

TERMO DE ESCLARECIMENTO
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020 - PMBC

OBJETO: Aquisição de suco de uva integral, bolacha caseira, filé de peixe tipo tilápia, iogurte integral e iogurte natural da agricultura familiar para o ano letivo de 2021.

Tendo em vista a ausência da página 3 (três) do Edital de Chamamento Público acima epigrafado, segue o presente ato convocatório em sua íntegra.

Balneário Camboriú, 21 de janeiro de 2021.



SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021 - PMBC

O Município de Balneário Camboriú, SC, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da Secretaria de Educação, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará **CHAMADA PÚBLICA**, para fins de **CRENCIAMENTO**, pelo que dispõe o presente e as condições de sua realização, cuja documentação deverá ser protocolada do dia **14 (catorze) de janeiro ao dia 03 (três) de fevereiro de 2021 (dois mil e vinte e um), das 12h00min às 17h00min**, em envelope lacrado, no endereço situado à rua Dinamarca, nº 320, Bairro das Nações, Balneário Camboriú, SC, na **Secretaria de Compras**, para fins de **credenciamento de grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de SUCO DE UVA INTEGRAL, BOLACHA CASEIRA, FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, IOGURTE INTEGRAL E IOGURTE NATURAL** da agricultura familiar para o ano letivo de 2021.

1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 6/2020 - MEC/FNDE

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente chamada pública consiste no **cadastro de grupos formais e informais de agricultores familiares para aquisição de suco de uva integral, bolacha caseira, filé de peixe tipo tilápia, iogurte integral e iogurte natural da agricultura familiar, objetivando a composição da merenda escolar destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme quantitativos e especificações constantes neste edital e seus anexos, termos do art. 39 da Resolução nº 6/2020 - MEC/FNDE e do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.**

2.1.1. Os produtos adquiridos para a clientela do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do termo de compromisso, observando-se a legislação aplicável aos gêneros alimentícios, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3. DA HABILITAÇÃO

A documentação para habilitação dos participantes são as seguintes:

3.1. Para fornecedor individual (não organizado em grupo):

3.1.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa física - CPF;

3.1.2. Extrato da DAP Física do Agricultor Familiar participante, emitida nos últimos 60 (sessenta) dias;

3.1.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar (**Anexo III**) com assinatura do agricultor participante;

3.1.4. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

3.1.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. Para Grupos Informais:

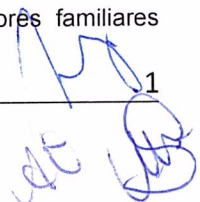
3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa física - CPF;

3.2.2. Extrato da DAP Física de cada Agricultor Familiar participante, emitida nos últimos 60 (sessenta) dias;

3.2.3. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar (**Anexo III**) com assinatura de todos os agricultores participantes;

3.2.4. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

3.2.5. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.



3.3. Para grupos formais:

3.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

3.3.2. Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

3.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

3.3.4. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

3.3.5. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar (**Anexo III**) assinado pelo seu representante legal;

3.3.6. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

3.3.7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

3.3.8. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

3.4. Toda a documentação do envelope deverá ser apresentada devidamente enumerada sequencialmente, anexando ainda uma relação formal, devidamente assinada, enumerando todos os documentos apresentados.

3.5. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

3.6. Os documentos exigidos neste edital poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por servidor público municipal no exercício de suas funções, ou mediante publicação em órgão da imprensa oficial, não sendo aceitas cópias ilegíveis, documentos cujas datas estejam rasuradas, sendo que a Secretaria de Educação, reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário fazer a devida diligência, nos termos da lei.

3.7. Os documentos (exceto os originais oficiais) não serão devolvidos, passando a fazer parte do processo licitatório. Os documentos extraídos pela Internet deverão ser apresentados "no original". Todos os documentos deverão estar em vigor na data prevista para a abertura do envelope "**HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA**". As Certidões ou Atestados, quando competentes ou por erro de emissão estejam sem a indicação do prazo de validade serão considerados para esta Licitação, válidos por 06 (seis) meses, contados da sua emissão, pelo princípio da analogia, previsto no art. 4º da Lei de Introdução do Código Civil.

