

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2026

Objetivo: Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e compor os cardápios escolares de 2026 da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

Unidade Requisitante:

Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP: Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista e Sheila Demétrio Reis, Matrícula 52095, Nutricionista, Secretaria de Educação, nutricao@edu.bc.sc.gov.br e Telefone: (47) 33637144.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o ano letivo de 2026, destinados a aproximadamente 16.500 alunos da rede municipal. Trata-se de serviço comum, conforme Lei 14.133/2021, art. 6º, inc. XIII e será executado observando-se o prazo de vigência do contrato de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantagem para a Administração, assegurada a manutenção das condições pactuadas e observados os requisitos legais aplicáveis.

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

Item	PRODUTOS	Un Medida	Qtde	Valor estimada
01	AÇÚCAR REFINADO Descrição do objeto: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno contendo 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	5.550	
02	AMIDO DE MILHO Descrição do objeto: produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (<i>Zea mays</i> , L.). Não deve conter glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de	Kg	610	

	matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco ou em sacos de polietileno atóxico com capacidade para até 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
03	ARROZ PARBOILIZADO Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	Kg	52.200	
04	AVEIA EM FLOCOS FINOS Descrição do objeto: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ao produto, sem umidade. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com 150g a 300 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	2.910	
05	BISCOITO DE LEITE Descrição do objeto: biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem	Kg	2.500	

	queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.			
06	CACAU EM PÓ 100% Descrição do objeto: Produto composto por 100% de cacau em pó, sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom, sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou saco de polietileno lacrados mecanicamente, com capacidade para 100g a 300g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.290	
07	CANELA MOÍDA EM PÓ Descrição do objeto: Produto na forma de pó, constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	90	
08	COLORÍFICO (COLORAU) Descrição do objeto: Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas. Deve estar isento de óleo de soja e de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica de até 300g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	810	

09	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO Descrição do objeto: obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, isento de sal e açúcar. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentação. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pote plástico com lacre interno e tampa, caixa tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.400	
10	FARINHA DE MANDIOCA Descrição do objeto: farinha de mandioca seca, fina, branca, tipo 1, classificada de acordo com a Instrução Normativa nº 54 de 08/11/2011, obtida de raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, nem grumos e nem conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo de 500 gr até 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Kg	5.480	
11	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 g deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos, estar úmido, fermentado ou rançoso. Na cocção deve engrossar e soltar do fundo da panela. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente contendo de 500 gr a 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Kg	6.970	

12	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Isento de umidade e odores ou sabores estranhos. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.	Kg	14.430	
13	FEIJÃO CARIOCA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	9.700	
14	FEIJÃO VERMELHO Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., grupo anão, classe cores (feijão vermelho), tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor vermelha, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas:	Kg	5.200	

	ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.			
15	FEIJÃO PRETO Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo I anão, classe preto, tipo 1 conforme a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 "in natura". O produto deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo, estar carunchado, germinado, ou danificado como amassados, partidos ou quebrados. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno transparente contendo 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	8.700	
16	FERMENTO BIOLÓGICO Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisiae) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Não deve necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem a vácuo, contendo 125g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	Kg	400	
17	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Destina-se ao preparo de bolos, biscoitos e deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino,	Un	4.740	

	cor branca, sabor e odor próprios. Não deve se apresentar empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem contendo 100 gr com tampa e lacre de proteção. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.			
18	LENTILHA Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie Lens esculenta, Moench; tipo 1 , conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. Deve ser da safra corrente e estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de polietileno incolor e transparente contendo 500 g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	3.580	
19	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Descrição do objeto: massa seca; tipo espaguete longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não será aceito macarrão misto. Isento de conservantes e corantes artificiais. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentado ou rançoso e nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	Kg	8.550	
20	MACARRÃO PARAFUSO Descrição do objeto: massa seca; tipo parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes, corantes artificiais e	Kg	9.400	

	gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cores uniformes; aspecto, odor e sabor característico. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente intacto bem vedado, contendo 500gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			
21	MILHO VERDE EM CONSERVA Descrição do objeto: milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados, cozidos a vapor, reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado (água). Submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas. Ingredientes do produto, milho e água, isento de sal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachê ou lata com sistema de fechamento através de lacre com peso drenado de 170 até 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Kg	2.330	
22	ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill) constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Un	10.550	

23	SAL REFINADO Descrição do objeto: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 15mg até o limite máximo de 45 mg de iodo/Kg de produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes de polietileno transparente com volume de 01 kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	Kg	6.110	
24	TRIGO PARA QUIBE Descrição do objeto: obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico de 500g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	910	
25	UVA PASSA PRETA Descrição do objeto: uva passa preta, sem semente, desidratada, inteiras. Isenta de açúcares adicionados e de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor e odor característicos. Isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Textura macia. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sachês com capacidade de 100g a 200g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	1.000	
26	VINAGRE DE ÁLCOOL Descrição do objeto: vinagre de álcool (fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável, submetido a processo que comprovadamente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária:	Un	3.010	

	Embalagem plástica contendo 900 ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			

LOTE 02 - CARNE BOVINA

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
27	ISCAS DE PATINHO Descrição do objeto: Carne bovina patinho cortada em iscas uniformes com tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura, congelada. O tipo de corte (patinho) deve ser característico conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88 SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 5%). O produto deverá estar congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme, com odor agradável e sabor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: deverá ser isento de substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: pacote a vácuo, termo-encolhível, atóxico, transparente e resistente, termossoldado com peso líquido de 01 kg. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE, SIM e SISBI de forma clara e indelével. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	19.400	
28	CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO TRASEIRO (MÚSCULO MOLE) Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo da região traseira da carcaça bovina, seguido de imediato congelamento. O tipo de corte (moída) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 10%). Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne	Kg	28.800	

	mecanicamente separada – CMS. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características Macroscópicas e Microscópicas: não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: pacote a vácuo, termo-encolhível, atóxico, transparente e resistente, termossoldado com peso líquido de 01 kg. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE, SIM, SISBI de forma clara e indelével. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			

LOTE 3 - CARNE DE FRANGO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
29	FILÉ DE SASSAMI IQF Descrição do objeto: filé de frango sassami congelado individualmente sob sistema IQF. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): filés com contornos definidos e tamanho uniforme, sem osso e sem pele. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento, isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de qualquer substâncias/matérias contaminantes ou estranhas ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Kg	17.510	
30	COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO IQF Descrição do objeto: coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso, congelada individualmente sob o sistema IQF. Com temperatura	Kg	28.150	

	igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): coxas e sobrecoxas com contornos definidos, sem pele e sem osso. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de qualquer substâncias/matérias contaminantes ou estranhas ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.			

