TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR 2024

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação. Departamento Administrativo. Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se para atender o Art. 14° da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e o Art. 29 da Resolução n° 06/2020, que preveem que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. O desenvolvimento da agricultura familiar privilegia as cadeias curtas de produção e comercialização, que são capazes de aproximar fornecedores e consumidores, fortalece as relações sociais, valoriza a diversidade produtiva e atender às necessidades das instituições públicas, favorecendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade (Nota Técnica 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE). Segundo o parágrafo 1° do Art. 29° da Resolução n° 06/2020, o percentual não executado de no mínimo 30% será avaliado quando da prestação de contas, devendo o valor correspondente ser devolvido.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar que compõe o cardápio escolar de 2024 dos Núcleos de Educação Infantil (NEIs), Centros Educacionais Municipais (CEMs), Centros Educacionais de Jovens e Adultos (CEJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE).

IV OBJETO

Gêneros alimentícios da agricultura familiar para o ano letivo de 2024.

V DESCRITIVO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor
01	**PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO** **Descrição do Objeto:** Produto obtido pela moagem das massas musculares que compõem o corte pernil suíno. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. É permitido somente a gordura inerente ao corte. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser de até 13%). Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS, e nem a partir de moagem de miúdos. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA n° 664 de 30 de sembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA n° 744 de 25/01/2023. **Características sensoriais (organolépticas):** cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do corte. **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, termoencolhível, atóxico, transparente e resistente, termossoldado. 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:** fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de Validade**: mínimo de 10 meses a partir da data da	Kg	11.640	

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

	entrega.			
02	**BANANA-BRANCA ORGÂNICA.** Banana-branca de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	75.300	*
03	**BANANA CATURRA ORGÂNICA.** Banana caturra de primeira qualidade, orgânica. Produzida por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Com grau médio de amadurecimento. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	Kg	2.930	*
04	**SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA** **Descrição do objeto:** Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água e de açúcar. Isento de glúten, corantes artificiais e conservantes. Não alcoólico, 100% natural. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Após o preparo, apresentar rendimento mínimo de 1:1 (uma parte de suco para uma parte de água). Deve estar de acordo com a legislação vigente e não deve exigir armazenamento a frio para estocagem. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido homogêneo, cor adequada, odor e sabor próprios da fruta. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	L	5000	*
05	**SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA** **Descrição do objeto:** suco de uva tinto integral produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente, não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, tipo bordô. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. O produto deve atender a diluição mínima de 1 parte de suco para 2 partes de água. Deve estar de acordo com a legislação vigente e conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido homogêneo, cor bordô adequada, odor e sabor próprios de uva, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2 partes de água para 1 parte de suco. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. **Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	L	10020	*
06	**IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA** **Descrição do objeto:** produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivariussubsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, e ter registro no Ministério da Agricultura e selo de	L	3000	*

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

	inspeção. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio. **Características Macroscópicas e Microscópicas**: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 500 ml a 1 litro. No momento da entrega o produto deve estar refrigerado em temperatura de 4°C a 7 °C. **Data de fabricação:** fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.			
07	**RICOTA FRESCA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA** **Descrição do objeto:** queijo tipo ricota fresca não maturada obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite pasteurizado, com ou sem adição de ácido, com adição de leite pasteurizado em até 20% do seu volume, com adição de sal, não podendo passar por processo de defumação. Sem ingredientes adicionais, deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente. Transportada e conservada a temperatura não superior a 8°C. **Características sensoriais (organolépticas):** consistência mole, não pastosa e friável (quebradiça); cor homogênea, branca a branco creme; aroma suave e característico; sabor próprio, suave, salgado e textura homogênea e granulosa. **Características Macroscópicas e Microscópicas:** pasteurizada. Ausência de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza e de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. **Embalagem primária:** saco plástico transparente contendo **250 gramas**, atóxico, resistente e termoencolhível, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência ao conteúdo. Rotulagem contendo a identificação, procedência, informação nutricional, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção e percentual de matéria gorda do produto indicado no painel principal. **Data de fabricação**: fabricado no máximo de 10 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 45 dias.	Kg	820	
08	**MANTEIGA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA** **Descrição do objeto:** creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda, que não poderá ser inferior a 80%, deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Isento de gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Cloreto de sódio até o máximo de 2g/100g de manteiga. Transportada e conservada a temperatura não superior a 8°C. Deve estar de acordo com a legislação vigente. **Características sensoriais (organolépticas):** cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Sabor suave, característico, sem odor e sabor 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 200g. **Data de fabricação:** fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. **Prazo de validade:** mínimo de 3 meses.	Kg	530	
09	**MORANGO CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA** **Descrição do produto:** Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração vermelha brilhante e sabor levemente acidificado. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Transportado e conservado congelado, em temperatura de -18°C ou inferior. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Deve ser isento de glúten, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. **Embalagem:** embalagem plástica termo seladas, contendo até 500 gramas de peso líquido, devidamente rotulada. **Data de fabricação:** no máximo de 15 dias. **Data de validade:** mínimo de 4 meses.	Kg	700	

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA MARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

VI - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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 prestar 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) contratada(s) deverá(ão) fornecer declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, não sendo permitido em hipótese alguma a compra de produtos de terceiros para a entrega, como fosse ele o produtor.

Os Certificados de Alimentos Orgânicos, que devem ser apresentados para a habilitação dos projetos de venda, devem seguir a legislação vigente: Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27 de dezembro de 2007.

