladas. Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carnes bovinas moldadas na forma arredondada. Poderá conter como ingredientes opcionais: gordura animal e/ou vegetal, água, sal, extensor de massa, proteínas de origem animal e/ou vegetal, carboidratos, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndegas cozidas, e a utilização de, no máximo, 4% de proteína não cárnea na forma agregada.</p>
CARNE BOVINA	<p>Carne bovina magra - congelado – em cubos, moída, tiras.</p> <p>Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>As carnes devem sofrer toaleta superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes.</p> <p>Patinho: é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela.</p>
CARNE DE AVES	<p>Filé de coxa ou sobrecoxa sem osso, congelado</p> <p>Coxa com osso, congelada</p> <p>Peito de frango sem osso, congelado</p> <p>Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p>
CARNE SUÍNA	<p>Pernil em cubos ou tiras congelados sem osso e sem tempero</p> <p>ingredientes obrigatório: produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	<p>As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas.</p>
EMPANADOS DE CARNE DE AVES	<p>Pedaços empanados e congelados de carne de aves. Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne de aves com cobertura apropriada. Poderá conter como ingredientes opcionais: proteínas de origem vegetal e/ou animal, farinhas e/ou féculas e/ou amidos, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, produtos cárneos industrializados, aditivos intencionais permitidos em legislação vigente com as suas respectivas alterações. Será permitida a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma de proteína agregada.</p>
HAMBÚRGUER	<p>Hambúrguer misto (carne bovina e carne de aves) congelados. Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne bovina e de aves, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. Pode conter como ingredientes opcionais: gordura animal, gordura vegetal, água, sal, proteína de origem animal e/ou vegetal, leite em pó, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias, exceto pimenta, aditivos intencionais permitidos na legislação vigente com as suas respectivas alterações. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido e, no máximo, a adição de 4% de proteína não cárnea na forma agregada. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração.</p>
LINGUIÇA	<p>Produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Ingredientes obrigatórios: carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Toda a carne usada na elaboração de linguiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no riispoa - "regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal" - decreto nº 30691, de 29/03/1952. Linguiça de frango em gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, resfriada; recheio magro. Linguiça suína de pernil em gomo de aproximadamente</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



PEIXE	<p>Filé de tilápia congelado. Filé de polaca congelado. Filé de badejo congelado. Peso líquido: contendo de 01 a 02kg. O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas. Os peixes deverão se apresentar íntegros e com as seguintes características: olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; guelras róseas ou vermelhas úmidas, não apresentando cheiro estranho; ventre roliço ou em quilha, não deixando sinal de dedo, quando comprimido; escamas brilhantes aderentes e firmes; nadadeira perfeita; carne firme; consistente, elástica, branca ou ligeiramente rósea.</p>
SALSICHA	<p>Salsicha, congelada - ingredientes: carnes das diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras, com aditivo corante e ingredientes opcionais estabelecidos na legislação. O produto deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, cor própria e sem manchas pardecidas ou esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.</p>
PRODUTOS LÁCTEOS	
IOGURTE COCO	<p>Iogurte produzido com leite pasteurizado, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. Beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Sabor coco. Ingredientes: leite pasteurizado, polpa ou preparado de coco, açúcar, fermento lácteo. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada.</p>
IOGURTE MORANGO	<p>Iogurte produzido com leite pasteurizado, rotulado</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	<p>procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. Beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado, polpa ou preparado de morango, açúcar, fermento lácteo. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada.</p>
IOGURTE NATURAL	<p>iogurte produzido com leite pasteurizado, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem plástica, com 01 litro, mantido em temperatura de 4°C. Beneficiado em estabelecimento com inspeção oficial. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada.</p>
MANTEIGA COM SAL	<p>Manteiga pura com sal. Ingredientes básicos: creme de leite e sal. O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 200g ou 500g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p>
QUEIJO MUSSARELA	<p>É um queijo de massa filada, macio e relativamente úmido. Produto fatiado (fatias de aproximadamente 20g), em embalagem de 500g a 1 kg, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional). Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	de outras gorduras, dentro dos padrões de higiene, consistência homogênea e textura macia. Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, cloreto de sódio, regulador de acidez ácido láctico, emulsificante polifosfato de sódio, conservador ácido sórbico, conservador nisina. Não contém glúten.
RICOTA	Queijo de consistência macia, feito com soro de leite, leite, e sem maturação. Livre de qualquer tipo de contaminação biológica (bolor), em perfeito estado de conservação. Cheiro, sabor, consistência e aparência próprios. Deve possuir o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Estadual (SISP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM – Águas de Lindóia) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em sacola de polietileno, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional). Com peso de 500g a 1 kg.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ABACATE MANTEIGA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ABACAXI PÉROLA A GRAÚDO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ABÓBORA SECA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ACELGA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
AGRIÃO EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ALFACE CRESPA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ALFACE LISA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ALHO ARGENTINO - TIPO 6	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BANANA NANICA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BANANA PRATA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BATATA LISA BENEFICIADA ESPECIAL	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BERINJELA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BETERRABA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
BRÓCOLIS EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CAQUI	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