LOTE 4 - ESTIMATIVA DE CARNE SUÍNA

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
31	PERNIL SUÍNO MOÍDO Descrição do Objeto: Produto obtido pela moagem do pernil suíno congelado. A matéria-prima deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para consumo humano. O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, permitindo apenas a gordura natural do corte (até 13%). Não é permitida a moagem de carnes provenientes de raspas de ossos, carne mecanicamente separada (CMS) ou miúdos. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do pernil suíno. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: pacote a vácuo de 1Kg. O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	Kg	4.800	
32	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Descrição do Objeto: Pernil suíno em cubos de tamanho 02x02 cm, sem osso. Produto obtido através do processo de fatiamento / porcionamento, realizado em equipamento apropriado que transforma o pernil em cubos 02x02 cm. A matéria-prima deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para	Kg	9.500	

	consumo humano. O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, que deverá ser de até 5%. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023. Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do pernil suíno. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem Primária: pacote a vácuo de 1Kg. O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.			

LOTE 5 - ESTIMATIVA DE PÃES

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
33	PÃO DE CACHORRO QUENTE Descrição do objeto: Pão de cachorro-quente, com 50g cada, preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. Deve ser isento de corantes artificiais, gordura trans e gordura hidrogenada. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida, macia. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor, odor e sabor característicos. O pão não deverá estar amassado, seco, duro, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos plásticos lacrados contendo 10 unidades do mesmo tamanho, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Data de fabricação: fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Prazo de validade: máximo de 5 dias a partir da data da entrega.	Un	100.000	

LOTE 6 - ESTIMATIVA DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
34	PÃO DE QUEIJO ISENTO DE LACTOSE CONGELADO	Kg	5.000	

	Descrição do objeto: Produto não fermentado, cru, modulado em porções de aproximadamente 15g e congelado, obtido pela mistura de fécula de mandioca (polvilho doce e/ou polvilho azedo), queijo, ovos, sal e/ou outros ingredientes alimentícios que caracterizem o produto, desde que mencionados. Deve ser isento de glúten e de lactose e não poderá conter aditivos alimentares tais como corante artificial, aromatizante artificial, conservante artificial, realçador de sabor, acidulantes, edulcorante e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): pães de queijo do tipo coquetel modulado em unidades de aproximadamente 15g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. Cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos de polietileno de 400g a 1Kg de peso líquido com rótulo. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.			

LOTE 7 – ESTIMATIVA DE FÓRMULA INFANTIL

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor estimado
35	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA Descrição do objeto: Fórmula Infantil de partida em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios do nascimento até os 6 meses de vida. Deve atender a legislação atual. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa nº 60 e RDC nº331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. Embalagem primária: acondicionada em latas de 400g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega	Lata	600	
36	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO Descrição do objeto: Fórmula Infantil de seguimento em pó à base de proteínas lácteas, adicionadas de prebióticos (10% FOS E 90% GOS), ácidos graxos polinsaturados de cadeia longa – LCPUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Contendo no mínimo 1,5 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios maiores de 6 meses de vida até 1 ano. Deve atender a legislação atual. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, textura, cor, odor e sabor próprio. Deve atender a Instrução Normativa nº 60 e RDC nº331 de 23/12/2019 que define os padrões microbiológicos para alimentos. Embalagem primária: acondicionada	Lata	2000	

	em latas de 400g. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			
LOTE 8 – ESTIMATIVA DE POLPA DE MANGA				
Item	Produto	Un Med ida	Qtde	Valor estimado
37	POLPA DE MANGA CONGELADA Descrição do objeto: polpa 100% integral de manga congelada, obtida de frutos maduros, sadios e higienizados, de cor alaranjada característica, sabor adocicado e aroma próprio. A polpa deve estar isenta de sementes, cascas, fibras grosseiras, sujidades, fragmentos vegetais e corpos estranhos. Não pode conter sinais de fermentação, oxidação ou deterioração. Produtos sem adição de açúcar, conservantes, corantes, aromas ou aditivos. Isento de glúten. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente ou opaca, termoselada, contendo 4 unidades individuais de 100 g de peso líquido, devidamente rotulada e apropriada para congelamento. Data de fabricação: até 60 dias antes da entrega. Prazo de validade: mínimo de 04 meses após a entrega.	Kg	4.200	

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal e regulamentado por diversas leis e resoluções, como a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020. A aquisição de gêneros alimentícios visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem como objetivo apoiar o crescimento, desenvolvimento, aprendizado e promover hábitos alimentares saudáveis, garantindo refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo. Isso inclui o atendimento a estudantes com necessidades alimentares especiais, como alergias ou intolerâncias.

Após análises de contratações em outros órgãos e consultas com técnicos que atuam em outros municípios, constatou-se que não há grandes variações no mercado quanto ao fornecimento de alimentos. A principal diferença está na logística de entrega, considerando-se que a entrega direta pelo fornecedor (ponto a ponto), em lotes, consiste na opção mais viável para o município, tanto economicamente quanto em termos de controle.