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

6.1.1 Amostras:

a) Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios, como condição para adjudicação do objeto da contratação do(s) fornecedor(es) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela comissão julgadora da Chamada Pública publicada no site da prefeitura. As amostras serão entregues no Setor de Nutrição localizado Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú n°100, bairro dos Municípios da seguinte forma:

- Para a BANANA BRANCA ORGÂNICA E BANANA CATURRA ORGÂNICA entregar **cópia da certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente.
- Entregar **2 (duas) amostras,** sendo uma para análise e outra para contraprova, **associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) para o item:
  - PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO
- Entregar **1 (uma) amostra** de cada item:
  - SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL
  - MORANGO CONGELADO
- Entregar **1 (uma) amostra** acompanhada da **Ficha Técnica** do produto assinada por responsável técnico e da **certificação atualizada (em vigor) de conformidade orgânica**, com assinatura do órgão competente do item:
  - SUCO DE UVA ORGÂNICO
- Entregar **1 (uma) amostra** associada a **cópia do Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) de cada item:
  - IOGURTE NATURAL SEM SABOR
  - RICOTA COM SAL
  - MANTEIGA COM SAL

b) Caso o fornecedor desejar, as amostras poderão ser entregues com envelopes de habilitação e projeto de venda.

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

c) As amostras deverão ser entregues identificadas com o nome da cooperativa, número do edital, do item e com protocolo de entrega, em duas vias.
d) 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.
e) 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 nessa 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.
f) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

6.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os itens

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) Estar ciente de que o recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificado 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 coloque 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, enferrujada, abertas ou com lacres rompidos.
f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranho, 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.

6.1.3 Qualidade dos SUCOS DE UVA E DE MAÇÃ INTEGRAIS

a) Os produtos, marcas e tamanho das embalagens deverão ser iguais aos das amostras apresentadas no processo licitatório. Não serão aceitos produtos com sinais de contaminação.
b) Não serão aceitas embalagens danificadas, abertas ou com lacres rompidos ou com o prazo de validade próximo ao vencimento.

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

6.1.4 Qualidade dos alimentos a temperatura congelada

a) Os alimentos PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO e MORANDO CONGELADO deverão ser transportados e entregues congelados, a uma **temperatura de –18ºC (menos dezoito graus Celsius) ou inferior**, não sendo aceitos produtos com sinais de descongelamento, de recongelamento, cristais de gelo, amolecimento ou deformação.
b) O IOGURTE ADOÇADO COM SABOR, a MANTEIGA COM SAL e a RICOTA COM SAL deverão ser transportados e entregues refrigerados a uma **temperatura de 5ºC (cinco graus Celsius)** ou inferior.
c) O transporte será realizado em **caminhão-baú com controle de temperatura**, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento.
d) Não é permitido desligamento dos motores do veículo de transporte durante toda a entrega dos produtos transportados sob temperatura controlada.

6.1.5 Qualidade das BANANAS ORGÂNICAS

a) Fornecer as frutas fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação de acordo com os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas definido na Instrução Normativa n° 69/2018 e referencial fotográfico disponível no site da ceagesp no endereço eletrônico: https://ceagesp.gov.br/
b) Os produtos deverão estar a temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento ou refrigeração.
c) As frutas deverão vir separadas em caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetados por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão.

6.2 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) deverão entregar os produtos em até 10 dias corridos.

Executar, fielmente, as entregas dos produtos de acordo com o dia da semana, a frequência e o local definido no Quadro 2 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 2 – Frequência e local de entrega definidos por lote. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2024.

Descrição	Frequência	Local
Pernil suíno moído congelado	Uma vez ao mês, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana branca orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Banana caturra orgânica	Semanalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Suco de maçã	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Suco de uva orgânico	Semana 4 do cardápio, quinta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Iogurte natural sem açúcar	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Ricota com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Manteiga com sal	Quinzenalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares
Morango congelado	Mensalmente, sexta-feira	Ponto a ponto nas unidades escolares

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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.

Certificar-se que as entregas **ocorram em todas unidades em um único dia**.

6.2.3 Transporte

a) A(s) contratada(s) devera(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.
b) Garantir que todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos possuam alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.
c) Para o PERNIL SUÍNO MOÍDO, as BANANAS ORGÂNICAS e o MORANGO CONGELADO, disponibilizar nos caminhões balança digital portátil com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos, caso seja necessário.

6.2.4 Entregadores

a) 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.

6.3 REFERENTE A FISCALIZAÇÃO, A(S) CONTRATADA(S) DEVERA (ÃO):

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) A fiscalização dos contratos da presente licitação será realizada por fiscais técnicos, administrativos e setoriais (nas unidades escolares) indicados pela administração. Os fiscais técnicos serão Ana Paula Harmel, CPF: 067051309-11, matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042, Jeniffer Diniz de Souza, CPF: 005.121.559-41, matrícula: 34759; Sheila Demétrio Reis, CPF: 080.428.329-07, matrícula 52095 e Audrey Machado dos Reis, CPF: 029.089.120-58, matrícula: 52064, telefone: 47 – 3363-7144.