3.8. O envelope, contendo a documentação para habilitação e projeto de venda, conterà na parte externa as seguintes indicações:

**À SECRETARIA DE COMPRAS DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ – SC
CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2021
RAZÃO SOCIAL E CNPJ OU NOME E CPF DO PARTICIPANTE
ENDEREÇO COMPLETO
DOCUMENTOS DE "HABILITAÇÃO E PROJETO DE VENDA"
OBJETO: AQUISIÇÃO SUCO DE UVA INTEGRAL, BOLACHA
CASEIRA, FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, IOGURTE INTEGRAL E
IOGURTE NATURAL**

3.9. Os envelopes entregues em local ou período diferentes não serão objeto de análise, bem como não será permitida a participação de interessados retardatários.

3.10. Cada grupo formal só poderá ofertar produtos de acordo com a sua atual capacidade agrícola.

3.11. Serão considerados habilitados para execução das ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, aqueles que atenderem aos requisitos estabelecidos no **item 3** deste edital, demonstrando que se encontram em situação

de regularidade jurídica, econômica e fiscal.

3.12. Além de atenderem a todas as exigências deste edital, serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a apresentação da documentação exigida bem como tenham suas amostras aprovadas, nas condições deste edital.

4. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO

4.1 Após o término do prazo de apresentação de todos os documentos relacionados no Edital, a Secretaria de Educação, por meio da Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar, irá efetuar, em até 10 dias úteis, a abertura dos envelopes e julgamento da documentação. A data e o local do julgamento serão informados via protocolo eletrônico 1 doc.

4.1.1 Será permitida a participação de 1 (um) representante de cada grupo durante o processo de abertura dos envelopes e julgamento.

4.2. Para a seleção dos projetos de venda, deverá ser obedecida a ordem de prioridade estabelecido nos §§ 3º e 4º do art. 35 da Resolução nº 6/2020 - MEC/FNDE, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local.

4.3. Será aprovado o proponente que apresentar toda a documentação exigida, observados os tipos de grupos.

4.4. RESULTADO DO JULGAMENTO: Selecionados os participantes que satisfaçam os requisitos de CREDENCIAMENTO, a ata da sessão e o RESULTADO do julgamento serão divulgados no sítio eletrônico do Município, por meio do link www.bc.sc.gov.br.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. Os grupos interessados, deverão apresentar 1 (uma) amostra de cada item, até o dia 25 de janeiro de 2021, até as 18h00min, no Setor de Nutrição da Secretaria de Educação deste Município, situada na Quinta Avenida, nº 100, Bairro dos Municípios.

5.1.1. As amostras apresentadas deverão ser entregues em embalagem original, rotulada e identificada com o nome do interessado, número da Chamada Pública e descrição do item (contendo peso unitário e marca), correspondente à proposta, junto ao protocolo prévio em duas vias de todos os produtos entregues com as respectivas marcas bem como a ficha técnica do suco de uva integral e da bolacha caseira.

5.1.2 As amostras apresentadas devem ser iguais ao produto que será entregue posteriormente e deverão estar embaladas e rotuladas conforme legislação vigente.

5.1.3 Com relação à bolacha caseira colonial, o fornecedor deverá entregar uma amostra de cada sabor que o mesmo fornecerá durante o cumprimento do contrato.

5.1.4 Deverá ser entregue a ficha técnica de preparo do produto junto com a amostra do seguinte item: 05 – Suco de uva integral.

5.1.5 Caso a amostra não seja aprovada na análise, a Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar entrará em contato via protocolo eletrônico 1doc com o fornecedor, para apresentação de nova amostra para análise, no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar da data de comunicação.

5.2. Caso o licitante não apresente amostra, será desclassificado.

5.3 De posse das amostras, o Setor de Nutrição, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos) e de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017).