CEBOLA AMARELA GRAÚDA DO ESTADO GRANDE	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CENOURA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CHEIRO VERDE EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CHICÓRIA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
CHUCHU EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
COUVE FLOR EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
COUVE MANTEIGA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
ESPINAFRE EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
GOIABA VERMELHA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
INHAME EXTRA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
LARANJAS BAHIA TIPO A, OU LIMA TIPO A, OU PÊRA TIPO A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
LIMÃO TAITI A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MAÇÃ NACIONAL TIPO GALA - CAT 1	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MAMÃO FORMOSA, TIPO A MADURO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANDIOCA GRAÚDA PRÉ-PROCESSADA (DESCASCADA)	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANDIOQUINHA EXTRA AAA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MANGA HADEM	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MARACUJÁ AZEDO A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MELANCIA REDONDA GRAÚDA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
MELÃO AMARELO TIPO A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, TIPO A, BRANCO	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PEPINO COMUM EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PÊRA ESTRANGEIRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
PIMENTÃO VERDE EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
QUIABO LISO EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



REPOLHO EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
RÚCULA EXTRA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
TANGERINA (PONKAN A)	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
TOMATE SALADA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
UVA RUBI EXTRA A	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PRODUTOS CÁRNEOS

Haverá reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e cheiro no momento de entrega e antes do vencimento do prazo de validade, sacos danificados e em processo de descongelamento.

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA - Decreto Estadual nº 12.486/78, de 20/10/78 com suas respectivas alterações e demais legislações vigentes.

Toda carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952 e publicado no D.O.U. de 07/07/1952, Seção I, página 10785, e suas respectivas alterações.

Os Métodos de Análises devem atender a Instrução Normativa nº 20, de 21/07/1999, publicada no D.O.U., de 27/07/99, Seção I - Métodos Analíticos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - Métodos Físico-Químicos - SDA - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil, e suas respectivas alterações.

Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº5, de 08/11/1988 - MAPA, e publicada no D.O.U., de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações.

No item salsicha este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa 04, de 31/03/2000 - MAPA - Anexo IV, e publicado no D.O.U., de 05/04/2000, Seção I, página 6 e suas respectivas alterações a NTA 5, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo.

No item Pedacos Empanados e Congelados de Carne de Aves este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 06, de 15/02/2001, ANEXO III - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Almôndegas de Carne Bovina, este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, ANEXO I - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Hambúrguer, este também deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 20, de 31/07/2000, ANEXO IV - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Cação, este também deverá atender na íntegra a Lei 8.078, de 11/09/1990 e Resoluções do INMETRO e NTA 9 do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

Os produtos deverão constar obrigatoriamente e de maneira clara e precisa a marca e o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE HORTIFRUTIGRANJEIROS

FRUTAS DIVERSAS são frutas destinadas ao consumo "in natura", com teores de acidez compatíveis para este fim. O produto deverá estar de acordo com a NTA 17, Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. As frutas próprias para o consumo, deverão ser procedentes da frutificação de espécies aenuínas e sãs. e



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentarem grau de maturação tal que lhes permitam suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo o consumo mediato e imediato pelas Unidades Escolares; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentarem intactos e firmes; não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície externa; estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos e fertilizantes.