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

Jeniffer Diniz de Souza
Nutricionista -matrícula: 34759
CPF: 005.121.559-41
Secretaria Municipal de Educação

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

Ana Paula Harmel
Nutricionista - matrícula: 32415
CPF: 067.051.309-11
Secretaria Municipal de Educação

Sheila Demétrio Reis
Nutricionista - matrícula: 52095
CPF: 080.428.329-07
Secretaria Municipal de Educação

Audrey Machado dos Reis
Nutricionista - matrícula: 52064
CPF: 029.089.120-58
Secretaria Municipal de Educação

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

ANEXOS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
PREGÃO ELETRÔNICO		**LOTE / ITEM**	
FORNECEDOR		**CNPJ**	
PRODUTO		**MARCA**	
DATA ENTREGA		**DATA ANÁLISE**	

LOTE / N° DO ITEM - GÊNERO ALIMENTÍCIO AVALIADO			
Avaliação Documental	**Sim**	**Não**	**Não se aplica**
Documentos entregues de acordo com o edital			
Observações:			

Avaliação Externa	**Sim**	**Não**	**Não se aplica**	**Observações**
Embalagem de acordo com edital				
Descrição/Ingredientes de acordo com edital				
Peso confere com embalagem				
Prazo entre fabricação e validade de acordo com o edital				
Observações:				

Avaliação Sensorial	**Sim / Característico**	**Não / Não característico**	**Observações**
Cor de acordo com edital			
Odor de acordo com edital			
Sabor de acordo com edital			
Textura/consistência de acordo com edital			
Rendimento de acordo com edital			
Tempo de cocção recomendado			
Perda de água após descongelamento			
Percentual de gordura conforme edital			

Imagens do produto			

Parecer Técnico	**Aprovado**	**Reprovado**	

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

ANEXOS
RELAÇÃO DE UNIDADES ESCOLARES DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

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

. 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 Airton 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 as Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçú, nº 841	Municípios
APAE (entidade filantrópica)	R. 1926, nº 1260	Centro

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

. AEE	ENDEREÇO	BAIRRO
Polo de Altas Habilidades	Rua Brusque, 738 (entre a 5ª e 6ª avenida)*	Municípios

* Possibilidade de mudança de endereço ainda não definido

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

ANEXOS
DISTRIBUIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	CEJA	AEE	Educação Infantil	Pré-Escola	TOTAL
01	Pernil suíno moído congelado	Kg	8300	720	0	1300	1320	**11640**
02	Banana branca orgânica	Kg	0	0	0	46400	28900	**75300**
03	Banana caturra orgânica	Kg	0	0	0	2930	0	**2930**
04	Suco de maçã	L	0	0	0	3000	2000	**5000**
05	Suco de uva orgânico	L	6050	0	170	3000	800	**10020**
06	Iogurte natural sem açúcar	L	0	0	0	3000	0	**3000**
07	Ricota com sal	Kg	0	0	0	270	550	**820**
08	Manteiga com sal	Kg	0	0	0	320	210	**530**
09	Morango congelado	Kg	0	0	0	700	0	**700**

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

ANEXOS
CARDÁPIO ESCOLAR

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

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

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL
ZONA URBANA
6- 14 ANOS PERÍODO PARCIAL
FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2024

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Iogurte sabor morango Aveia em flocos Biscoito Salgado Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Carne de panela (**isoas**, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Farofa de cenoura (farinha de mandioca, cebola, cenoura e sal) Laranja	Salada (2 tipos) Macarrão a bolonhesa (macarrão parafuso, **carne moída**, tomate, extrato, temperos e sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Batata inglesa assada Ovos mexidos com cenoura (**ovos**, óleo, cenoura, sal) Banana	Salada (2 tipos) Arroz com espinafre Frango caipira (**Coxa e sobrecoxa de frango**, tomate, extrato, milho, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Canja

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta branca de bolacha (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce, canela) Banana **Opção:** Vitamina de frutas e biscoito doce	Pão com carne (pão integral, **carne moída**, tomate, extrato, temperos, sal), Suco de uva (suco e água) Mamão	Salada (2 tipos) Macarrão com frango e molho branco com brócolis (macarrão espaguete, **sassami**, leite, trigo, margarina, sal e brócolis) Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (**tilápia**, tomate, extrato, temperos, sal) Batata doce assada Laranja	Salada (2 tipos) Polenta (fubá, sal) Carne suína ensopada (**carne suína**, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Polenta recheada

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Leite com achocolatado Biscoito Salgado Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Moída ensopada (**carne moída**, tomate, extrato, temperos e sal) Creme de milho (milho, leite, trigo, margarina, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Macarronada (Macarrão parafuso, **carne suína**, tomate, extrato, temperos, sal) Banana	Salada (2 tipos) Arroz (arroz e sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) Omelete com legumes (**ovos**, cenoura, abobrinha, vagem, cebola, sal) Laranja	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) Estrogonofe de carne (**isoas**, extrato, temperos, sal, leite, trigo, margarina) Batata palito assada Fruta da época Opção: Carreteiro

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta de bolacha (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Banana	Salada (2 tipos) Risoto de tilápia com abóbora cabotiá (arroz, **tilápia**, abóbora cabotiá, extrato, tomate, cebola, temperos, sal) Farofa (farinha de mandioca, óleo, cebola, sal) / Maçã	Salada (2 tipos) Macarrão com frango desfiado ao molho sugo (espaguete, **sassami**, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz integral, sal) + Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Quibe assado (**carne moída**, trigo para quibe, temperos, sal) Laranja	Salada (2 tipos) Polenta (fubá, sal) Frango ensopado (**Coxa e sobrecoxa de frango**, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Polenta recheada

HORARIO DOS LANCHES
9:40 E 15:25 Anos Iniciais

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº3.896 DE 2016.

