



**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**

<b>Razão Social da Proponente:</b>						
<b>Nº. CNPJ:</b>						
<b>Endereço:</b>						
<b>Telefone:</b>						
<b>E-mail:</b>						
<b>COTAÇÃO DE PREÇOS</b>						
Item	Descrição Objeto	Qtde./dia	Qtde. total de dias durante 12 meses	V. Unit.	V. Total dia	VALOR TOTAL NO PERÍODO DE 12 MESES R\$
01	Cardápio A	435	180			
02	Cardápio B	1.025	180			
03	Cardápio C	310	180			
04	Cardápio D	505	200			
05	Cardápio E1	2	180			
06	Cardápio E2	2	180			
07	Cardápio E3	35	200			
<b>(Valor total da proposta por extenso)</b>						

**ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E CONVENIADAS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES.**

		Unidade Educacional	Endereço	Tipo de ensino	Tipo de cardápio
Creches	1	Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	Endereço: Av. Jaboticabal, nº 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, nº 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



**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



	4	Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	Endereço: R. Paraíba, nº 70 Bairro: Centro Telefone: 3824 2364	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	5	Creche Municipal Vida e Esperança	Endereço: R. Graciliano Ramos, s/ nº 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, nº 262 Bairro: Pimentéis Telefone: 3824 7680	Creche e Educação Infantil (3 a 6 anos)	D, E3
	7	Creche 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, nº 220 Bairro: Bela Vista Telefone: 3824 1308	Creche (4 meses a 3 anos)	D, E3
EM Educação Infantil	9	EMEI José Alves de Moraes	Endereço: R. Mogi Mirim, nº 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
Escolas 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/ nº Bairro: Jaboticabal Telefone: 3824 1028	Educação Infantil e Ensino Fundamental I	A, B, C, E1, E2
	13	EM Comendador Pedro Facchini	Endereço: Av. Jaboticabal, nº 80 Bairro: Francos Telefone: 3824 1970	Ensino Fundamental I e II	A, B, E1, E2
	14	EM Dr. Geraldo Mantovani	Endereço: R. Acre, nº 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, nº 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, nº 1765 Bairro: Francos Telefone: 3824 2611	Ensino Fundamental I	A, B, E1, E2
Infância	17	APAE Raio de Sol	Endereço: R. Amapá, 811 Bairro: Jd. São Francisco	Educação especial (crianças, adolescentes, adultos)	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



**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**

<b>Desjejum</b>	
<b>Produto</b>	<b>Incidência</b>
Leite em pó integral	4 vezes/semana
Achocolatado	4 vezes/semana
Suco de fruta (polpa)	2 vezes/mês
Iogurte	2 vezes/mês
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1 vez/semana
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão integral (francês)	1 vez/semana
Bolo simples (vários sabores)	2 vezes/mês
Flocos de milho	2 vezes/mês
Margarina	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	2 vezes/mês

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

**Exemplos**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Leite com achocolatado Rosquinha	Suco de laranja Pão integral com requeijão	Leite com achocolatado Pão de leite com margarina	Leite com achocolatado Bolo simples	Leite com achocolatado Pão de leite com margarina
Leite com achocolatado Biscoito salgado	Leite com achocolatado Pão de leite com margarina	Leite com achocolatado Pão integral com geleia	Iogurte Pão de leite com margarina	Flocos de milho com leite

**Cardápio tipo “B” – almoço e jantar:**



**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



**Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Almoço/Jantar</b>	
<b>Produto</b>	<b>Incidência</b>
Arroz	5 vezes/semana
Feijão	4 vezes/semana
Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída / miúdos)	6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	8 vezes/mês
Carnes processadas (salsicha, lingüiça, almôndega, empanado de frango)	2 vezes/mês
Peixe	2 vez/mês
Ovo	2 vezes/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	3 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	2 vezes/mês

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

**Exemplos**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
Arroz Feijão Peixe com batata Salada de tomate Abacaxi	Arroz Feijão Carne em cubos com abobrinha Laranja	Arroz Feijão Frango com mandioca	Arroz Feijão Omelete de forno com cenoura Melão	Salada de alface (Arroz), Macarrão ao molho de frango Brócolis refogado Doce
Arroz Feijão Farofa de carne moída Banana	Arroz Feijão Frango com abóbora	Arroz Feijão Lingüiça com batata Salada de beterraba	Arroz Feijão Carne em cubos com inhame Maçã	Salada de almeirão (Arroz), Risoto de frango com legumes Mexerica
Arroz Feijão Peixe com tomate Goiaba Salada de acelga	Arroz Feijão Carne em tiras com mandioquinha Melancia	Arroz Feijão Frango com espinafre	Arroz Feijão Salada de ovos com batata Banana	Salada de pepino Arroz Estrogonofe de frango Batata palha
Arroz Feijão Almôndega	Arroz Feijão Frango com	Arroz Feijão Carne em	Arroz Feijão Frango com	Salada de rúcula Arroz