Características específicas: As frutas devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade. Não serão permitidos defeitos sérios nas frutas desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.

Embalagem: Os produtos deverão se entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

LEGUMES DIVERSOS Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes h) ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 14 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

Características específicas: Os legumes devem ser classificados em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por legumes de ótima qualidade, suficientemente desenvolvidos. Não serão permitidos defeitos nos legumes que alterem a sua conformação e aparência. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade.

Embalagem: Os produtos deverão se entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

RAÍZES E TUBÉRCULOS Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos. b) serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estarem danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, d) estarem livres de enfermidades, e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, f) estarem isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, g) estarem livres de resíduos de fertilizantes, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão a NTA 15 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

Características específicas: As raízes e os tubérculos devem ser classificados em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por raízes e tubérculos de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. **O item mandioca será pré-processado (descascado).**

Embalagem: Os produtos deverão se entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

VERDURAS Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estarem livre de enfermidades e insetos; d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos fertilizantes, h) estarem livres de insetos, sujidades e larvas. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a NTA 13 do Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo e demais normas e legislações sanitárias.

Características específicas: As verduras devem ser classificadas em EXTRA e esta classe deverá ser constituída por verduras de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem sua conformação e sua aparência.

Embalagem: Os produtos deverão se entregues em caixas plásticas, tipo monobloco, devidamente higienizadas, com a quantidade especificada para cada Unidade Escolar e deverão estar identificadas com o nome da empresa e deverão ser deixadas nas Unidades Escolares.

OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA Produto fresco de ave galinácea, tipo extra. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 (peso unitário mínimo); h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arreventada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco) ; 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos : interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoais, ou que tenham estado em



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO
AÇÚCAR	Refinado amorfo, microcristalino. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiros próprios, sabor doce.
AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho (<i>zea mays</i> , L.). Os amidos devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
ARROZ BENEFICIADO, POLIDO - LONGO FINO, TIPO 1	Grãos de arroz "in natura" provenientes das espécies <i>oryza sativa</i> , beneficiados, polidos, tipo - 1, coloração clara e uniforme. Deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 6,00mm ou mais, no comprimento; 1,90mm, no máximo, na espessura e cuja relação comprimento/largura, seja superior a 2,75, após o polimento dos grãos.
ARROZ INTEGRAL PARBOILIZADO	Arroz integral parboilizado. Classe: longo fino. Tipo: 1. Subgrupo: parboilizado integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e larvas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg ou 5kg, em polietileno, transparente, atóxico. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL – RALADO	Atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. Ingredientes: atum, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.
BATATA PALHA	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais: sem colesterol e sem conservantes.
BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
BISCOITO POLVILHO SALGADO TRADICIONAL	Sem umidade, seco e crocante. O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá ser isento de gorduras trans, glúten e lactose. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