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

CARDÁPIO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS
ZONA URBANA
15 - 60 ANOS PERÍODO PARCIAL
FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2024

DIURNO

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Vitamina de frutas e aveia (leite, fruta e aveia em flocos) Biscoito Salgado	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Carne de panela (**isoas**, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Farofa de cenoura (farinha de mandioca, cebola, cenoura e sal) Laranja	Salada (2 tipos) Macarrão a bolonhesa (macarrão parafuso, **carne moída**, tomate, extrato, temperos e sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Batata inglesa assada Ovos mexidos com cenoura (**ovos**, óleo, cenoura, sal) Banana	Salada (2 tipos) Arroz com espinafre Frango caipira (**Coxa e sobrecoxa de frango**, tomate, extrato, milho, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Canja

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta branca de bolacha (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce, canela) Banana **Opção:** Vitamina de frutas e biscoito doce	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) Moída refogada com legumes (**carne moída**, extrato, tomate brócolis, vagem, cenoura, milho, temperos, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Macarrão com frango e molho branco com brócolis (macarrão espaguete, **sassami**, leite, trigo, margarina, sal e brócolis) Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (**tilápia**, tomate, extrato, temperos, sal) Batata doce assada Laranja	Salada (2 tipos) Polenta (fubá, sal) Carne suína ensopada (**carne suína**, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Polenta recheada

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Leite com achocolatado Biscoito Salgado Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Moída ensopada (**carne moída**, tomate, extrato, temperos e sal) Creme de milho (milho, leite, trigo, margarina, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Macarronada (Macarrão parafuso, **carne suína**, tomate, extrato, temperos, sal) Banana	Salada (2 tipos) Arroz (arroz e sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) Omelete com legumes (**ovos**, cenoura, abobrinha, vagem, cebola, sal) Laranja	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) Estrogonofe de carne (**isoas**, extrato, temperos, sal, leite, trigo, margarina) Batata palito assada Fruta da época Opção: Carreteiro

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Torta de bolacha (leite, cacau, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Banana	Salada (2 tipos) Risoto de tilápia com abóbora cabotiá (arroz, **tilápia**, abóbora cabotiá, extrato, tomate, cebola, temperos, sal) Farofa (farinha de mandioca, óleo, cebola, sal) / Maçã	Salada (2 tipos) Macarrão com frango desfiado ao molho sugo (espaguete, **sassami**, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz integral, sal) + Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Quibe assado (**carne moída**, trigo para quibe, temperos, sal) Laranja	Salada (2 tipos) Polenta (fubá, sal) Frango ensopado (**Coxa e sobrecoxa de frango**, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Polenta recheada

HORARIO DOS LANCHES
09:00 MATUTINO
15:00 VESPERTINO

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N°3.896 DE 2016.

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

CARDÁPIO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS
ZONA URBANA
15 - 60 ANOS PERÍODO PARCIAL
FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2024

NOTURNO

SEMANA 1

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada (2 tipos) Arroz (arroz integral, sal) + Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) **Farofa de legumes** (farinha de mandioca, óleo, cenoura, vagem, cebola, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão vermelho (feijão, temperos, óleo, sal) Carne de panela (**isoas**, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Farofa de cenoura (farinha de mandioca, cebola, cenoura e sal) Laranja	Salada (2 tipos) Macarrão a bolonhesa (macarrão parafuso, **carne moída**, tomate, extrato, temperos e sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Batata inglesa assada Ovos mexidos com cenoura (**ovos**, óleo, cenoura, sal) Banana	Salada (2 tipos) Arroz com espinafre Frango caipira (**Coxa e sobrecoxa de frango**, tomate, extrato, milho, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Canja

SEMANA 2

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) **Batata doce e abóbora cabotiá assados** Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) Moída refogada com legumes (**carne moída**, extrato, tomate brócolis, vagem, cenoura, milho, temperos, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Macarrão com frango e molho branco com brócolis (macarrão espaguete, **sassami**, leite, trigo, margarina, sal e brócolis) Maçã	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) Peixe ensopado (**tilápia**, tomate, extrato, temperos, sal) Batata doce assada Laranja	Salada (2 tipos) Polenta (fubá, sal) Carne suína ensopada (**carne suína**, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Polenta recheada

SEMANA 3

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Preto (feijão, temperos, óleo, sal) **Batata inglesa assada** Banana	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) + Feijão Carioca (feijão, temperos, óleo, sal) Moída ensopada (**carne moída**, tomate, extrato, temperos e sal) Creme de milho (milho, leite, trigo, margarina, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Macarronada (Macarrão parafuso, **carne suína**, tomate, extrato, temperos, sal) Banana	Salada (2 tipos) Arroz (arroz e sal) Feijão preto (feijão, temperos, óleo, sal) Omelete com legumes (**ovos**, cenoura, abobrinha, vagem, cebola, sal) Laranja	Salada (2 tipos) Arroz (arroz, sal) Estrogonofe de carne (**isoas**, extrato, temperos, sal, leite, trigo, margarina) Batata palito assada Fruta da época Opção: Carreteiro

SEMANA 4

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Salada (2 tipos) **Macarrão com estrogonofe de legumes** (macarrão parafuso, brócolis, cenoura, vagem, brócolis, leite, margarina, farinha de trigo, temperos, sal) Banana	Salada (2 tipos) Risoto de tilápia com abóbora cabotiá (arroz, **tilápia**, abóbora cabotiá, extrato, tomate, cebola, temperos, sal) Farofa (farinha de mandioca, óleo, cebola, sal) / Maçã	Salada (2 tipos) Macarrão com frango desfiado ao molho sugo (espaguete, **sassami**, tomate, cebola, alho, extrato, temperos, sal) Mamão	Salada (2 tipos) Arroz (arroz integral, sal) + Lentilha (lentilha, temperos, óleo, sal) Quibe assado (**carne moída**, trigo para quibe, temperos, sal) Laranja	Salada (2 tipos) Polenta (fubá, sal) Frango ensopado (**Coxa e sobrecoxa de frango**, tomate, extrato, temperos e sal) Fruta da época **Opção:** Polenta recheada

HORARIO DOS LANCHES
19:00 NOTURNO

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N°3.896 DE 2016.