**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



Melão	Salada de repolho	berinjela Abacaxi	Mamão	bolonhesa Cenoura refogada
-------	-------------------	----------------------	-------	----------------------------------

**Cardápio tipo “C” – lanche:**

**Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Lanche</b>	
<b>Produto</b>	<b>Incidência</b>
Pão de leite (tipo hot dog e tipo hambúrguer)	2 vezes/semana
Pão integral (francês)	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)	2 vezes/mês
Peixe (atum, sardinha enlatados)	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 (polpa)	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	3 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**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
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 requeijão	Suco de laranja Pão de fôrma com frango com cenoura Melão	Suco de acerola Torta de legumes com ricota
Suco de goiaba Quibe assado com batata Banana	Suco de abacaxi Pão de leite com frango	Suco de uva Pão integral com carne moída	Suco de caju Pão de leite com ovo mexido com ervilha Maçã	Suco de maracujá Pão de fôrma com muçarela tomate Mexerica
Suco de limão Torta de frango com milho Goiaba	Suco de laranja Pão de fôrma com patê de ricota Melancia	Suco de acerola Pão de leite com mortadela	Suco de goiaba Pão integral com patê de frango com alfaca	Suco de abacaxi Pão de leite com carne moída e tomate



**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



Suco de maracujá Pão de leite com frango e cenoura Melão	Suco de tangerina Pão integral com carne moída	Suco de uva Pão de fôrma com queijo prato e tomate Abacaxi	Suco de caju Torta de carne moída com legumes Mamão	Suco de goiaba Pão de leite com salsicha ao molho e batata palha doce
--	---	--	---	--

**Cardápio tipo “D” – diária (Creche):**

**Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Diária</b>	
<b>Produto</b>	<b>Incidência</b>
<b>Desjejum</b>	
<b>Para menores de 1 ano</b>	
Leite integral (em pó)	5 vezes/semana
<b>Para maiores de 1 ano</b>	
Leite integral (em pó)	5 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	5 vezes/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1 vez/semana
Pão de leite	2 vezes/semana
Pão integral (de leite)	1 vez/semana
Bolo simples	2 vezes/mês
Flocos de milho	2 vezes/mês
Margarina	2 vezes/semana
Requeijão ou similar (ricota, creme/patê etc)	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	2 vezes/mês
<b>Para todos</b>	
Fruta (várias frutas da época)	3 vezes/semana
<b>Almoço</b>	
<b>Para menores de 1 ano</b>	
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
<b>Para maiores de 1 ano</b>	
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)	6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	8 vezes/mês
Carnes processadas (salsicha, linguiça, almôndega, empanado de frango)	1 vez/mês
Peixe	2 vezes/mês
Ovo	2 vezes/mês
Miúdos (fígado, moela)	1 vez/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	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



Frutas (várias frutas da época)	2 vezes/semana
Suco de frutas 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	2 vezes/mês
<b>Lanche (tarde)</b>	
<b>Para menores de 1 ano</b>	
Leite integral (em pó)	5 vezes/semana
<b>Para maiores de 1 ano</b>	
Leite integral (em pó)	3 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	3 vezes/semana
Vitamina de frutas (leite em pó e fruta)	2 vezes/mês
logurte	2 vezes/mês
Suco de frutas natural	1 vez/semana
Mini pão francês	1 vez/semana
Pão integral (de leite)	1 vez/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	1 vez/semana
Bolo simples	2 vezes/mês
Torta salgada simples (de legumes)	2 vezes/mês
Flocos de milho	2 vezes/mês
Pão de queijo, pipoca	1 vez/mês
Bolo com recheio e cobertura (aniversário)	1 vez/mês
Margarina	1 vez/semana
Requeijão ou ricota, patê	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	2 vezes/mês
<b>Lanche (fim do período)</b>	
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.

**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: fórmulas infantis para lactentes, alergias alimentares, intolerância à lactose, diabetes, entre outros), mediante apresentação pela contratante de prescrição médica e/ou nutricional.