DE CHOCOLATE	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, água, amido de milho, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em pó, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio), sal e aroma artificial de chocolate. Não contém soja. Pode conter traços de leite e lactose. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Pode conter traços de leite. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou fécula e/ou amido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, açúcar e/ou açúcar invertido, fermento biológico e/ou químico, aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
BISCOITO TIPO MARIA	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, açúcar e/ou outro tipo de açúcar e/ou açúcar invertido, leite em pó, sal, fermentos: químico e/ou biológico, estabilizante lecitina de soja e outros aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Sabor natural de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.
BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL	Biscoito tipo cream cracker integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, sal. Não deve conter ovos, leite, e gordura trans. Biscoitos devem estar inteiros. Isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, assados adequadamente sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo de 360 a 420g.
BOMBOM	Bombom recheado com camadas de waffer e coberto com Chocolate. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga Desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. Peso aproximado de 7 gramas.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina.
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Ingredientes básicos: Cacau em pó solúvel e açúcar. Deverá conter 50% de cacau. Não deve conter ovos e leite, glúten, corantes e gordura trans. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
DOCES DIVERSOS (DOCE DE LEITE, GOIABA, BANANA E ABÓBORA COM COCO)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que o compõem (nos casos de goiaba, banana ou abóbora com coco), com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação, que não os descaracterizem. Doce em massa: homogêneo, resistente à pressão, com consistência de corte. Tipos: - goiaba em massa individual - banana em massa individual - doce de leite em massa individual Doce cremoso: homogêneos, sem resistência à pressão, com Consistência mole, sem possibilidade de corte. Tipos: - doce de leite cremoso individual - doce de goiaba cremoso individual - doce de banana cremoso individual - doce de abóbora com coco cremoso individual. Peso líquido: opções de mercado aceitas: 20 gramas ou 30 gramas, que deverá estar declarada no rótulo, sendo tolerada uma variação no peso líquido, de até 5% para mais ou para menos.
ERVILHA EM CONSERVA	É o produto preparado com as partes comestíveis da ervilha, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: ervilha, sal e água e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente.
ERVILHA, TIPO 1, SECA	Ervilhas debulhadas, cruas e secas, constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	Obtido pela dupla torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
FARINHA DE MILHO	Produto enriquecido com ferro e ácido fólico. obtido pela



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	previamente macerado, socado e peneirado. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
FARINHA DE AVEIA	Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem 250g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega do produto.
FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	Produto obtido de parte comestível de uma ou mais espécies de trigo, através de moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, sem aditivos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Produto obtido de parte comestível de uma ou mais espécies de trigo, através de moagem e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, sem aditivos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
FEIJÃO CLASSE CORES, TIPO 1, CULTIVAR (CARIOCA) “IN NATURA” E FEIJÃO CLASSE PRETO, TIPO 1 “IN NATURA”.	É o grão comestível proveniente da espécie <i>phaseolus vulgaris</i> , constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido o limite máximo de 2% de impurezas e matérias estranhas.
FERMENTO QUÍMICO EM PO	Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcício, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.
FLOCOS DE MILHO	Produto obtido do milho livre do seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado recoberto de açúcar, devendo conter em sua formulação: açúcar, sal, extrato de malte e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação.
FÓRMULA LACTEA INFANTIL TIPO 1	Fórmula láctea infantil para lactentes de 0 a 6 meses. Nutricionalmente balanceada, em pó, que atenda a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FÓRMULA LACTEA INFANTIL TIPO 2	Fórmula láctea infantil para lactentes de 6 a 12 meses. Nutricionalmente balanceada, em pó, que atenda a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
FUBÁ	Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>zea mays, l.</i>), desgerminado ou não. O fubá deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
GELEIA DE FRUTA	Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, e concentrado até atingir a consistência semisólida adequada, envasado e submetido a um tratamento térmico adequado. Deve estar isenta de: matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.
GRAO DE BICO, TIPO 1	É o grão comestível constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
GROSELHA ENVASADA	Produto não gaseificado, obtido pela dissolução em água potável de açúcares, adicionado de aromatizante e outras substância alimentícias que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Ingredientes: açúcar, água potável, caramelo, aroma artificial de groselha, acidulante e corante.
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Ingredientes básicos: leite em pó integral. Contém estabilizante lecitina de soja. Características físico - químicas: proteínas mínimo: 25%; lipídios mínimo: 26%, lactose mínimo: 37%, caseína mínimo: 20%.
LENTILHA TIPO 1, MÉDIA, SECA	É o grão comestível proveniente da espécie <i>lens esculenta, moench</i> , constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, composto de matéria prima são, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada.
MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)	Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno.
MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)	Produto obtido, exclusivamente, de farinha de trigo - tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno.
MACARRÃO INTEGRAL	Macarrão integral tipo penne ou parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou farinha de trigo integral. Não deve conter ovos e leite. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
MAIONESE	É emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis. Deverá ter mínimo, 03 (três) gemas de ovos por litro. Ingredientes: ovos, óleo vegetal refinado, vinagre ou suco de limão, sal. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido.
MILHO PARA CANJICA - GRUPO: CANJICÃO, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1	É grão de milho provenientes da espécie <i>zea mays, l.</i> , contém, no mínimo, 80% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66mm de diâmetro (tyler 3.5). O produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo, 80% em peso, de grãos com 50% do tegumento, ou menos e é constituído de 95% em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos. marfim ou nalha.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