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

CARDÁPIO POLO ALTAS HABILIDADES - AEE

FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2024

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA 1	**Iogurte sabor morango**, aveia e frutas Biscoito cream cracker integral	Leite **Bolo de cacau** (trigo, açúcar, ovos, óleo, cacau e fermento) Frutas	**Torta de bolacha branca** (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Fruta	Suco de uva **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal) Frutas	Leite com achocolatado **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas
SEMANA 2	**Leite com achocolatado** Biscoito cream cracker integral Fruta	Leite **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)	Leite **Salada de frutas e aveia**	Suco de uva **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas	**Torta de bolacha com cacau** (leite, açúcar, amido de milho, cacau, biscoito doce) Fruta
SEMANA 3	**Torta de bolacha branca** (leite, açúcar, amido de milho, biscoito doce) Fruta	Leite **Frutas e aveia** Biscoito cream cracker integral	Leite **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas	Leite com achocolatado **Biscoito cream cracker integral** Fruta	Suco de uva **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)
SEMANA 4	**Vitamina de frutas** (Leite, frutas, açúcar) Biscoito cream cracker integral	Leite com achocolatado **Bolo de cenoura** (trigo, açúcar, ovos, óleo, cenoura e fermento) Frutas	Leite **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)	Suco de uva **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas	**Torta de bolacha com cacau** (leite, açúcar, amido de milho, cacau, biscoito doce) Fruta

HORARIO DOS LANCHES
Definido na UNIDADE

Jennifer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10 2187

Ana Paula Hermel
Nutricionista
CRN10 2886

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

CARDÁPIO CEAC

FEVEREIRO A DEZEMBRO DE 2024

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA 1	Leite com achocolatado **Biscoito cream cracker integral** Fruta	Suco de limão (limão e açúcar) **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)	Leite **Salada de frutas e aveia**	Leite **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas	**Vitamina de frutas** (Leite, frutas e açúcar) Biscoito doce
SEMANA 2	**Vitamina de frutas** (Leite, frutas e açúcar) Biscoito cream cracker integral	Leite **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas	Suco de limão (limão e açúcar) **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)	Leite **Salada de frutas e aveia**	**Torta de bolacha** (leite, achocolatado, biscoito doce) Fruta
SEMANA 3	Leite **Salada de frutas e aveia**	Leite, achocolatado **Biscoito cream cracker integral** Fruta	Leite **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas	**Vitamina de frutas** (Leite, frutas e açúcar) Biscoito doce	Suco de limão (limão e açúcar) **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)
SEMANA 4	**Torta de bolacha** (leite, achocolatado, biscoito doce) Fruta	Leite **Salada de frutas e aveia**	Suco de limão (limão e açúcar) **Pão caseiro com margarina** (farinha de trigo, óleo, fermento e sal)	**Vitamina de frutas** (Leite, frutas e açúcar) Biscoito cream cracker integral	Leite **Bolo simples** (trigo, açúcar, ovos, óleo e fermento) Frutas

HORARIO DOS LANCHES
Definido na UNIDADE

Jenifer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10 3157

Ana Paula Harmel
Nutricionista
CRN10 3894

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

PREFEITURA BALNEARIO CAMBORIU

CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
EDUCAÇÃO INFANTIL (6-11 MESES) PERÍODO INTEGRAL
FEVEREIRO - AGOSTO 2024

LANCHE DA MANHÃ I (8H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

TERÇA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

QUARTA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

QUINTA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

SEXTA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

LANCHE DA MANHÃ II (9:30H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Laranja em rodelas / sem sementes

TERÇA-FEIRA
Maçã raspada

QUARTA-FEIRA
Banana amassada

QUINTA-FEIRA
Mamão amassado

SEXTA-FEIRA
Fruta de época

ALMOÇO (11H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Arroz*** (arroz), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo, sal), ***Peixe cozido e desfiado*** (filé de tilápia, temperos e limão)

TERÇA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Macarrão cozido*** (macarrão integral), ***Carne moída cozida c/ molho de tomate*** (carne, tomate, temperos e sal)

QUARTA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Arroz*** (arroz), ***Feijão carioca*** (feijão, temperos, sal e óleo), ***Sassami cozido e desfiado*** (frango e temperos) e ***Abóbora cabotiá cozida e massada*** (abóbora)

QUINTA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Arroz integral*** (arroz integral), ***Feijão preto*** (feijão, temperos, sal e óleo) ***Iscas cozidas e desfiadas*** (carne e temperos)

SEXTA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Arroz*** (arroz), ***Filé de coxa e sobrecoxa cozida e desfiada c/ molho de tomate*** (frango, tomate, temperos e sal)

LANCHE DA TARDE I (14H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

TERÇA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

QUARTA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

QUINTA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

SEXTA-FEIRA
Leite Materno ou
Fórmula Infantil de seguimento

LANCHE DA TARDE II (15:30H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Maçã assada amassada

TERÇA-FEIRA
Banana amassada com canela

QUARTA-FEIRA
Laranja em rodelas / sem sementes

QUINTA-FEIRA
Fruta de época

SEXTA-FEIRA
Mamão amassado

JANTAR (17H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Arroz*** (arroz), ***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Ovo cozido picado*** (ovo de galinha)