5.3.1 Caberá ao Conselho de Alimentação Escolar juntamente com as nutricionistas, verificar as amostras apresentadas e emitir parecer com o resultado dos produtos aprovados e reprovados, que será divulgado no sítio eletrônico do Município (www.bc.sc.gov.br).

5.4 O resultado da análise das amostras será divulgado em até 7 (sete) dias úteis.

5.5 O proponente habilitado que convocado, não apresente amostra ou que tenha a(s) amostra(s) reprovada(s), será desclassificado.

6. DOS RECURSOS, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO

6.1. Das decisões proferidas pela Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar decorrentes do certame, caberão os recursos previstos no art. 109 da Lei nº 8.666/93.

6.2. Uma vez proferido o julgamento pela Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar e decorrido o tempo hábil para interposição de recursos, tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento daqueles interpostos, será encaminhada à Secretaria de Educação, para a competente deliberação.

6.3. O proponente, deverá comparecer à Secretaria de Compras do Município de Balneário Camboriú, no prazo de 03 (três) dias úteis, assim que solicitado, para assinar o contrato, sob pena de decadência desse direito.

6.4. O respectivo contrato do credenciamento terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

6. DA IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS

6.1 Qualquer pessoa física ou jurídica, poderá impugnar os termos do presente edital se constatada irregularidade na aplicação da Lei, devendo protocolar o pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação.

6.1.1 A impugnação deve ser interposta por meio do Protocolo Eletrônico, disponível no site do Município de Balneário Camboriú, no qual a impugnante deverá selecionar no campo destinado ao assunto, a opção "Impugnação de Edital de Licitação", além de informar no campo destinado ao assunto, a modalidade, o número, o ano e o objeto do Edital.

6.1.2. Não será conhecida impugnação apresentada fora do prazo ou que não atenda à forma prevista no subitem 6.1.1.

6.2 Cabe recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, nos casos de:

- a) Habilitação ou inabilitação do licitante;
- b) Classificação ou desclassificação do licitante;
- c) Anulação ou revogação da licitação;
- d) Rescisão do contrato;
- e) Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

6.2.1. Cabe representação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação, de que não caiba recurso hierárquico.

6.2.2. O recurso deverá ser interposto por meio do Protocolo Eletrônico, disponível no site do Município de Balneário Camboriú, no qual a recorrente deverá selecionar no campo destinado ao assunto, a opção "Recurso Administrativo Licitação" e no campo destinado à descrição, deverá informar a modalidade, o número, o ano e o objeto da licitação.

6.2.3 O recurso será dirigido à Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir à autoridade superior caso a decisão inicial for mantida.

6.2.4. O recurso interposto fora do prazo ou de forma diversa à exigida no edital não será conhecido.

7. DA CONTRATAÇÃO

7.1. Sendo realizada a contratação, será celebrado termo de Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios com os credenciados classificados.

7.2 O adjudicatário deverá comparecer à Secretaria de Compras do Município de Balneário Camboriú, entre as 12h00min e 17h00min, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação, para assinar o termo de contrato pessoalmente, por meio de representante legal, preposto ou procurador.

7.3 A adjudicatária será convocada para assinatura do contrato por meio de publicação no sítio eletrônico do Município (www.bc.sc.gov.br, na aba LICITAÇÕES).

7.4 O respectivo contrato do credenciamento terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

7. REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. A contratada deverá entregar os alimentos conforme disposto no **Item VIII do projeto básico** em anexo ao edital, respeitando o cronograma ou a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, sendo que a entrega inicial deverá ser imediatamente ou no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da solicitação.

8. DA FORMA DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, no prazo de até 7 (sete) dias úteis após a apresentação das respectivas notas fiscais, por parte da(s) contratada(s), devidamente atestada(s) pelo responsável pelo recebimento dos alimentos entregues.

8.1.1. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação.

