ANEXO II

Item 1: Kit de refeições prontas tipo 01 (café da manhã, almoço e lanche da tarde)

Café da manhã:

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:30 hr	Café com leite Pão com requeijão	Café com leite Pão com nata	Café com leite Pão com queijo	Café com leite Pão com doce de fruta	Café com leite Pão com requeijão

Almoço:

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
11:30 hr	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)
	Arroz	Massa com molho ao sugo	Arroz	Arroz	Risoto de frango
	Feijão ou lentilha	Moranga refogada	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha
	Omelete com legumes	Frango desfiado em molho	Carne moída em molho	Carne de panela	Purê de batata
	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 1/10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
11:30 hr	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)
	Arroz	Massa Marguerita	Arroz	Carreteiro	Arroz
	Feijão ou lentilha	Legumes refogados	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha
	Ovo cozido	Molho de carne moída	Estrogonofe de frango	Farofa com couve	Carne em molho com batata
	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação

LANCHE DA TARDE:

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
14:00 hr	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação
	Café com leite Esfirra de carne	Suco de uva integral Pizza de frango	Café com leite Bolo de laranja ou cenoura ou banana ou maçã (sem cobertura)	Café com leite Pastel assado de carne	Café com leite Sanduíche (pão+queijo+ alface+tomate + requeijão)

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 2/10

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
14:00 hr	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação
	Suco de uva integral Pizza de frango	Café com leite Cuca simples	Café com leite Sanduíche (pão+queijo+ alface+tomate + requeijão)	Café com leite Pastel assado de carne	Café com leite Esfirra de frango

Observações:

1. Utilizar o sal como ingrediente culinário na menor quantidade possível.
2. A quantidade das porções de alimentos deverá ser da seguinte forma:

   Pão: no mínimo 01 unidade de 60 gramas por refeição

   Café com leite: no mínimo 200 ml por refeição

   Fruta: no mínimo 01 unidade ou 100 gramas por refeição

   Ovo: no mínimo 02 unidades por refeição

   Carne de frango e de gado: no mínimo 100 gramas por refeição

   Suco de uva integral: no mínimo 01 unidade de 200 ml por refeição

   Lanches (salgado e doce): no mínimo 01 unidade com peso de 150 gramas ou mais.

   Risoto, carreteiro, arroz, massa, purê de batata, feijão, lentilha, moranga, legumes e saladas: poderão ser repetidos à vontade.

3. Todos os utensílios que serão distribuídos aos alunos deverão ser descartáveis (talheres, copos, xícaras, pratos…) ou o fornecedor poderá utilizar louças e talheres próprios, responsabilizando-se pela higienização dos mesmos.

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 3/10

4. O almoço deverá ser ofertado no buffet, equipamento que deverá ser disponibilizado pela empresa.

5. Caso haja alunos com necessidades alimentares especiais, o cardápio será adaptado pelas nutricionistas da SMED, conforme atestado médico e deverá ser seguido pela empresa fornecedora.

6. Os cardápios do almoço e do lanche da tarde deverão ser intercalados semanalmente e o cardápio do café da manhã será fixo.

7. Eventuais alterações na composição do cardápio, que possam ocorrer em virtude de indisponibilidade de gêneros e baixa aceitação dos educandos, poderão ocorrer, desde que em combinação e aceitação entre fornecedor e Secretaria Municipal de Educação, respeitando o prazo mínimo de 24 horas de antecedência.

8. O horário da entrega poderá sofrer alterações conforme a demanda de cada instituição de ensino, a ser combinado previamente com o fornecedor.

9. A variedade de frutas deverá ser de no mínimo cinco tipos por semana, não podendo ser repetida no mesmo dia.

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 4/10

Item 02: Lanche pronto

LANCHE (MANHÃ / TARDE)

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:30 hr / 14:00 hr	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação
	Café com leite Esfirra de carne	Suco de uva integral Pizza de frango	Café com leite Bolo de laranja ou cenoura ou banana ou maçã (sem cobertura)	Café com leite Pastel assado de carne	Café com leite Sanduíche (pão+queijo+ alface+tomate + requeijão)

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:30 hr / 14:00 hr	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação
	Suco de uva integral Pizza de frango	Café com leite Cuca simples	Café com leite Sanduíche (pão+queijo+ alface+tomate + requeijão)	Café com leite Pastel assado de carne	Café com leite Esfirra de frango

Observações:

1. Utilizar o sal como ingrediente culinário na menor quantidade possível.
2. A quantidade das porções de alimentos deverá ser da seguinte forma:

   Pão: no mínimo 01 unidade de 60 gramas por refeição

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 5/10

Café com leite: no mínimo 200 ml por refeição

Fruta: no mínimo 01 unidade ou 100 gramas por refeição

Suco de uva integral: no mínimo 01 unidade de 200 ml por refeição

Lanches (salgado e doce): no mínimo 01 unidade de com peso de 150 gramas ou mais.

3. Todos os utensílios que serão distribuídos aos alunos deverão ser descartáveis (talheres, copos, xícaras, pratos…) ou o fornecedor poderá utilizar louças e talheres próprios, responsabilizando-se pela higienização dos mesmos.