Essa contratação está prevista no plano de aquisições de 2026 e na Lei Orçamentária Anual e objetiva garantir a compra de alimentos que atendam às especificações técnicas, promovendo eficiência e o melhor uso dos recursos públicos, assegurando o direito à alimentação escolar de qualidade e incentivando hábitos alimentares saudáveis.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade atestada para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino

de Balneário Camboriú/SC, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2026. Os gêneros alimentícios serão entregues em locais e datas pré-determinados pela Secretaria de Educação, conforme cronogramas encaminhados ao fornecedor.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, prestando todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar **Comprovação de Aptidão Técnica**, em cumprimento às determinações presentes no Artigo 67 da Lei nº14.133 de 2021. Este atestado ou certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado deve comprovar que a licitante tenha fornecido com regularidade os produtos a que propõe e, também, o nível de satisfação no adimplemento, na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

4.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

Considerando-se as especificidades do objeto, recomenda-se a divisão da aquisição em lotes, da seguinte forma:

LOTE 1	Não Perecíveis	LOTE 4	Carne Suína	LOTE 7	Fórmulas Infantis
LOTE 2	Carne Bovina	LOTE 5	Pão de cachorro quente	LOTE 8	Polpa de manga
LOTE 3	Carne de Frango	LOTE 6	Pão de queijo congelado		

4.1.1 Amostras:

- a) Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios (exceto as fórmulas infantis), como condição para adjudicação do objeto da contratação dos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela Secretaria de Compras. As amostras serão entregues no setor de Nutrição localizado Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Dom Miguel nº680, bairro Vila Real da seguinte forma:

O Lote da FÓRMULA INFANTIL está dispensado da apresentação de amostras.

Entregar **1 (uma) amostra** de cada item, para os lotes:

- Lote dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS
- Lote do POLPA DE MANGA CONGELADA

Entregar **2 (duas) amostras**, sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a uma cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) de cada item, para os lotes:

- Lote da CARNE BOVINA
- Lote da CARNE DE FRANGO
- Lote da CARNE SUÍNA

Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada por responsável técnico de cada item, para os lotes:

- Lote dos PÃO DE CACHORRO QUENTE
- Lote do PÃO DE QUEIJO CONGELADO

- b) Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.
- c) As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Setor de Nutrição, quanto aos critérios definidos na Planilha de Avaliação de Amostra. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial será chamado o segundo lugar, sendo aplicado nesta etapa, o Teste “Dentro-Fora” para aqueles que foram reprovados, conforme o Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017). Os resultados das análises serão enviados à Secretaria de Compras e ao Coordenador de Gestão de Materiais e Serviços do setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação (SED), por meio de um relatório, com a aprovação ou reprovação dos produtos. Será solicitada a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) que poderá participar das análises das amostras.
- d) Fica facultado ao Setor de Nutrição realizar a análise de amostras de produtos que já foram analisados durante o processo ou que fizeram parte da alimentação escolar em anos anteriores, considerando a manutenção da formulação e especificações, bem como a inexistência de registro de inconformidades.
- e) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

4.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os Lotes

- a) Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.
- b) O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.
- c) Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
- e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As

embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.

- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

4.1.3 Qualidade dos alimentos não perecíveis

- a) Os GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS deverão vir separados por unidade de ensino, favorecendo o processo de conferência pelas unidades escolares.
- b) Os produtos, marcas, tamanho das embalagens e sabores deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório.
- c) Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

4.1.4 Qualidade dos alimentos com temperatura controlada

- a) Os alimentos do lote das CARNES BOVINAS, da CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, PÃO DE QUEIJO CONGELADO e POLPA DE MANGA CONGELADA deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, não sendo aceitos produtos com sinais de descongelamento, e recongelamento, cristais de gelo, amolecimento ou deformação.
- b) O transporte será realizado em **caminhão-baú com controle de temperatura**, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento.
- c) Não é permitido o desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

4.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, cronogramas informando as datas das entregas e quantidades dos itens, por unidade escolar, podendo os mesmos sofrer alterações durante a vigência do contrato, desde que comunicadas antecipadamente.

Após o recebimento do pedido, a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar os produtos em até 10 dias corridos, respeitando-se a frequência contida no Quadro 1.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana ou rota de entrega, a frequência e o local definido no Quadro 1 e no Termo de Referência, de modo a assegurar a qualidade e condições higiênico sanitárias dos gêneros alimentícios, bem como a disponibilidade dos mesmos para o cumprimento do cardápio.

Quadro 1 – Frequência e local de entrega por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2026.

Lote	Frequência de entrega	Local
Lote 1 - Não Perecíveis	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 2 – Carne bovina	Quinzenalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 3 - Carne de frango	Quinzenalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 4 – Carne suína	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Lote 5 - Pão tipo cachorro quente	Uma vez ao mês, terça-feira	Ponto a ponto nos CEMs
Lote 6 – Pão de queijo congelado	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs

Lote 7 - Fórmula Infantil	Uma vez ao mês, em datas preestabelecidas	Setor de Nutrição -SED
Lote 8 - Polpa de manga congelada	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Realizar as entregas em horário de expediente das 07h30 às 17h30, respeitando o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

Os locais de entrega poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

Certificar-se que as entregas deverão ocorrer em todas unidades em um único dia. No caso dos gêneros alimentícios não perecíveis, excepcionalmente, o fornecedor poderá finalizar as entregas na sexta-feira.

4.2.1 Transporte

- A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar a qualidade e características dos alimentos, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto aos alimentos. O mesmo deve ocorrer em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma a proteger os produtos de chuva, sol, pó, fagulhas, em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87.
- Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos estejam em bom estado de conservação e higiene e possuam alvará sanitário emitido por órgão competente vigente.
- Para a carne bovina e a Carne de frango, disponibilizar nos caminhões balança digital tipo plataforma portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos caso seja necessário.