**CardápioE1 = 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”**

<b>Patologias</b>	<b>n° de alunos estimado</b>
Intolerância à lactose	5
Diabetes Mellitus	5
Obesidade	3



**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



**Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Desjejum</b>			
<b>Produto</b>	<b>Principais patologias</b>	<b>Substituição</b>	<b>Incidência</b>
Leite em pó 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
Achocolatado	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	1. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 2. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico 3. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico 4. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico	4 vezes/semana
Suco de fruta (polpa)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Adoçante indicado pelo médico 2. Se necessário, adoçante indicado pelo médico	2 vezes/mês
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	2 vezes/mês
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 ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	1 vez/semana
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	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@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



		4. Se necessário, pão integral	
Pão integral (francês)	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
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, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	2 vezes/mês
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	2 vezes/mês
Margarina	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	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar 2. Geleia sem açúcar	2 vezes/mês

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: salsicha, ovo, amendoim, chocolate, corantes, coco, soja) é baixa (aproximadamente 10 alunos no total, a alimentos variados). Neste caso, excluir ou substituir item no dia do cardápio.

**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”**

<b>Patologias</b>	<b>nº de alunos estimado</b>
Intolerância à lactose	5
Diabetes Mellitus	5
Obesidade	2



**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



**Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Almoço ou Jantar</b>			
<b>Produto</b>	<b>Principais patologias</b>	<b>Substituição</b>	<b>Incidência</b>
Arroz	-		5 vezes/semana
Feijão	-		4 vezes/semana
Carne bovina (vários cortes – tiras, cubos, moída / miúdos)	-		6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	-		8 vezes/mês
Carnes processadas (salsicha, lingüiça, almôndega, empanado de frango)	-		2 vezes/mês
Peixe	-		2 vez/mês
Ovo	-		2 vezes/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	-		5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	-		2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-		3 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 1 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:	-		2 vezes/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



mandioca torrada, farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha			
--	--	--	--

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

**Tabela de Incidência dos Produtos**

<b>Lanche</b>			
<b>Produto</b>	<b>Principais patologias</b>	<b>Substituição</b>	<b>Incidência</b>
Pão de leite (tipo hot dog e tipo hambúrguer)	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 integral (francês)	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)	-		2 vezes/mês
Peixe (atum, sardinha enlatados)	-		1 vez/mês
Ovo	-		1 vez/mês
Legumes (junto aos recheios)	-		3 vezes/semana
Preparações: tortas salgadas com legumes, frango/carne/peixe/queijo;	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína	1 Substituir item por preparação 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



		por preparação sem leite	
Suco de fruta (polpa)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Adoçante indicado pelo médico 2. Se necessário, adoçante indicado pelo médico	5 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-		3 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 1 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.

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

**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”**

<b>Patologias</b>	<b>nº de alunos estimado</b>
Intolerância à lactose	8
Diabetes Mellitus	1
Obesidade	1
Alergia ao leite de vaca	2
Fórmulas lácteas infantis	30
Outras (com indicação da adição de farinhas de cereais)	5



**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



<b>Diária de creche</b>			
<b>Produto</b>	<b>Principais patologias</b>	<b>Substituição</b>	<b>Incidência</b>
<b>Desjejum</b>			
<b>Para menores de 1 ano</b>			
Leite integral (em pó)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia ao leite de vaca</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leite sem lactose</li><li>2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras (ex.: adição de cereal)</li></ol>	5 vezes/semana
<b>Para maiores de 1 ano</b>			
Leite integral (em pó)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia ao leite de vaca</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leite sem lactose</li><li>2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras (ex.: adição de cereal)</li></ol>	5 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia a proteína do leite de vaca</li><li>3. Diabetes Mellitus</li><li>4. Obesidade</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico</li><li>2. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico</li><li>4. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico</li></ol>	5 vezes/semana
Biscoito simples (vários sabores/tipos)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia a proteína do leite de vaca</li><li>3. Diabetes Mellitus</li><li>4. Obesidade</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Biscoito sem lactose</li><li>2. Biscoito sem leite ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Se necessário, biscoito integral</li><li>4. Se necessário, biscoito integral</li></ol>	1 vez/semana
Pão de leite	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia a proteína do leite de vaca</li><li>3. Diabetes Mellitus</li><li>4. Obesidade</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pão sem lactose</li><li>2. Pão sem leite ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Se necessário, não integral</li></ol>	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@aguasdelindoiia.sp.gov.br / aguas.educ@gmail.com



		pão integral	
Pão integral (de leite)	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
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 ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	2 vezes/mês
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	2 vezes/mês
Margarina	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	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar 2. Geleia sem açúcar	2 vezes/mês
<b>Para todos</b>			
Fruta (várias frutas da época)	-	-	3 vezes/semana
<b>Almoço</b>			
<b>Para menores de 1 ano</b>			
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
<b>Para maiores de 1 ano</b>			