TERÇA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Polenta cremosa*** (fubá e sal), ***Filé de coxa e sobrecoxa assada e desfiada*** (frango e temperos)

QUARTA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Batata cozida e amassada*** (batata), ***Feijão preto*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Iscas cozidas e desfiada*** (carne e temperos)

QUINTA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Macarrão cozido*** (macarrão integral), ***Sassami cozido e desfiado c/ molho de tomate*** (frango, tomate, temperos e sal)

SEXTA-FEIRA
Legumes/Verduras (2 variedades) ***Arroz*** (arroz), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo, sal), ***Carne moída cozida*** (carne e temperos)

CONSISTÊNCIA PARA OFERECIMENTO DE TODOS OS ALIMENTOS:
7-8 MESES: ALIMENTOS BEM COZIDOS, AMASSADOS COM GARFO, RASPADOS, DESFIADOS OU BEM PICADOS;
9-11 MESES: ALIMENTOS SOLIDO MACIO PICADOS.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	ENERGIA (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. C (mg)	Vit. A (mcg)
	502	55% a 65% do VET 70g (55%)	10% a 15% do VET 20g (16%)	25% a 30% do VET 16 g (28%)	357	6,5	72	537

TODOS OS ALIMENTOS DEVERÃO SER SERVIDOS AO ALUNO, E DE FORMA SEPARADA NO PRATO.
* CONFORME RESOLUÇÃO DO FNDE Nº06 DE 2020, NÃO É PERMITIDO A OFERTA DE AÇÚCAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE.
ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº3.896 DE 2016.

Jeniffer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10 2187

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO — PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

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

Cardápio creche – Zona Urbana
Educação Infantil (1 – 3 anos) / Período integral
fevereiro-agosto 2024

LANCHE DA MANHÃ (8H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
logurte natural batido com banana e morango
Fruta*

TERÇA-FEIRA
Pão de cenoura (farinha de trigo, cenoura, óleo, fermento e sal), ***Patê de ovos*** (iogurte, natural, ovo e sal), ***Fruta****

QUARTA-FEIRA
Pão colorido (farinha de trigo, cenoura/beterraba/espinafre, óleo, fermento e sal), ***Manteiga, Leite*** morno/frio ***batido c/ cacau***
Fruta*

QUINTA-FEIRA
Bolo de banana e aveia (banana, aveia, ovos e fermento)
Leite, Fruta*

SEXTA-FEIRA
Vitamina de fruta e aveia ou ***Leite + fruta + aveia*** ou ***Smoothie***

ALMOÇO (11H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Salada (2 variedades)
Arroz (arroz e sal),***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo e sal), ***Peixe ensopado*** (filé de tilápia, tomate, extrato, temperos e sal),
Fruta*

TERÇA-FEIRA
Salada (2 Variedades)
Macarrão à bolonhesa (macarrão integral, carne moída, tomate, extrato de tomate, temperos e sal)
Fruta*

QUARTA-FEIRA
Salada (2 Variedades)
Arroz (arroz e sal), ***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Sassami c/ creme de abóbora*** (frango, abóbora cabotiá, temperos e sal),
Fruta*

QUINTA-FEIRA
Salada (2 Variedades)
Arroz integral (arroz integral e sal), ***Feijoada c/ legumes*** (feijão preto, legumes diversos, temperos, óleo e sal), ***Iscas de patinho ensopada*** (carne, tomate, extrato, temperos e sal), ***Farofa de couve*** (farinha de mandioca, couve, temperos, óleo e sal) ***Fruta****

SEXTA-FEIRA
Salada (2 Variedades)
Risoto de filé de coxa e sobrecoxa ou ***Canja*** (arroz, frango, tomate, extrato de tomate, temperos e sal), ***Fruta****

LANCHE DA TARDE (14H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Ovos mexidos (ovos, óleo)
Aveia e frutas*

TERÇA-FEIRA
Pão de cacau (farinha de trigo, cacau, ovo, óleo, fermento e sal), ***Geleia caseira*** (fruta e suco de maçã), ***Leite*** e ***Fruta****

QUARTA-FEIRA
Bolo de maçã, aveia e uva passa (maçã, aveia, ovos, uva passa, óleo, fermento e canela)
Leite e Fruta*

QUINTA-FEIRA
Pão recheado c/ legumes (farinha de trigo, legumes diversos, óleo, fermento e sal)
Suco de uva (suco de uva integral e água)
Fruta*

SEXTA-FEIRA
Pão de beterraba (farinha de trigo, beterraba, óleo, fermento e sal), ***Requeijão caseiro*** (leite, manteiga, vinagre e sal), ***Fruta****

JANTAR (17H) SEMANA 1 E 3

SEGUNDA-FEIRA
Salada (2 variedades)
Arroz (arroz e sal),***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal); ***Legumes refogados*** (legumes diversos, temperos e sal)
Fruta*

TERÇA-FEIRA
Salada (2 variedades)
Polenta cremosa c/ molho ao sugo (Fubá, água, sal, tomate, extrato, temperos e sal), ***Filé de coxa e sobrecoxa assada*** (frango e sal)
Fruta*

QUARTA-FEIRA
Salada (2 variedades)
Arroz (arroz e sal)
Feijão preto (feijão, temperos, óleo e sal), ***Purê de batata*** (batata, leite, manteiga e sal), ***Iscas de patinho ensopadas*** (carne, tomate, extrato, temperos e sal), Fruta*