4.2.2 Entregadores

- Garantir que todos os entregadores estejam uniformizados e identificados para a realização das entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos, dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

4.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ (ÃO):

- A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidade das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas.

solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Os lotes abaixo de 80 mil reais são exclusivos para participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, enquanto que os acima de 80 mil reais são de ampla participação.

6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcios para o futuro certame, uma vez que a atividade objeto desta licitação não possui complexidade técnica, e está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não pode ser considerado de grande vulto, nos termos do §1º do art. 19 do Decreto Municipal nº 10.809 de 04 de maio de 2022.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- A execução do contrato começa com o planejamento e programação das entregas, elaborando os cronogramas com os quantitativos de alimentos necessários para as unidades escolares, celebração de contrato e emissão das autorizações de fornecimento.
- Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar os produtos em até 10 dias corridos, diretamente nas unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues nas datas e locais estabelecidos no contrato responsabilizando-se pelo transporte adequado e assegurando que as entregas ocorram todas no mesmo dia.
- O fornecedor compromete-se a entregar os produtos nas características e nas quantidades estipuladas, seguindo as especificações técnicas acordadas previamente, tais como tipo de embalagem, condições de higiene, maturidade, temperatura e padrões de qualidade exigidos, atendendo às normas de segurança alimentar.
- Os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares realizarão a conferência dos produtos no momento da entrega, verificando quantidade, qualidade e conformidade com as especificações descritas no contrato. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- A execução financeira do contrato será feita mediante a apresentação das Guias de Remessa assinadas, da nota fiscal correspondente às entregas realizadas e atestadas pela contratante. O pagamento será efetuado conforme os prazos estipulados no contrato, após a confirmação do cumprimento das condições contratuais.
- Caso o fornecedor não cumpra as obrigações contratuais, como entrega em atraso, produtos fora dos padrões de qualidade ou quantitativos incorretos, poderão ser aplicadas sanções como multas, substituição de mercadorias ou, em casos graves, rescisão contratual

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e

respectivas atribuições, conforme Decreto municipal nº11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20º ao art. 24º do Decreto municipal nº 11.210/2023. Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entregas fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

- a) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega por um funcionário da unidade escolar. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- b) O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- c) A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.
- d) Os fiscais de contrato da presente licitação serão Ana Paula Harmel, CPF: 067.051.309-11 , matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042, Sheila Demétrio Reis, CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095; Susana Lenes de Miranda Machado CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887; Thaís Rodrigues Guastale, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados da data da entrega de cada parcela, após conferidos e aceitos como produtos adequados e na forma do edital e seus anexos integrantes.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por lote, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Os contratos decorrentes da ata de registro de preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com Parágrafo único do art. 84 da Lei 14.133/2021.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 4.902.053,20**.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação - Alimentação Escolar.

Luciana Segato

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

Sheila Demétrio Reis

Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095

ANEXOS
RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

N. E. I.	ENDEREÇO	BAIRRO	Faixa etária atendida
Anjo da Guarda	R. Dom Diniz, 350	Vila Real	4 meses a 3 anos
Ariribá	R. Maracanã, 198	Nações	4 meses a 6 anos
Bom Sucesso	R. M ^a Joaquina Corrêa, 307	Barra	1 a 6 anos
Brilho do Sol	Lap Rodesindo Pavan, 3929	Estaleiro	4 meses a 6 anos
Carrossel	R. Grécia, 205	Nações	4 a 6 anos
Criança Esperança	R. Isaías Serrão, s/nº	Nova Esperança	1 a 3 anos
Cristo Luz	5ª Avenida, 137	Vila Real	4 a 6 anos
Estaleirinho	R. Higino João Pio s/nº	Estaleirinho	1 a 6 anos
Dona Maria Francisca Siqueira	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança	4 a 6 anos
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube	4 meses a 3 anos
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações	4 a 6 anos
Novo Tempo	R. Pernambuco, 500	Estados	4 meses a 6 anos
Nova Geração	R. Angelina, s/n. Anexo ao CAIC	Municípios	4 a 6 anos
Odácia Tereza Damazio	R. Jardim Da Saudade, s/nº	Barra	4 meses a 6 anos
Pão e Mel	R. Dom Abelardo, 598	Vila Real	4 a 6 anos
Pequeno Mundo	R. Juvêncio De Silva, 301	Nova Esperança	4 meses a 3 anos
Pequeno Navegador	R. Dom Fradique, 100	Iate Clube	4 a 6 anos
Pioneiros	R. Miguel Mate, 586	Pioneiros	1 a 6 anos
Recanto dos Passarinhos	R. Paquistão, 360	Nações	1 a 6 anos
Rio das Ostras	R. Pedro Pinto Felipe, nº232	São Judas Tadeu	4 meses a 6 anos
Santa Clara	5ª Avenida, 585	Municípios	4 a 6 anos
Santa Inês	R. Angelina, s/n (anexo ao CAIC)	Municípios	1 a 3 anos
São Judas Tadeu	R. Maria Mansoto, 70	São Judas Tadeu	4 a 6 anos
Sementes do Amanhã	R. Angelina, 595	Municípios	4 meses a 3 anos
Sonho de Criança	R. Itália, 1001	Nações	4 meses a 3 anos
Taquaras	R. Linha de Acesso às Praias	Taquaras	1 a 6 anos
Vovô Alécio	Av. dos Tucanos, nº 290	Ariribá	4 meses a 6 anos

C.E.M.	ENDEREÇO	BAIRRO
Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº- Esq. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Ayrton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
Giovânia de Almeida	R. Higino João Pio, s/nº	Estaleirinho
Jardim Iate Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim Iate Clube
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
Taquaras	Linha de Acesso às Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçu, nº 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro

CEJA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEJA Deputado Doutel de Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

ETI	ENDEREÇO	BAIRRO
Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro

AEE	ENDEREÇO	BAIRRO
Polo de Altas Habilidades	Rua 2.400, 730 esquina com 2350	Centro