TIPO 1	de sujidades e outras misturas de espécies. Com no máximo de 15% de umidade.
MILHO VERDE ENVASADO	É o produto preparado com as partes comestíveis do milho, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: milho em grãos limpos, água, açúcar e sal.
MINGAU DE ARROZ	Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais. Composta de farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel.
MINGAU DE MILHO	Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais. Composta de farinha de milho, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel.
MISTURA PARA PURÊ DE BATATA	Ingredientes básicos: batata desidratada, leite em pó integral e/ou desnatado, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Isento de soro de leite e p.t.s. (proteína texturizada de soja).
MOLHO DE TOMATE REFOGADO	Polpa de tomate concentrada, cebola, alho, salsa, sal, açúcar e óleo vegetal comestível. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, sabor e odor próprios.
ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização.
PAÇOCA	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, contendo 20g. Ingredientes básicos: amendoim torrado e moído, açúcar e sal.
PÃO DE FORMA	Fatiado. É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, vitaminas, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação vigente. Peso médio por fatia: 20g.
PÃO DE HAMBÚRGUER	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal ou animal, fermento biológico, sal, açúcar e/ou açúcar invertido e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação vigente.
PÃO DE LEITE (TIPO HOT DOG)	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal e adição de leite integral, contendo no mínimo, 3% de sólidos totais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



	animal, fermento biológico, sal, leite integral e/ou leite integral em pó, açúcar e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação vigente.
PÃO INTEGRAL	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Pode ser do tipo bisnaguinha / de leite, de fôrma, francês.
PÉ DE MOLEQUE	Pé de moleque de amendoim e rapadura, embalado individualmente, cada barra deverá apresentar peso líquido de 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) gramas. Será tolerada a variação de até 10% (dez por cento) entre as unidades do produto.
PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA NOS SABORES ABACAXI, MORANGO, LIMÃO, UVA, FRAMBOESA, CEREJA E PÊSSEGO	Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros aditivos permitidos por legislação vigente, no sabor abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja e pêssego, que com a simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e consistência gelatinosa.
POLPA PURA DE TOMATE	Ingredientes: tomate, açúcar e/ou sal. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios.
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – GRANULADA E EM PEDAÇOS	É o produto protéico dotado de integridade estrutural identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Ingredientes opcionais: não são admitidos. O produto deve apresentar-se praticamente isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras. Resíduos de pesticidas: não são permitidos. Contaminantes: o produto não pode apresentar fragmentos de insetos, pelos e outras matérias estranhas em 100 gramas de amostra do produto, devendo também ser isento de aromas e sabores estranhos.
SAGU	Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (<i>metroxylon app.</i>). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu". Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos.
SAL REFINADO	Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, com teor mínimo de 98,92% de cloreto de sódio sobre a substância seca. adicionado de antiemectante e iodo de



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



SARDINHA	Ao próprio suco com óleo de soja comestível, contendo naturalmente ômega 3. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras.
SELETA DE LEGUMES	Produto preparado com batata e cenoura cortadas em cubos e ervilhas em grão, cozidos a vapor e esterilizados e embalados a vácuo. Ingredientes básicos: batata (60%), cenoura (20%) e ervilha (20%), todos descascados, cortados, cozidos a vapor e esterilizados.
SUCO DE NECTAR DA FRUTA	Bebida não fermentada, não alcoólica. Sabores variados (de laranja, uva, goiaba, abacaxi etc), composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservantes, obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem. Ausência de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana. Em embalagem Tetra Pak 200 mL. Rotulado conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA	Bebida concentrada, não fermentada, não alcoólica, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Sem adição de aromas e corantes artificiais. Sem adição de açúcares. Sem adição de dióxido de carbono. Deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. Sabores variados (exemplos: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, manga, maracujá, pêssego, uva). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
TRIGO PARA QUIBE	Composto de grãos partidos de <i>triticum vulgare</i> (trigo) devidamente processados.
VINAGRE DE MAÇÃ	Será tolerada a adição de sais nutritivos de açúcares para a nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos minerais livres.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ESTOCÁVEIS