9. PENALIDADES

9.1. O proponente que não cumprir as obrigações assumidas ou os preceitos legais, estará sujeita às seguintes penalidades, assegurada a prévia defesa, sem prejuízo das sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93:

9.1.1. Pelo atraso injustificado na execução do Contrato:

9.1.1.1. Multa de 1% (um por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, por dia de atraso, limitada ao total de 20% (vinte por cento);

9.1.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato:

9.1.2.1. Multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor do Contrato ou da parte não cumprida;

9.2. As multas aqui previstas não têm o caráter compensatório, porém moratório e, conseqüentemente, o pagamento não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar ao Município de Balneário Camboriú, SC.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes do presente chamamento correrão por conta de recursos constantes no orçamento, nas seguintes dotações: 24-1.5002.12.361.4006.2.24.0.339000; 39-1.5005.12.365.4004.2.22.0.339000; 41-1.5002.12.365.4006.2.23.0.339000 e 51-1.5002.12.366.4006.2.25.0.339000 – Aplicações Diretas. Fonte de recurso: 103750 – FNDE-PNAE. Recursos Federais.

11 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A Administração recusará todo e qualquer produto que não atender às especificações ou sejam considerados inadequados pela fiscalização.

11.2. A contratada responderá pelos danos que causar à Administração ou a terceiros na execução do objeto contratado, isentando o Município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos.

11.3. Não será permitida a subcontratação do objeto do presente edital.

11.4. Os casos omissos neste edital serão resolvidos pela Comissão de análise e julgamento da Chamada Pública da Agricultura Familiar à luz das disposições contidas na Lei nº 8.666/1993, e demais legislações aplicáveis.

11.5. A participação no presente credenciamento implica no conhecimento e na aceitação plena deste edital e suas condições.

11.6. Os participantes deste credenciamento, desde já, declaram, sob a pena prevista no parágrafo único do art. 97 da Lei nº 8.666/1993, não estarem declaradas inidôneas por qualquer entidade da administração pública direta ou indireta, de

qualquer das esferas de governo, nos termos do inciso IV do art. 87 do mesmo diploma legal.

11.7. Não poderão participar desta Chamada Pública, aqueles que por qualquer razão, estejam declarados inidôneos por qualquer órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, estadual ou Municipal, ou punida com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública Direta ou Indireta do Município de Balneário Camboriú, SC.

11.8. Na definição dos preços para a aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, a Entidade Executora deverá considerar os preços básicos informados no **anexo II**, em acordo com os preços praticados no mercado.

11.9. O interessado no credenciamento é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do credenciamento e da execução do contrato.

11.10. É facultada à Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

11.11. As decisões referentes a este processo serão comunicadas aos interessados no credenciamento por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento e mediante publicação no sítio eletrônico www.bc.sc.gov.br.

11.12. Os avisos, comunicações e intimações em geral, bem como o resultado do credenciamento, serão publicados no sítio eletrônico do município (www.bc.sc.gov.br, na aba LICITAÇÕES).

11.13. Os casos não previstos neste edital serão decididos pela Comissão Especial da Chamada Pública da Agricultura Familiar.

11.14. O foro competente para dirimir possíveis dúvidas e/ou litígios pertinentes ao objeto do presente chamamento é o da Comarca de Balneário Camboriú – SC, excluído qualquer outro.

12 - DOS ANEXOS AO EDITAL

12.1. Integram o presente instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante, como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:


ANEXO I – Minuta do Contrato;

ANEXO II – Projeto Básico;

ANEXO III – Modelo de Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

ANEXO IV – Cronograma de Entregas e Relação das instituições receptoras.

Balneário Camboriú, SC, 11 de Janeiro de 2021.


Marilene Rosana Severino Cardoso
Diretora do Colegiado


Jan Robinson Machowski
Diretor Técnico-Administrativo
Portaria: 27.238/2020
Secretaria de Educação

ANEXO I

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE SUCO DE UVA INTEGRAL, BOLACHA CASEIRA, FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA,
IOGURTE INTEGRAL E IOGURTE NATURAL DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR/PNAE
TERMO Nº 001/2021 - PMBC**