PROJETO OFICINAS	ENDEREÇO	BAIRRO
CEAC – Sede Canelinha/ Angelina	Rua Canelinha, n° 139	Municípios Barra
CEAC – Polo Barra	Rua Antônio Domingos da Silva, 147 sala 02 e 04	
CEAC - NENP	Avenida Atlântica, entre a rua 3700 e 3800.	Centro
CEAC - Surf	Avenida Atlântica, frente a rua 1101	Centro
CEAC - AmbiarTE	Parque Municipal Raimundo Gonzalez Malta, Alameda Delfim Peixoto Gonzalez Filho	Municípios
CEAC – Polo patinação	Rua Dom Abelardo, n°400 (ginásio)	Vila Real

DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Açúcar	Kg	1.600	100	0	2.700	150	1.000	5.550
02	Amido de milho	Kg	500	10	0	0	10	90	610
03	Arroz parboilizado	Kg	25.000	1.200	15.000	11.000	0	0	52.200
04	Aveia em flocos	Kg	40	0	2.000	800	10	60	2.910
05	Biscoito de leite	Kg	2.100	50	0	0	30	320	2.500
06	Cacau em pó 100%	Kg	360	10	530	300	10	80	1.290
07	Canela em pó	Kg	0	0	90	0	0	0	90
08	Colorífico (colorau)	Kg	200	10	400	200	0	0	810
09	Extrato de tomate	Kg	5.100	300	2.000	1.000	0	0	8.400
10	Farinha de mandioca	Kg	2.200	80	2.100	1.100	0	0	5.480
11	Farinha de milho pré-cozida	Kg	2.700	70	2.200	2.000	0	0	6.970
12	Farinha de trigo	Kg	2.600	30	5.500	5.000	200	1.100	14.430
13	Feijão carioca	Kg	3.500	200	3.600	2.400	0	0	9.700
14	Feijão vermelho	Kg	2.500	200	1.500	1.000	0	0	5.200
15	Feijão preto	Kg	2.500	200	3.600	2.400	0	0	8.700
16	Fermento biológico	Kg	0	0	220	150	10	20	400
17	Fermento químico	Un	920	0	2.300	1.100	60	360	4.740
18	Lentilha	Kg	1.000	80	1.500	1.000	0	0	3.580
19	Macarrão espaguete integral	Kg	4.200	150	2.500	1.700	0	0	8.550
20	Macarrão parafuso	Kg	5.000	200	2.500	1.700	0	0	9.400
21	Milho verde	Kg	1.400	30	300	600	0	0	2.330
22	Óleo de soja	Un	5.000	130	3.000	2.200	40	180	10.550
23	Sal	Kg	3.000	80	1.900	1.100	10	20	6.110
24	Trigo para quibe	Kg	600	60	150	100	0	0	910
25	Uva passa preta	Kg	0	0	700	300	0	0	1.000
26	Vinagre	Un	1.600	10	900	500	0	0	3.010

LOTE 2 - CARNE BOVINA

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
27	Isca de patinho	Kg	9.000	500	5.500	4.400	0	0	19.400
28	Carne moída bovina de músculo traseiro (músculo mole)	Kg	18.000	900	5.500	4.400	0	0	28.800

LOTE 3 - CARNE DE FRANGO

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
29	Filé de frango sassami	Kg	9.000	510	4.000	4.000	0	0	17.510
30	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	Kg	10.000	550	8.800	8.800	0	0	28.150

LOTE 4 - CARNE SUÍNA

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré Escola	AEE	CEAC	TOTAL
31	Pernil suíno moído	Kg	0	0	2.200	2.600	0	0	4.800
32	Pernil suíno em cubos	Kg	9.000	500	0	0	0	0	9.500

LOTE 5 - PÃO DE CACHORRO QUENTE

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
33	Pão de cachorro quente	Un	100.000	0	0	0	0	0	100.000

LOTE 6 - PÃO DE QUEIJO CONGELADO

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
34	Pão de queijo congelado	Kg	0	0	2.000	3.000	0	0	5.000

LOTE 7 - FÓRMULA INFANTIL

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	AEE	CEAC	Educação Infantil	Pré Escola	TOTAL
35	Fórmula infantil de partida	Lata	0	0	0	0	600	0	600
36	Fórmula infantil de seguimento	Lata	0	0	0	0	2000	0	2.000

LOTE 9 - POLPA DE MANGA CONGELADA

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
37	Polpa de manga congelada	Kg	0	0	2.100	2.100	0	0	4.200

ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SETOR DE NUTRIÇÃO



CARDÁPIO ESCOLAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 6-11 meses Período Integral 2026				
LANCHE DA MANHÃ 1 (8 H)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Laranja em rodela sem sementes	Banana amassada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada
LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem sementes	Mamão amassado
ALMOÇO (11 H)				
seg Repolho verde refogado Arroz (arroz) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Peixe enopado (tilápia, tomate, extrato, temperos)	ter Betrabada cozida picada Arroz (arroz) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	qua Abobrinha refogada Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate, sal)	qui Brócolis e cenoura cozidos picados Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)	sex Chuchu cozido picado Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem sementes	Mamão amassado
LANCHE DA TARDE 1 (14 H)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem sementes	Mamão amassado
LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem sementes	Mamão amassado
JANTAR (17 H)				
seg Chuchu cozido picado Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos)	ter Brócolis cozido picado Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate, sal)	qua Repolho roxo refogado Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	qui Couve-flor cozida picada Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)	sex Betrabada e cenoura cozidos picados Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Maça cozida ou raspada	Fruta da época amassada/picada	Laranja em rodela sem sementes	Mamão amassado
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA 592 kcal	Carboidrato 83g (82%)	Proteína 16g (24%)	Lípido 27g (24%)	Cálcio 378 mg
Ferro 7 mg	Viç 88 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 6-11 meses Período Integral 2026				
LANCHE DA MANHÃ 1 (8 H)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Maça cozida ou raspada	Banana amassada	Laranja em rodela sem sementes	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado
LANCHE DA MANHÃ 2 (9 H 30)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Maça cozida ou raspada	Banana amassada	Laranja em rodela sem sementes	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado
ALMOÇO (11 H)				
seg Cenoura cozida picada Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos)	ter Betrabada cozida picada Polenta (farinha de milho e sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)	qua Couve-flor cozida Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	qui Brócolis cozido Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)	sex Chuchu cozido Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate)
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Laranja em rodela sem sementes
LANCHE DA TARDE 1 (14 H)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Laranja em rodela sem sementes
LANCHE DA TARDE 2 (15 H 30)				
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Laranja em rodela sem sementes
JANTAR (17 H)				
seg Repolho verde e chuchu Arroz (arroz) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos)	ter Couve-manteiga e brócolis Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos)	qua Betrabada e cenoura cozidos picados Macarrão à bolonhesa (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	qui Abobrinha refogada Arroz (arroz) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos)	sex Cenoura cozida picada Arroz (arroz) Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate)
seg Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	ter Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qua Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	qui Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte	sex Leite materno ou Fórmula infantil de seguinte
Banana amassada	Fruta da época amassada/picada	Mamão amassado	Maça cozida ou raspada	Laranja em rodela sem sementes
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA 592 kcal	Carboidrato 83g (82%)	Proteína 16g (24%)	Lípido 27g (24%)	Cálcio 378 mg
Ferro 7 mg	Viç 88 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 1-8 anos Período Integral 2026				
LANCHE DA MANHÃ (8 H)				
seg Pão de queijo (leite, cacau) Maça	ter Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre, sal)	qua Iogurte natural batido com polpa de manga (iogurte, polpa, aveia)	qui Bolo de cacau (aveia, banana, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento)	sex Sanduiche - Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal, queijo, tomate, alicha)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Laranja	Laranja	Laranja	Laranja	Laranja
ALMOÇO (11 H)				
seg Repolho verde e beterraba Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca Licas de peixe assada (tilápia, farinha de milho, temperos e sal)	ter Alface e tomate Arroz (arroz, sal) Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal, louro) 1. Sobrecoca assada com batata doce (sobrecoca, batata doce, temperos, sal)	qua Couve-manteiga e abobrinha Macaronada (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	qui Brócolis e cenoura cozidos picados Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Purê de batata (batata, leite, manteiga, sal) Carne suína enopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)	sex Peixe e chuchu Arroz (arroz, sal) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Laranja	Laranja	Laranja	Laranja	Laranja
LANCHE DA TARDE (14 H)				
seg Ovos mexidos (ovos, óleo) Leite	ter Salada de frutas com aveia Leite	qua Bolo de banana (aveia, banana, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento)	qui Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, suco de uva, açúcar)	sex Bolo de maçã (aveia, maçã, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Mamão	Mamão	Mamão	Mamão	Mamão
JANTAR (17 H)				
seg Vegete e chuchu Arroz (arroz, sal) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal)	ter Alface e brócolis Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate, sal)	qua Repolho roxo e espinafre Arroz (arroz, sal) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata doce cozida (batata doce, temperos, sal)	qui Couve-flor e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos, sal)	sex Betrabada e cenoura cozidos picados Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos, sal)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Banana	Banana	Banana	Banana	Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA 682 kcal	Carboidrato 104g (64%)	Proteína 24g (23%)	Lípido 17g (23%)	Cálcio 298 mg
Ferro 4 mg	Viç 88 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE				
Cardápio Creche - Zona urbana 1-8 anos Período Integral 2026				
LANCHE DA MANHÃ (8 H)				
seg Ovos mexidos (ovos, óleo) Leite	ter Salada de frutas com aveia Leite	qua Bolo de banana (aveia, banana, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento)	qui Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, suco de uva, açúcar)	sex Bolo de maçã (aveia, maçã, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Laranja	Laranja	Laranja	Laranja	Laranja
ALMOÇO (11 H)				
seg Vegete e cenoura Arroz (arroz, sal) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Abóbora cozida (abóbora, temperos, sal) Farofa de couve (farinha de mandioca, couve, óleo, temperos, sal)	ter Alface e tomate Arroz (arroz, sal) Polenta (farinha de milho, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos, sal)	qua Espinafre e couve-flor Arroz (arroz, sal) Feijão carioca (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Batata assada (batata, temperos, sal) Estrogonofe (salsinha, leite, manteiga, trigo, temperos, sal)	qui Repolho roxo e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) 2. Quibe assado (moída, trigo para quibe, temperos, sal)	sex Betrabada e chuchu Macarrão (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate, sal)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Laranja	Laranja	Laranja	Laranja	Laranja
LANCHE DA TARDE (14 H)				
seg Pão de queijo (leite, cacau) Leite	ter Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com requeijão caseiro (leite, manteiga, vinagre, sal)	qua Bolo de cacau (aveia, banana, óleo, uva passa, ovos, cacau, fermento)	qui Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com geleia de frutas (fruta, suco de uva, açúcar)	sex Pão caseiro (farinha de trigo, óleo, fermento, sal) com manteiga
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Mamão	Mamão	Mamão	Mamão	Mamão
JANTAR (17 H)				
seg Repolho verde e chuchu Arroz (arroz, sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Farinha de mandioca 2. Peixe enopado (tilápia, tomate, extrato, sal)	ter Couve-manteiga e brócolis Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) 2. Sobrecoca crocante (frango, farinha de milho, temperos, sal) 3. Batata doce cozida (batata doce, sal)	qua Alface e beterraba Macarrão à bolonhesa (macarrão espaguete integral, carne moída, temperos, extrato, tomate, sal)	qui Abobrinha e tomate Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Alpim cozido (alpim, sal) Licas enopadas (licia, tomate, temperos, sal)	sex Cenoura e pepino Arroz (arroz, sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal, louro) Purê de batata (batata, leite, manteiga, sal) Carne suína enopada (pernil suíno, tomate, extrato, temperos, sal)
seg Leite	ter Leite	qua Leite	qui Leite	sex Leite
Banana	Banana	Banana	Banana	Banana
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)				
ENERGIA 682 kcal	Carboidrato 104g (64%)	Proteína 24g (23%)	Lípido 17g (23%)	Cálcio 298 mg
Ferro 4 mg	Viç 88 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg	Viç 4 mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO RANGAL/RS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO RANGAL - RS