QUINTA-FEIRA
Salada (2 variedades)
Macarrão integral (macarrão e sal) ***Sassami ensopado*** (frango, tomate, extrato, temperos e sal)
Fruta*

SEXTA-FEIRA
Salada (2 variedades)
Arroz (arroz e sal), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo e sal), ***Carne moída refogada c/ legumes*** (carne, legumes diversos, tomate, extrato, temperos e sal),
Fruta*

**Frutas: banana, maçã, mamão, laranja ou fruta da época*

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	ENERGIA (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit. C (mg)	Vit. A (mcg)
	717	55% a 65% do VET 101g (57%)	10% a 15% do VET 30g (17%)	25% a 30% do VET 23 g (28%)	236	3,7	81	285

***É PROIBIDA A OFERTA DE AÇÚCAR, CAFÉ E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PARA ALUNOS COM ATÉ 03 ANOS DE IDADE, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FNDE. AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS NA CONSISTÊNCIA NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS EM PURÊ/CREME OU LIQUIDIFICADA. ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA. CONFORME LEI N°3.896 DE 2016.**

Jennifer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10 3197

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
PRÉ-ESCOLA 4 A 6 ANOS PERÍODO MATUTINO
FEVEREIRO - AGOSTO 2024

SEMANA 1 E 3

LANCHE DA MANHÃ (8H)

SEGUNDA-FEIRA

1 ***Iogurte de morango Aveia, Fruta****

3 ***Leite, aveia e Fruta**** ou ***Vitamina***

TERÇA-FEIRA

Pão de cenoura (farinha de trigo, cenoura, óleo, fermento e sal), ***Creme de ricota, Fruta****

QUARTA-FEIRA

Pão colorido (farinha de trigo, cenoura/beterraba/espinafre, óleo, fermento e sal), ***Manteiga, Chocolate quente*** (leite, amido, cacau e açúcar), ***Fruta****

QUINTA-FEIRA

Bolo de beterraba (farinha de trigo, açúcar, beterraba, óleo, vinagre, cacau, sal e fermento), ***Leite, Fruta****

SEXTA-FEIRA

Vitamina de fruta e aveia ou ***Leite + fruta + aveia*** ou ***Smoothie***

ALMOÇO (11H)

SEGUNDA-FEIRA

Salada (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo e sal), ***Peixe ensopado*** (filé de tilápia, tomate, extrato, temperos e sal), ***Fruta****

TERÇA-FEIRA

Salada (2 variedades) ***Macarrão à bolonhesa*** (macarrão integral, carne moída, tomate, extrato, temperos e sal), ***Fruta****

QUARTA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Sassami c/ creme de abóbora*** (frango, abóbora cabotiá, temperos e sal), ***Fruta****

QUINTA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Arroz integral*** (arroz integral e sal), ***Feijoada c/ legumes*** (feijão preto, legumes diversos, temperos, óleo e sal), ***Iscas de patinho ensopada*** (carne, tomate, extrato, temperos e sal), ***Farofa de couve*** (farinha de mandioca, couve, temperos, óleo e sal) ***Fruta****

SEXTA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Risoto de filé de coxa e sobrecoxa*** ou ***Canja*** (arroz, frango, tomate, extrato de tomate, temperos e sal), ***Fruta****

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	ENERGIA	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	438 Kcal	55% a 65% do VET 63g (58%)	10% a 15% do VET 17g (16%)	25% a 30% do VET 14 g (28%)

SEMANA 2 E 4

LANCHE DA MANHÃ (8H)

SEGUNDA-FEIRA

Ovos mexidos (ovos, óleo), ***Aveia*** com ***Fruta****

TERÇA-FEIRA

Pão de batata doce (farinha de trigo, batata doce,óleo, fermento e sal), ***Geleia caseira*** (fruta, suco de maçã), ***Leite*** morno/frio ***batido c/ com cacau e açúcar, Fruta****

QUARTA-FEIRA

Mingau de banana e aveia c/ canela (leite, aveia, banana e canela), ***Fruta****

QUINTA-FEIRA

Pão de cenoura (farinha de trigo, água, cenoura, óleo, fermento e sal), ***Requeijão caseiro*** (leite, manteiga, vinagre e sal), ***Fruta****

SEXTA-FEIRA

Bolo de laranja (farinha de trigo, açúcar, laranja, ovos, óleo e fermento), ***Leite, Fruta****

ALMOÇO (11H)

SEGUNDA-FEIRA

Salada (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal),***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Farofa de legumes*** (farinha de mandioca, legumes diversos, temperos, óleo e sal), ***Fruta****

TERÇA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Feijão preto*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Filé de coxa e sobrecoxa assado*** (frango e sal), ***Creme de milho*** (leite, farinha de trigo, manteiga, milho e sal),***Fruta****

QUARTA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Macarrão com Iscas de patinho ensopada*** (macarrão integral, carne , tomate, extrato de tomate, temperos e sal) ***Fruta****

QUINTA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Polenta cremosa*** (fubá, água e sal), , ***Sassami ensopado*** (frango, tomate, extrato, temperos e sal), ***Fruta****

SEXTA-FEIRA

Salada (2 Variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo e sal), ***Quibe assado*** (carne moída, trigo para quibe, temperos e sal) ***Fruta****

*Frutas: banana, maçã, mamão, laranja ou fruta da época

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	ENERGIA	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	463Kcal	55% a 65% do VET 70g (61%)	10% a 15% do VET 16g (14%)	25% a 30% do VET 14 g (28%)

AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS NA CONSISTÊNCIA NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS EM PURÊ/CREME ou LIQUIDIFICADA / ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N°3.896 DE 2016

Jennifer Oliveira de Souza
Nutricionista
CRN10 3187

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

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

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO — PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

CARDÁPIO CRECHE - ZONA URBANA
PRÉ-ESCOLA 4 A 6 ANOS PERÍODO VESPERTINO
FEVEREIRO - AGOSTO 2024

SEMANA 1 E 3

LANCHE DA TARDE (14H)

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1	***Iogurte de morango*** ***Aveia, Fruta****	***Pão de cacau*** (farinha de trigo, cacau, ovo, óleo, fermento e sal), ***Geleia caseira*** (fruta e suco de maçã), ***Fruta****	***Bolo de Laranja*** (farinha de trigo, açúcar, laranja, óleo, ovo e fermento), ***Fruta****	***Pão recheado c/ legumes*** (farinha de trigo, legumes diversos, óleo, fermento e sal),***Suco de uva*** (suco de uva integral e água), ***Fruta****	***Salada de frutas*** (frutas diversas), ***Leite***
3	***Leite, aveia e Fruta**** ou ***Vitamina***				

JANTAR (17H)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Salada (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal);***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal); ***Legumes refogados*** (legumes diversos, temperos e sal) ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Polenta cremosa c/ molho ao sugo*** (Fubá, água, sal, tomate, extrato, temperos e sal), ***Filé de coxa e sobrecoxa assada*** (frango e sal) ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Feijão preto*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Purê de batata*** (batata, leite, manteiga e sal), ***Iscas de patinho ensopadas*** (carne, tomate, extrato, temperos e sal), Fruta*	***Salada*** (2 variedades) ***Macarrão integral*** (macarrão e sal) ***Sassami ensopado*** (frango, tomate, extrato, temperos e sal) ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo e sal), ***Carne moída refogada c/ legumes*** (carne, legumes diversos, tomate, extrato, temperos e sal), ***Fruta****

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	ENERGIA	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	420Kcal	55% a 65% do VET 66g (63%)	10% a 15% do VET 14g (14%)	25% a 30% do VET 12 g (26%)

SEMANA 2 E 4

LANCHE DA TARDE (14H)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Ovos mexidos (ovos, óleo), ***Aveia*** com ***Fruta****	***Bolo de beterraba*** (farinha de trigo, açúcar, beterraba, óleo, vinagre, cacau, sal e fermento), ***Leite, Fruta****	***Pão colorido*** (farinha de trigo, cenoura/beterraba/espinafre, óleo, fermento e sal), ***Creme de ricota***, ***Fruta****	***Torta salgada c/ carne moída*** (farinha de trigo, legumes diversos, carne moída, ovos, óleo, fermento e sal) ***Suco de maçã*** (suco de maçã integral e água) ***Fruta****	***Vitamina de fruta e aveia*** ou ***Leite + fruta + aveia*** ou ***Smoothie***

JANTAR (17H)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Salada (2 variedades) ***Risoto da dona Nilza*** (arroz, filé de tilápia, abóbora cabotiá, tomate, extrato, temperos e sal) ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal), ***Lentilha*** (lentilha, temperos, óleo e sal), ***Iscas de patinho ensopada*** (carne, tomate, extrato, temperos e sal), ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Arroz integral*** (arroz e sal), ***Feijoada c/ legumes*** (feijão preto, legumes diversos, temperos, óleo e sal),***Filé de coxa e sobrecoxa ensopada*** (frango, tomate, extrato, e sal) ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Arroz*** (arroz e sal) ***Feijão carioca*** (feijão, temperos, óleo e sal), ***Batata doce assada*** (batata), ***Pernil suíno moído ensopado*** (carne suína, tomate, extrato, temperos e sal), ***Fruta****	***Salada*** (2 variedades) ***Macarrão integral*** (macarrão e sal) ***Sassami ensopado*** (frango, tomate, extrato, temperos e sal) ou ***Sopa*** ***Fruta****

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (Média Semanal)	ENERGIA	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	416Kcal	55% a 65% do VET 62g (59%)	10% a 15% do VET 16g (16%)	25% a 30% do VET 12 g (27%)

*Frutas: banana, maçã, mamão, laranja ou fruta da época

AS PREPARAÇÕES DEVEM SER OFERECIDAS NA CONSISTÊNCIA NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS EM PURÊ/CREME ou LIQUIDIFICADA / ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI N°3.896 DE 2016

Jennifer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10 3187

Assinado por 5 pessoas: LUCIANA SEGATO, JENIFFER DINIZ DE SOUZA, ANA PAULA HARMEL, SHEILA DEMETRIO REIS e AUDREY MACHADO DOS REIS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/2846-0DF0-8982-7A44 e informe o código 2846-0DF0-8982-7A44

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 2846-0DF0-8982-7A44

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

LUCIANA SEGATO (CPF 769.XXX.XXX-87) em 21/09/2023 08:00:13 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

JENIFFER DINIZ DE SOUZA (CPF 005.XXX.XXX-41) em 21/09/2023 08:03:30 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

ANA PAULA HARMEL (CPF 067.XXX.XXX-11) em 21/09/2023 08:04:15 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

SHEILA DEMETRIO REIS (CPF 080.XXX.XXX-07) em 21/09/2023 12:09:09 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

AUDREY MACHADO DOS REIS (CPF 029.XXX.XXX-58) em 21/09/2023 13:29:43 (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/2846-0DF0-8982-7A44