**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



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)	-	-	6 vezes/mês
Frango (coxa, sobrecoxa, peito)	-	-	8 vezes/mês
Carnes processadas (salsicha, linguiça, almôndega, empanado de frango)	-	-	1 vez/mês
Peixe	-	-	2 vezes/mês
Ovo	-	-	2 vezes/mês
Miúdos (fígado, moela)	-	-	1 vez/mês
Legumes (com carne, na salada, sopa, torta, risoto, farofas, purês etc)	-	-	5 vezes/semana
Saladas (várias hortaliças da época)	-	-	2 vezes/semana
Frutas (várias frutas da época)	-	-	2 vezes/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 1 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)	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



**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



Acompanhamentos: farinha de mandioca torrada e farinha de milho amarela (para tutu/farofa/virado), batata palha	-		2 vezes/mês
<b>Lanche (tarde)</b>			
<b>Para menores de 1 ano</b>			
Leite integral (em pó)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia ao leite de vaca</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leite sem lactose</li><li>2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras (ex.: adição de cereal)</li></ol>	5 vezes/semana
<b>Para maiores de 1 ano</b>			
Leite integral (em pó)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia ao leite de vaca</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leite sem lactose</li><li>2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras (ex.: adição de cereal)</li></ol>	3 vezes/semana
Achocolatado (em pó)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia a proteína do leite de vaca</li><li>3. Diabetes Mellitus</li><li>4. Obesidade</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico</li><li>2. Cacau em pó ou produto indicado pelo médico</li><li>3. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico</li><li>4. Achocolatado sem açúcar ou produto indicado pelo médico</li></ol>	3 vezes/semana
Vitamina de frutas (leite em pó e fruta)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li><li>2. Alergia ao leite de vaca</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis</li><li>4. Outras</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leite sem lactose com fruta</li><li>2. Leite de soja ou produto indicado pelo médico com fruta</li><li>3. Fórmulas lácteas infantis com fruta</li><li>4. Outras (ex.: adição de cereal)</li></ol>	2 vezes/mês
Leite	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Intolerância à lactose</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Leite sem</li></ol>	2 vezes/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



	leite de vaca 3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade 5. Outras	2. Bebida a base de soja ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, iogurte sem açúcar 4. Se necessário, iogurte light 5. Outras (ex.: adição de cereal)	
Suco de frutas natural	-	-	1 vez/semana
Mini pão francês	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Se necessário, pão integral 2. Se necessário, pão integral	1 vez/semana
Pão integral (de leite)	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
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 ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, biscoito integral 4. Se necessário, biscoito integral	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 ou produto indicado pelo médico 3. Se necessário, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	2 vezes/mês
Torta salgada simples (de legumes)	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Torta sem leite 2. Torta sem leite	2 vezes/mês
Flocos de milho	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Flocos de milho sem açúcar 2. Flocos de milho sem açúcar	2 vezes/mês
Pão de queijo, pipoca	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do leite de vaca	1. Pão de queijo sem leite 2. Pão de queijo sem leite	1 vez/mês
Bolo com recheio e cobertura	1. Intolerância à lactose 2. Alergia a proteína do	1. Bolo sem lactose 2. Bolo sem leite ou	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



	3. Diabetes Mellitus 4. Obesidade	pelo médico 3. Se necessário, mini bolo sem açúcar 4. Se necessário, mini bolo sem açúcar	
Margarina	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
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 ou produto indicado pelo médico	2 vezes/mês
Geléia (vários sabores)	1. Diabetes Mellitus 2. Obesidade	1. Geleia sem açúcar 2. Geleia sem açúcar	2 vezes/mês
<b>Lanche (fim do período)</b>			
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.