4. Caso haja alunos com necessidades alimentares especiais, o cardápio será adaptado pelas nutricionistas da SMED, conforme atestado médico e deverá ser seguido pela empresa fornecedora.

5. O cardápio deverá ser intercalado semanalmente.

6. Eventuais alterações na composição do cardápio, que possam ocorrer em virtude de indisponibilidade de gêneros e baixa aceitação dos educandos, poderão ocorrer, desde que em combinação e aceitação entre fornecedor e Secretaria Municipal de Educação, respeitando o prazo mínimo de 24 horas de antecedência.

7. O horário da entrega poderá sofrer alterações conforme a demanda de cada instituição de ensino, a ser combinado previamente com o fornecedor.

8. A variedade de frutas deverá ser de no mínimo cinco tipos por semana.

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 6/10

Item 3: Kit de refeições prontas tipo 02 (café da manhã, almoço e lanche da tarde)

Café da manhã:

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
08:30 hr	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pão sem açúcar com requeijão	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pão sem açúcar com nata	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pão sem açúcar com queijo	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pão de fruta (banana ou maçã) sem açúcar	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pão sem açúcar com requeijão
	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação

Almoço:

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
11:00 hr	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)
	Arroz	Massa com molho ao sugo	Arroz	Arroz	Risoto de frango
	Feijão ou lentilha	Moranga refogada	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha
	Omelete com legumes	Frango desfiado em molho	Carne moída em molho	Carne de panela	Purê de batata
	Fruta da	Fruta da	Fruta da	Fruta da	Fruta da

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 7/10

	estação	estação	estação	estação	estação
Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
11:00 hr	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)	Salada: 2 tipos (1 crua e 1 cozida)
	Arroz	Massa Marguerita	Arroz	Carreteiro	Arroz
	Feijão ou lentilha	Legumes refogados	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha	Feijão ou lentilha
	Ovo cozido	Molho de carne moída	Estrogonofe de frango	Farofa com couve	Carne em molho com batata
	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação

LANCHE DA TARDE:

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
14:00 hr	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação	Fruta da estação
	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Esfirra de carne ou frango	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pizza de frango ou carne ou atum	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Bolo salgado de legumes ou atum	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pastel assado de carne ou frango	Leite puro ou café com leite sem açúcar (conforme faixa etária) Pão com patê de legumes ou frango

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 8/10

Observações:

1. Utilizar o sal como ingrediente culinário na menor quantidade possível.
2. A quantidade das porções de alimentos deverá ser da seguinte forma:

   Pão: no mínimo 01 unidade de 60 gramas por refeição

   Café com leite: no mínimo 200 ml por refeição

   Fruta: no mínimo 01 unidade ou 100 gramas por refeição

   Ovo: no mínimo 02 unidades por refeição

   Carne de frango e de gado: no mínimo 100 gramas por refeição

   Lanche salgado: no mínimo 01 unidade de com peso de 150 gramas ou mais.

   Risoto, carreteiro, arroz, massa, purê de batata, feijão, lentilha, moranga, legumes e saladas: poderão ser repetidos à vontade.
3. Todos os utensílios que serão distribuídos aos alunos deverão ser descartáveis (talheres, copos, xícaras, pratos…) ou o fornecedor poderá utilizar louças e talheres próprios, responsabilizando-se pela higienização dos mesmos.
4. O almoço deverá ser ofertado no buffet, equipamento que deverá ser disponibilizado pela empresa.
5. Caso haja alunos com necessidades alimentares especiais, o cardápio será adaptado pelas nutricionistas da SMED, conforme atestado médico e deverá ser seguido pela empresa fornecedora.
6. Os cardápios do almoço e do lanche da tarde deverão ser intercalados semanalmente e o cardápio do café da manhã será fixo.
7. Eventuais alterações na composição do cardápio, que possam ocorrer em virtude de indisponibilidade de gêneros e baixa aceitação dos educandos, poderão ocorrer, desde que em combinação e aceitação entre fornecedor e

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 9/10

Secretaria Municipal de Educação, respeitando o prazo mínimo de 24 horas de antecedência.

8. O horário da entrega poderá sofrer alterações conforme a demanda de cada instituição de ensino, a ser combinado previamente com o fornecedor.

9. A variedade de frutas deverá ser de no mínimo cinco tipos por semana, não podendo ser repetida no mesmo dia.

Assinado por:
Município de Bento Gonçalves
Renata Geremia
28/07/2026 11:45:31

Assinado por:
Município de Bento Gonçalves
Tamires Dahlem
28/07/2026 11:48:50

Assinado por:
Município de Bento Gonçalves
Luís César Minozzo
28/07/2026 13:32:53

Documento Assinado de Forma Eletrônica.
Assinatura eletrônica - Verifique pelo QRCode ou pelo link https://bentogoncalves.oxy.elotech.com.br/protocolo/consulta-autenticidade - Identificador: ef08d925-98a7-4b68-8611-7d90767b0dca - Página 10/10