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA - Decreto Estadual nº 12.486/78, de 20/10/78 com suas respectivas alterações e demais legislações vigentes.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 359, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem



Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 360, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA- Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 31, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 269, de 22/09/2005 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre ingestão diária recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 27, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 175, de 08/07/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados e suas respectivas alterações.

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 12, de 02/01/2001 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos para alimentos e suas respectivas alterações.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS GÊNEROS BÁSICOS

No item Amido de milho, este deverá estar de acordo com a NTA 37, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Atum em óleo comestível - ralado, este deverá estar de acordo com a NTA 10, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item groselha, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 544, de 16/11/1998 - MAPA, NTA 62, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

No item Sal Refinado, este deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº130, de 26/05/2003 - ANVISA e Decreto Nº75.697, de 06/05/1975 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Vinagre de maçã, este deverá estar de acordo com Portaria nº 371, de 19/09/1974 – MAPA, Portaria nº745, de 24/10/77 – MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Tempero completo sem pimenta, este deverá estar de acordo com Resolução RDC Nº 276, de 22/09/2005 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Margarina Vegetal com sal, esta deverá estar de acordo com a Portaria nº 372, de 04/09/1997 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Feijão Classe Cores, Tipo I, Cultivar Carioca (e feijão preto) este deverá estar de acordo com a Portaria nº 161, de 24/07/1987 - MAPA e anexos do Ministério da Agricultura, complementadas pela Portaria nº 08, de 19/08/1987 - MAPA e Portaria nº 12, de 12/04/1996 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Milho para canjica, Grupo canjição, Subgrupo despelculada, Classe Branca, Tipo 1, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



No item Fubá, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Farinha de Trigo, Tipo 1, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, esta deverá estar de acordo com Instrução Normativa Nº 08, de 02/06/2005 - MAPA, Resolução RDC Nº 263, de 22/09/2005 - ANVISA, Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

Nos itens Macarrão Tipo: Argolinha, Parafuso, deverão estar de acordo com a Resolução NTA 49, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Instrução Normativa nº 08, de 02/06/2005 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Flocos de milho açucarado, este deverá estar de acordo com a NTA 33, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Maionese, este deverá estar de acordo com a NTA 70, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Sagu, este deverá estar de acordo com a NTA 37, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

Nos itens Polpa pura de tomate e Molho de tomate refogado as características organolépticas devem estar de acordo com a NTA 32, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas legislação sanitárias.

No item Farinha de Mandioca torrada, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Milho verde e Ervilha, estes deverão estar de acordo com a NTA 31, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Farinha de milho amarela, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, do Estado de São Paulo e Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias.

No item Óleo de soja, este deverá estar de acordo a Resolução RDC Nº 270, de 22/09/2005 - ANVISA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Açúcar Refinado Amorfo, este deverá estar de acordo com a NTA 53, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Arroz Beneficiado, Polido - Longo Fino, Tipo I, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 269, de 17/11/1988 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

No item Chocolate em pó, este deverá estar de acordo com a NTA 40, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE OS BISCOITOS

Nos itens Biscoito doce tipo Maisena, Biscoito salgado de água e sal, Biscoito tipo Maria, estes deverão estar de acordo com a NTA 48, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE SOBREMESAS

Nos itens Mistura em pó para Pudim tipo brigadeiro, Mistura para Manjar de coco, Mistura em pó para preparo Pó para gelatina nos diversos sabores, estes deverão estar de acordo com a NTA 79, do Decreto nº12.486, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE LEITE EM PÓ E MISTURAS PARA BEBIDA LÁCTEA

Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 11 de 09/09/1999 - MAPA e suas respectivas alterações.