**Tabela de per capita de gêneros básicos:**

Gênero	Per capita			
	Creche	Educação Infantil	Ensino Fundamental	Ensino Médio e EJA
Leite em pó	20g	26g	26g	26g
Achocolatado	11g	15g	15g	20g
Pão	25g	50g	50g	50g
Biscoitos	15g	25g	30g	30g
Flocos de milho	15g	25g	30g	30g
Margarina	5g	10g	10g	10g
Fruta	60g	80g	100g	100g
Bolo simples	20g	40g	40g	40g
Requeijão	5g	20g	20g	20g
Geléia	5g	10g	10g	10g
Suco (polpa)	-	40g	40g	40g
Açúcar	8g	10g	20g	20g
Hortaliças	15g	30g	30g	30g
Arroz	30g	40g	50g	80g
Leguminosas	15g	20g	25g	40g



**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)	120g	120g	-	-
Linguiça/salsicha	25g	50g	50g	80g
Suco natural	150mL	200mL	-	-
Doce	30g	30g	30g	30g
Macarrão	30g	40g	50g	80g



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	48	-	-	-	-	-	-	48
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	-	81	-	-	-	-	-	81
Creche Municipal Santa Ignês	52	-	-	-	-	-	-	52
Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	-	138	-	-	-	-	-	138
Creche Municipal Vida e Esperança	105	-	-	-	-	-	-	105
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	-	80	-	-	-	-	-	80
Creche Lydia Rango D' Aragona	150	-	-	-	-	-	-	150
Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	85	-	-	-	-	-	-	85
<b>Creches (total)</b>	<b>739</b>	-	-	-	-	-	-	<b>739</b>
EMEI José Alves de Moraes	-	48	44	-	-	-	-	92
EMEI Oscar de Castro Ribeiro	-	7	-	-	-	-	-	7
<b>EMEIS (total)</b>	-	<b>55</b>	<b>44</b>	-	-	-	-	<b>99</b>
EM Creusa Aparecida Mariano	-	-	205	-	-	-	-	205
EM Prof. Ivan Galvão de França	-	29	52	-	-	-	-	81
EM Comendador Pedro Facchini	-	-	311	206	-	-	-	517
EM Dr. Geraldo Mantovani	-	-	297	246	-	-	-	543
EM Luiz Barbosa	-	-	-	128	-	79	-	207
<b>EMs (total)</b>	-	<b>29</b>	<b>865</b>	<b>580</b>	-	<b>79</b>	-	<b>1553</b>
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	-	-	-	-	-	-	291	291
APAE Raio de Sol	-	-	-	-	-	-	66	66
<b>Total</b>	<b>738</b>	-	<b>909</b>	<b>580</b>	-	<b>79</b>	<b>357</b>	<b>2748</b>



#### **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 2017 (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.

<b>CARDÁPIO</b>	<b>QUANTIDADE CARDÁPIO ESTIMADO</b>
<b>Cardápio A</b>	<b>435/dia</b>
<b>Cardápio B</b>	<b>1025/dia</b>
<b>Cardápio C</b>	<b>310/dia</b>
<b>Cardápio D</b>	<b>505/dia</b>
<b>Cardápio E1</b>	<b>2/dia</b>
<b>Cardápio E2</b>	<b>2/dia</b>
<b>Cardápio E3</b>	<b>35/dia</b>

**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
<b>CARNES</b>	
<b>ALMÔNDEGA</b>	<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>
<b>CARNE BOVINA</b>	<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 toalete 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>
<b>CARNE DE AVES</b>	<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>



**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



<b>CARNE SUÍNA</b>	<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, pegando acima do joelho.</p> <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>
<b>EMPANADOS DE CARNE DE AVES</b>	<p>Pedaços empanados e congelados de carne de aves.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne de aves com cobertura apropriada.</p> <p>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>
<b>HAMBÚRGUER</b>	<p>Hambúrguer misto (carne bovina e carne de aves) congelados.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: produto preparado com carne bovina e de aves, moldado e submetido a processo tecnológico adequado.</p> <p>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 carne 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>
<b>LINGUIÇA</b>	<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</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>deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Toda a carne usada na elaboração de lingüiças, 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.</p> <p>Lingüiça de frango em gomos de aproximadamente 90 g, sem pimenta, resfriada; recheio magro.</p> <p>Lingüiça suína de pernil em gomo de aproximadamente 90 g, sem pimenta.</p>
<b>PEIXE</b>	<p>Filé de tilápia congelado.</p> <p>Peso líquido: contendo de 01 a 02kg.</p> <p>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.</p> <p>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>
<b>SALSICHA</b>	<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.</p> <p>O produto deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Aspecto próprio da espécie, cor própria e sem manchas pardacentes ou esverdeadas, cheiro e sabor próprio.</p> <p>Não deverá apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.</p>
<b>PRODUTOS LÁCTEOS</b>	
<b>IOGURTE COCO</b>	<p>logurte produzido com leite pasteurizado, rotulado conforme legislação sanitária vigente (identificação, procedência, data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional), em embalagem</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>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>
<b>IOGURTE MORANGO</b>	<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 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>
<b>IOGURTE NATURAL</b>	<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>
<b>QUEIJO MUSSARELA</b>	<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</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