Cardápio Pré-Escola - Zona urbana

4-6 anos

Período Integral/Parcial 2026

LANCHE DA MANHÃ (8 H)

seg

Ovos mexidos
(ovo, óleo)

Leite

Laranja

ter

Salada de frutas
com avela

Leite

Laranja

qua

Bolo de milho
(farinha de milho, milho
doce, salsinha, fermento, açúcar)

Leite com cacau (leite,
cacau, açúcar)
Maça

qui

2 Piza: Pão caseiro (farinha
de trigo, óleo, fermento, sal),
queijo, tomate, cogumelo

4 Pão caseiro (farinha de trigo,
óleo, fermento, sal) com
geléia de frutas (fruta, suco
de maçã)

Suco de uva (uva, água)

sex

Bolo de maçã (farinha
de trigo, maçã, óleo,
suco, fermento, açúcar)

Leite

Banana

SEMANA 2

seg

Vegem e cenour
Arroz (arroz, sal)

7 Fajão carolice (feijão,
temperos, louro, óleo, sal)
4 Abóbora (abóbora, temperos,
sal) Farofa de couve (farinha
de mandioca, óleo, temperos,
sal)

Maça

ter

Alcogas e tomate
Arroz (arroz, sal)

Polenta (farinha de
milho, sal, leite
encorpado (leite,
temperos, sal, batata
nata)

Banana

qua

Espinafre e couve-flor
Arroz (arroz, sal)

7 Fajão carolice (feijão,
temperos, louro, óleo e sal)
4 Batata assada (batata,
temperos, sal)

Estrogonofe (salsami,
leite, manteiga, trigo,
temperos, sal)

Laranja

qui

Repolho nabo e bicolores
Arroz (arroz, sal)

7 Fajão preto (feijão,
temperos, louro, óleo, sal)
4 Quibe (carne moída, trigo,
paixa coada, temperos, sal)

4 Molda com milho (molda,
leite, manteiga, trigo,
milho, sal)

Fruta à escolha

sex

Beterraba e chuchu
Macarrão (macarrão,
prafato, sal)

4 Sobrecoco enopadado
(sobrecoco, temperos,
arroz, tomate, sal)

Mamão

4 Manteiga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)

ENERGIA 4600 kcal
226 kcal 30% (20%)

LANCHE DA TARDE (14 H)

seg

Pão de queijo

Leite com cacau (leite,
cacau, açúcar)

Mamão

ter

Pão caseiro (farinha de
trigo, óleo, fermento, sal)
com leite condensado (leite,
manteiga, vinagre, sal)

Leite

Laranja

qua

loquete natural batido
com polpa de manga
(loquete, polpa, açúcar)

Avela

Banana

qui

Bolo de cacau
(farinha de trigo, cacau,
ovo, óleo, fermento, sal)

Leite

Maça

sex

2 Pão caseiro (farinha de
trigo, óleo, fermento, sal)
com manteiga

Leite

Maça

seg

Repolho nabo e chuchu
Arroz (arroz e sal) Lentilha
(lentilha, tempero, óleo, sal)

4 Farinha de mandioca
2 Pize enopadado (piza,
tomate, extrato, tempero)

4 Iscas de peixe assada
(tilapia, farinha de milho,
temperos e sal)

Banana

ter

Couve manteiga e brócolis
Arroz (arroz, sal)

7 Fajão preto (feijão, temperos,
louro, óleo e sal)

2 Sobrecoco crocante (frango,
farinha de milho, temperos,
sal)

4 Batata doce cozida
(batata doce, sal)

4 Sobrecoco assada com
batata doce (frango, batata
doce, temperos, sal)

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO
CAMBORIÚ SC PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR - PNAE

CARDÁPIO

POLO ALTAS HABILIDADES

FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2026

SEMANA 1

SEGUNDA

Torta de chocolate com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce)
Maçã

TERÇA

Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) **com manteiga**

QUARTA

Leite
Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento)
Mamão

QUINTA

Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) **com queijo caseiro**

SEXTA

Leite
Bolo de chocolate (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)

SEMANA 2

SEGUNDA

Suco de uva
Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento)
Mamão

TERÇA

Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) **Doce de banana** (banana e canela)

QUARTA

Leite
Bolo de chocolate (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)
Banana

QUINTA

Leite
Salada de frutas e aveia

SEXTA

Leite com cacau (leite, cacau e açúcar)
Biscoito caseiro
Fruta de época

SEMANA 3

SEGUNDA

Torta de chocolate com cacau (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce)
Maçã

TERÇA

Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) **com manteiga**

QUARTA

Vitamina de frutas (leite, frutas e açúcar)
Biscoito doce

QUINTA

Leite
Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento)
Mamão

SEXTA

Suco de uva
Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) **com queijo caseiro**

SEMANA 4

SEGUNDA

Suco de uva
Bolo simples (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento)
Mamão

TERÇA

Leite com cacau (leite, cacau e açúcar)
Biscoito caseiro
Fruta de época

QUARTA

Pão caseiro com (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) **Doce de banana** (banana e canela)

QUINTA

Vitamina de frutas (leite, frutas e açúcar)
Biscoito doce

SEXTA

Leite
Bolo de chocolate (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento)