No item Leite em pó integral instantâneo, estes deverão estar de acordo com a Portaria nº 369, de 04/09/1997 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

Nos itens Mistura para preparo de Bebida Láctea, estes deverão estar de acordo com a NTA 79, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE PÃES

Nos itens Pão de Leite, Pão Francês, Pão de Hambúrguer, estes deverão estar de acordo com a NTA 47, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.



ANEXO VI
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA UNIDADES
EDUCACIONAIS E/OU CONVENIADAS

1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS

- 1.1 Fogão com forno;
- 1.2 Geladeira;
- 1.3 Freezer;
- 1.4 Liquidificador;
- 1.5 Panela de pressão;
- 1.6 Espremedor de frutas.

2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

- 2.1 Assadeiras/fôrmas;
- 2.2 Caçarolas;
- 2.3 Caldeirões;
- 2.4 Canecão;
- 2.5 Frigideira;
- 2.6 Garvão/tridente;
- 2.7 Escorredor de macarrão/arroz;
- 2.8 Escorredor de utensílios;
- 2.9 Jarras;
- 2.10 Peneiras;
- 2.11 Recipientes para armazenamento de alimentos com tampa;
- 2.12 Conchas;
- 2.13 Escumadeiras;
- 2.14 Pegador de macarrão/salada;
- 2.15 Facas de corte, legumes, de pão;
- 2.16 Colheres (de preparo);
- 2.17 Tábuas para corte;
- 2.18 Bacias;
- 2.19 Bandejas;
- 2.20 Abridor de latas;
- 2.21 Colheres de inox (de mesa – para bebê/sopa/sobremesa);
- 2.22 Garfos de inox (de mesa);
- 2.23 Copos/canecas/cumbucas de polipropileno;
- 2.24 Mamadeiras (para menores de 2 anos – creches);
- 2.25 Pratos de vidro temperado, incolor, transparente;
- 2.26 Descascador de legumes;
- 2.27 Ralador.

3. RELAÇÃO DE OUTROS ITENS PARA UNIDADES EDUCACIONAIS

- 3.1 Lixeira com tampa e pedal;
- 3.2 Balde;
- 3.3 Escova para lavar mamadeiras;
- 3.4 Escovas para limpeza ambiental e de utensílios e equipamentos;
- 3.5 Béquer/pipeta para medição;
- 3.6 Balde graduado;
- 3.7 Toalheiro;
- 3.8 Saboneteira;
- 3.9 Vassoura;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA DE ÁGUAS DE LINDÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Av. das Nações Unidas, 1190 – CEP 13.940-000 – Centro

TELEFAX: (19) 3824 2842 – Águas de Lindóia – SP

e-mail: educacao@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



3.11 Base para botijão de gás.

4. Todos equipamentos devem possuir dimensionamento adequado para atenderem as necessidades de cada unidade educacional; e deve haver utensílios em quantidade suficiente (número de utensílios de mesa – copos/canecas/cumbucas, talheres e pratos em número igual ou superior ao número de refeições servidas).

NÚMERO ESTIMADO DE MERENDEIRAS POR UNIDADE EDUCACIONAL

Unidade educacional	Número de merendeiras (carga horária)
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	1 (integral)
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	1 (integral) + 1 (½ período)
Creche Municipal Santa Ignês	1 (integral)
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	2 (integral)
Creche e EMEI Municipal Vida e Esperança	2 (integral)
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	2 (integral)
Creche e EMEI Lydia Rango D' Aragona	2 (integral)
Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	2 (integral)
EMEI José Alves de Moraes	1 (integral)
EMEI Oscar de Castro Ribeiro	1 (½ período)
EM Creusa Aparecida Mariano	1 (integral)
EM Prof. Ivan Galvão de França	1 (integral) + 1 (½ período)
EM Comendador Pedro Facchini	2 (integral)
EM Dr. Geraldo Mantovani	2 (integral)
EM Luiz Barbosa	1 (integral) e 2 (½ período)
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	1 (integral) + ½ período
APAE Raio de Sol	2 (integral)
Total	24 Integral 6 ½ período

- Valores obtidos com base em 2018