	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.
<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b>	Produzido com o puro leite e creme de leite sem adição 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.
<b>RICOTA</b>	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.
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>	
<b>ABACATE MANTEIGA A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ABACAXI PÉROLA A GRAÚDO</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ABÓBORA SECA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ACELGA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>AGRIÃO EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ALFACE CRESPA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ALFACE LISA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ALHO ARGENTINO - TIPO 6</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BANANA NANICA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BANANA PRATA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BATATA DOCE</b>	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



<b>AMARELA EXTRA AA</b>	
<b>BATATA LISA BENEFICIADA ESPECIAL</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BERINJELA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BETERRABA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>BRÓCOLIS EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CAQUI</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CEBOLA AMARELA GRAÚDA DO ESTADO GRANDE</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CENOURA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CHEIRO VERDE EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CHICÓRIA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>CHUCHU EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>COUVE FLOR EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>COUVE MANTEIGA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>ESPINAFRE EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>GOIABA VERMELHA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>INHAME EXTRA A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>LARANJAS BAHIA TIPO A, OU LIMA TIPO A, OU PÊRA TIPO A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>LIMÃO TAITI A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MAÇÃ NACIONAL TIPO GALA - CAT 1</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MAMÃO FORMOSA, TIPO A MADURO</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MANDIOCA GRAÚDA PRÉ-PROCESSADA (DESCASCADA)</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MANDIOQUINHA EXTRA AAA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MANGA HADEM</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MARACUJÁ AZEDO A</b>	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



<b>MELANCIA REDONDA GRAÚDA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>MELÃO AMARELO TIPO A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>OVO DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, TIPO A, BRANCO</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>PEPINO COMUM EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>PÊRA ESTRANGEIRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>PIMENTÃO VERDE EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>QUIABO LISO EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>REPOLHO EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>RÚCULA EXTRA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>TANGERINA (PONKAN A)</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>TOMATE SALADA EXTRA AA</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>UVA RUBI EXTRA A</b>	Vide informações técnicas sobre hortifrutigranjeiros
<b>VAGEM MACARRÃO CURTA EXTRA AA</b>	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.



**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 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 esuasrespectivas 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 genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições mínimas: serem frescas e sãs; terem atingido o grau 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



sãos 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 ser 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 dados ao consumo ou expostos à venda, as raízes e tubérculos capazes de produzirem 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 ser 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 sãos, 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, turgescerem, 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 ser 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 arrebatada, 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 estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam 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.



**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



**GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO</b>	Enriquecido com vitaminas e minerais, obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos, cascas de semente, pó homogêneo, cor própria, cheiro característico, sabor doce e próprio.
<b>AÇÚCAR</b>	Refinado amorfo, microcristalino. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e cheiros próprios, sabor doce.
<b>AMIDO DE MILHO</b>	Produto amiláceo extraído do milho ( <i>zeamays, l.</i> ). 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.
<b>ARROZ BENEFICIADO, POLIDO - LONGO FINO, TIPO 1</b>	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.
<b>ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL – RALADO</b>	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.
<b>BATATA PALHA</b>	Batata frita embalada, tipo palha fina, características adicionais: sem colesterol e sem conservantes.
<b>BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA</b>	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.
<b>BISCOITO POLVILHO SALGADO TRADICIONAL</b>	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



<b>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE</b>	Sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de 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.
<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO</b>	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 pirofosfatoácido 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.
<b>BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL</b>	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.
<b>BISCOITO TIPO MARIA</b>	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.
<b>BOLO SIMPLES</b>	Nos sabores chocolate, abacaxi, trigo, laranja, limão, cenoura, mesclado, fubá, bananaetc, com sabor, consistência e aparência característicos, sem umidade.
<b>BOMBOM</b>	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 poliglicerolpolirricineleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. Peso aproximado