HORARIO DOS LANCHES
Definido na UNIDADE

GOVERNO
MUNICIPAL DE BALNEÁRIO
CAMBORIÚ

SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

BALNEÁRIO
CAMBORIÚ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL					
ZONA URBANA - 6 - 14 ANOS ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL					
FEBREIRO A DEZEMBRO 2026					
CEM IVO SILVEIRA					
MATUTINO					
SEMANA 1 E 3					
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Abóbora assada Arroz (arroz, sal) e Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Peixe ensopado (alga, extrato, tomate e sal)	TERÇA-FEIRA Chuchu cozido Polenta (farinha de milho e sal) e carne ensopada (carne, temperos, extrato, tomate e sal)	QUARTA-FEIRA Brócolis Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Frango ensopado (salsinha, batata, temperos, extrato, tomate e sal)	QUINTA-FEIRA Mistura de folhas verdes Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	SEXTA-FEIRA Repolho roxo Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal)
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Leite com frutas e aveia	TERÇA-FEIRA Suco de uva (suco e água) Bolo de chocolate (farinha de trigo, açúcar, cacau, ovos, óleo e fermento)	QUARTA-FEIRA Salada de frutas e aveia	QUINTA-FEIRA Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Bolo de laranja (farinha de trigo, açúcar, laranja, ovos, óleo e fermento)	SEXTA-FEIRA Vitamina de frutas (leite e frutas) Biscoito doce caseiro
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
SEMANA 2 E 4					
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de cenoura (farinha de mandioca, cenoura, óleo, temperos e sal)	TERÇA-FEIRA Pepino Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal)	QUARTA-FEIRA Acelga Macarrão à bolonhesa (macarrão espaguete, molho, temperos, extrato, tomate e sal)	QUINTA-FEIRA Repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Carne moída ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	SEXTA-FEIRA Couve-flor Galinha (carne, sobrecostas, milho, tomate, extrato, temperos, óleo e sal)
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Salada de frutas e aveia	TERÇA-FEIRA Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Bolo de laranja (farinha de trigo, açúcar, laranja, ovos, óleo e fermento)	QUARTA-FEIRA Vitamina de frutas (leite e frutas) Biscoito doce caseiro	QUINTA-FEIRA Leite com frutas e aveia	SEXTA-FEIRA Suco de uva (suco e água) Bolo de chocolate (farinha de trigo, açúcar, cacau, ovos, óleo e fermento)
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
 ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.					

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC / PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE					
CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL					
ZONA URBANA - 6 - 14 ANOS ESCOLA EM TEMPO INTEGRAL					
FEBREIRO A DEZEMBRO 2026					
CEM IVO SILVEIRA					
VESPERTINO					
SEMANA 1 E 3					
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Abóbora assada Arroz (arroz, sal) e Feijão carioca (feijão, temperos, óleo e sal), Peixe ensopado (alga, extrato, tomate, temperos e sal)	TERÇA-FEIRA Chuchu cozido Polenta (farinha de milho e sal) e carne ensopada (carne, temperos, extrato, tomate e sal)	QUARTA-FEIRA Couve-flor Arroz (arroz e sal) Feijão Vermelho (feijão, temperos, óleo e sal) Frango ensopado (salsinha, batata, temperos, extrato, tomate e sal)	QUINTA-FEIRA Mistura de folhas verdes Macarrão à bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	SEXTA-FEIRA Repolho roxo Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal)
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Leite com frutas e aveia	TERÇA-FEIRA Suco de uva (suco e água) Bolo de chocolate (farinha de trigo, açúcar, cacau, ovos, óleo e fermento)	QUARTA-FEIRA Salada de frutas e aveia	QUINTA-FEIRA Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Bolo de laranja (farinha de trigo, açúcar, laranja, ovos, óleo e fermento)	SEXTA-FEIRA Vitamina de frutas (leite e frutas) Biscoito doce caseiro
SEMANA 2 E 4					
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Lanche da unidade	TERÇA-FEIRA Lanche da unidade	QUARTA-FEIRA Lanche da unidade	QUINTA-FEIRA Lanche da unidade	SEXTA-FEIRA Lanche da unidade
ALMOÇO - 11:45	SEGUNDA-FEIRA Arroz (arroz e sal) Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo e sal) Farofa de cenoura (farinha de mandioca, cenoura, óleo, temperos e sal)	TERÇA-FEIRA Pepino Arroz (arroz e sal) Lentilha (lentilha, temperos, óleo e sal) Ovos mexidos (ovos, óleo e sal)	QUARTA-FEIRA Acelga Macarrão com frango ensopado (macarrão parafuso, salsinha, temperos, extrato, tomate e sal)	QUINTA-FEIRA Repolho verde Arroz (arroz e sal) Feijão Preto (feijão, temperos, óleo e sal) Carne moída ensopada (carne moída, temperos, extrato, tomate e sal)	SEXTA-FEIRA Couve-flor Galinha (carne, sobrecostas, milho, tomate, extrato, temperos, óleo e sal)
LANCHE	SEGUNDA-FEIRA Salada de frutas e aveia	TERÇA-FEIRA Leite com cacau (leite, cacau e açúcar) Bolo de laranja (farinha de trigo, açúcar, laranja, ovos, óleo e fermento)	QUARTA-FEIRA Vitamina de frutas (leite e frutas) Biscoito doce caseiro	QUINTA-FEIRA Leite com frutas e aveia	SEXTA-FEIRA Suco de uva (suco e água) Bolo de chocolate (farinha de trigo, açúcar, cacau, ovos, óleo e fermento)
 ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 3.896 DE 2016.					

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
PREGÃO ELETRÔNICO		FORNECEDOR	
DATA ENTREGA		CNPJ	

Item -			
LOTE	Previsto/Homologado	Amostra	Foto
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			
Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
PARECER			



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 563E-B436-211B-3D77

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LUCIANA SEGATO (CPF 769.XXX.XXX-87) em 21/11/2025 11:58:46 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/563E-B436-211B-3D77>