**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 7 gramas.
<b>CEREAL DE ARROZ</b>	Cereal de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato 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.
<b>CHOCOLATE EM PÓ</b>	É o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.
<b>DOCES DIVERSOS (DOCE DE LEITE, GOIABA, BANANA E ABÓBORA COM COCO)</b>	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.
<b>ERVILHA EM CONSERVA</b>	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



**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



	ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente.
<b>ERVILHA, TIPO 1, SECA</b>	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.
<b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA</b>	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.
<b>FARINHA DE MILHO AMARELA</b>	Produto enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.
<b>FARINHA DE AVEIA</b>	Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem 250g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega do produto.
<b>FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</b>	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.
<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>	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.
<b>FEIJÃO CLASSE CORES, TIPO 1, CULTIVAR (CARIOCA) "IN NATURA" E FEIJÃO CLASSE PRETO, TIPO 1 "IN NATURA".</b>	É o grão comestível proveniente da espécie <i>phaseolusvulgaris</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.
<b>FERMENTO QUÍMICO EM PO</b>	Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem umidade.
<b>FLOCOS DE MILHO</b>	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.
<b>FUBÁ</b>	Produto obtido pela moagem do grão de milho ( <i>zeamays, 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.
<b>GELEIA DE FRUTA</b>	Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com



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



	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.
<b>GRAO DE BICO, TIPO 1</b>	É o grão comestível 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.
<b>GROSELHA ENVASADA</b>	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.
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b>	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%.
<b>LENTILHA TIPO 1, MÉDIA, SECA</b>	É o grão comestível proveniente da espécie <i>lensesculenta</i> , <i>moench</i> , 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.
<b>MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA(MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)</b>	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.
<b>MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO (MASSA DE SÊMOLA COM OVOS)</b>	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.
<b>MAIONESE</b>	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.
<b>MARGARINA VEGETAL</b>	Produto gorduroso em emulsão estável com leite e seus



**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



<b>COM SAL</b>	constituíntes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Ingredientes obrigatórios: leite, seus constituíntes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, água e sal (cloreto de sódio).
<b>MILHO PARA CANJICA - GRUPO: CANJIÇÃO, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1</b>	É grão de milho provenientes da espécie <i>zeamays, L.</i> , contém, no mínimo, 80% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que fiquem 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 palha.
<b>MILHO PARA PIPOCA TIPO 1</b>	De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Com no máximo de 15% de umidade.
<b>MILHO VERDE ENVASADO</b>	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.
<b>MINGAU DE ARROZ</b>	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.
<b>MINGAU DE MILHO</b>	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.
<b>MISTURA EM PÓ PARA PUDIM TIPO BRIGADEIRO</b>	Ingredientes básicos: açúcar, leite em pó, amido de milho, cacau alcalino em pó, maltodextrina, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, aroma leite condensado e outros aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.
<b>MISTURA PARA BEBIDA LÁCTEA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, FRUTAS, COCO, MORANGO, BAUNILHA)</b>	Ingredientes básicos: açúcar, leite em pó, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e outros aditivos permitidos na legislação vigente. Pode conter: sal, soro do leite, maltodextrina, açúcar orgânico, flocos de aveia, flocos de frutas, cacau em pó, aromas característicos de cada sabor. Composição nutricional aproximadamente em 100g: proteína láctea mínimo 15g.
<b>MISTURA PARA MANJAR DE COCO</b>	Ingredientes básicos do manjar de coco: açúcar orgânico, leite em pó, amido de milho, coco seco ralado, sal, aroma de coco e outros aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não



**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



	descaracterizem o produto.
<b>MISTURA PARA PURÊ DE BATATA</b>	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).
<b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO</b>	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.
<b>ÓLEO DE SOJA</b>	Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização.
<b>PAÇOCA</b>	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, contendo 20g. Ingredientes básicos: amendoim torrado e moído, açúcar e sal.
<b>PÃO DE FORMA</b>	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.
<b>PÃO DE HAMBÚRGUER</b>	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.
<b>PÃO DE LEITE (TIPO HOT DOG)</b>	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 ferro e ácido fólico, óleo vegetal e/ou gordura vegetal ou 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.
<b>PÃO FRANCÊS</b>	É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal. Peso médio da unidade: 25g.
<b>PÃO INTEGRAL</b>	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas 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



	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.
<b>PÃO DE QUEIJO</b>	Produto preparado congelado – Unidades de 20g. Ingredientes: Amido ou fécula de mandioca, polvilho, ovos, queijos, gordura vegetal e/ou margarina e/ou óleo vegetal, leite integral, água e sal. Não contém glúten. Ou Mistura para pão de queijo especificação: deve conter os seguintes ingredientes: fécula de mandioca, gordura vegetal hidrogenada, polvilho azedo de mandioca, leite em pó desnatado, amido pré-gelatinizado de mandioca e sal refinado
<b>PÉ DE MOLEQUE</b>	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.
<b>PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA NOS SABORES ABACAXI, MORANGO, LIMÃO, UVA, FRAMBOESA, CEREJA E PÊSSEGO</b>	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.
<b>POLPA PURA DE TOMATE</b>	Ingredientes: tomate, açúcar e/ou sal. Características organolépticas: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios.
<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – GRANULADA E EM PEDAÇOS</b>	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.
<b>SAGU</b>	Produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras ( <i>metroxylonapp.</i> ). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada 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



	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.
<b>SAL REFINADO</b>	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 acordo com os limites fixados na legislação pertinente.
<b>SARDINHA</b>	Ao próprio suco com óleo de soja comestível, contendo naturalmente ômega 3. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras.
<b>SELETA DE LEGUMES</b>	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.
<b>SUCO DE NECTAR DA FRUTA</b>	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.
<b>SUCO DE POLPA DE FRUTA</b>	Não fermentado, não alcoólico, pasteurizado. Ingredientes: mínimo de 75% de polpa de fruta. Sabores diversos (goiaba, maracujá, caju, acerola, laranja, tangerina, manga, abacaxi, uva).
<b>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA</b>	É o produto obtido da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos. Ingredientes: sal, alho (cujo teor deverá ser de no mínimo 20%), cebola, cebolinha e salsa.
<b>TRIGO PARA QUIBE</b>	Composto de grãos partidos de <i>triticumvulgare</i> (trigo) devidamente processados.
<b>VINAGRE DE MAÇÃ</b>	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 nutricional e suas respectivas alterações.

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.



**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 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 canjicão, Subgrupo despeliculada, 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.

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.

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS SOBRE LEITE EM PÓ E MISTURAS PARA BEBIDALÁCTEA**

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 Esprededor 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.



**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. 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;
- 3.10 Rodo;
- 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 refeições por período ou diária (unidades de período integral)	Número de merendeiras (carga horária)
Creche Municipal Letícia da Silva Sambo	40 diárias	1 (integral) + 1 ½ período
Creche Municipal Bruna Gavazzi e EMEI Maria José de Souza (Vovó Lili)	50 diárias	1 (integral) e 1 (½ período)
Creche Municipal Santa Ignês	50 diárias	1 (integral)+ ½ período
*Creche e EMEI Mirella de Godoi Soares	90 diárias	*1 (integral)
Creche Municipal Vida e Esperança	80 diárias	2( integral)
Creche e EMEI Dr. Eulógio Emílio Martinez	50 diárias	1 (integral) e 1 (½ período)
Creche Lydia Rango D' Aragona	120 diárias	2 (integral)
Creche Pequeno Lar da Sagrada Família	65 diárias	2 (integral)
*EMEI José Alves de Moraes	40 refeições - manhã 30 refeições - tarde	*0
EMEI Oscar de Castro Ribeiro	10 refeições - tarde	1 (½ período)
*EM Creusa Aparecida Mariano	70 refeições - manhã 70 refeições - tarde	*1 (integral)
EM Prof. Ivan Galvão de França	70 refeições - manhã 70 refeições - tarde	1 (integral) + 1 ½ período
EM Comendador Pedro Facchini	100 refeições - manhã 100 refeições - tarde	2 (integral)



**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



EM Dr. Geraldo Mantovani	100 refeições - manhã 70 refeições - tarde	2 (integral)
EM Luiz Barbosa	120 refeições - manhã 120 refeições - tarde 50 refeições - noite	1 (integral) e 2 (½ período)
Centro Educacional de Arte e Cultura JPR	125 refeições - manhã 125 refeições - tarde	2 (integral)+ ½ período
APAE Raio de Sol	90 refeições - manhã 40 refeições - tarde	2 (integral)
<b>Total</b>		<b>22 Integral</b> <b>9 ½ período</b>

\*unidade possui funcionária da PMAL

\*\* valores obtidos com base em 2017

**Observação:** Na saída de merendeiras da prefeitura (licença médica, aposentadoria etc), a empresa deverá realizar a substituição por outro funcionário.