Aos *** dias do mês de *** de dois mil e ***, o MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.285/0001-07, sito à Rua Dinamarca, nº 320, Bairro das Nações, CEP 88.338-900, representado neste ato pelo seu Prefeito Municipal, Sr. ***, portador da carteira de identidade nº ***, expedida pela ***, inscrito no CPF nº ***, doravante denominado CONTRATANTE ou MUNICÍPIO, e (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), situado à ***** n.º **** Município de ***, Estado de ***** inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/1993, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 - O presente contrato rege-se pelas normas da Lei 8.666/1993 e alterações posteriores, bem como pelas regras do edital de Chamada Pública nº 004/2020 ainda pela Lei 11.947/2009, e a Resolução nº 6/2020 - MEC/FNDE.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1 - É objeto desta contratação a aquisição de SUCO DE UVA INTEGRAL, BOLACHA CASEIRA, FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, IOGURTE INTEGRAL E IOGURTE NATURAL DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR destinada aos alunos da rede de educação básica pública, para o ano letivo de 2021 durante 12 (doze) meses, verba FNDE/PNAE, os quais se encontram descritos no edital de CHAMAMENTO PÚBLICO nº 001/2021 e seus anexos integrantes, os quais ficam fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

2.2 - Com todas as despesas de frete inclusas nos preços propostos, a Contratada deverá fornecer e entregar os produtos devidamente embalados em sacos plásticos atóxicos, e separados por instituição ou local destino, devendo suas embalagens originais de fabricação (conforme o caso na forma da lei) constar todas as exigências legais, como data de fabricação, validade, lote, e demais exigidos no anexo II do edital de licitação origem, na forma da legislação do FNDE, do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária, Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), INMETRO e demais, devendo todos serem entregues em dias úteis e horários previstos no Cronograma De Entregas e Relação das instituições receptoras.

2.3 - A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE, conforme descrito cronograma e no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento, e desde que alguma demanda não conflite com esse ajuste.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1 - Integram o presente Contrato e assim aplicáveis, os documentos abaixo relacionados:

3.1.1 - Proposta da Contratada e Projeto Básico - vinculados a Dispensa Licitatória nº XX/2021 – PMBC.

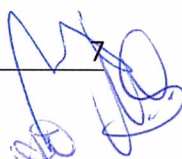
3.2 - Este Contrato firma-se em regime por preço unitário, sob a forma de execução indireta.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADO (S), será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP, por ano civil, referente à sua produção, conforme estabelece a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4.2 - A CONTRATADA deverá informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo XXX dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:



5.1 - Grupo Formal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, a CONTRATADA receberá o valor estimado total de R\$ ***** (*****), aos preços unitários de:

5.2 - Grupo Informal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, os CONTRATADOS receberão o valor estimado total de R\$ ***** (*****), aos preços unitários de:

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
Valor Total do Contrato					

5.3 - Os pagamentos serão efetuados 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.

5.4 - O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA SEXTA:

6.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: *****PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1 - As entregas de filé de peixe tipo tilápia, iogurte integral e iogurte natural, ocorrerão ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares, em horário de expediente das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, respeitando o horário de almoço, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

7.2 - As entregas da bolacha caseira e do suco de uva integral ocorrerão no Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD) situado na Rodovia BR 101 Km 131, galpão comercial B-8, bairro Monte Alegre, na cidade de Camboriú-SC, das 8h00min às 12h00min e das 13h00min às 16h00min, previamente agendado.

7.3 - A frequência de entrega deverá ocorrer da seguinte maneira:

7.3.1 - Diretamente nas unidades escolares (ponto a ponto):

- a) O filé de peixe tipo tilápia será entregue mensalmente, às terças-feiras;
- b) O iogurte integral e iogurte natural serão entregues mensalmente, às sextas-feiras nos Centros de Educação Municipal e quinzenalmente, às sextas-feiras nos Núcleos de Educação Infantil e CIEP.

7.3.2 - No Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD):

- a) O biscoito caseiro e o suco de uva integral será entregue mensalmente.

7.3.3 - A Secretaria de Educação enviará cronogramas de entrega com as quantidades e datas que estas deverão ocorrer para as entregas ponto a ponto. Quanto aos itens entregues no Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD), o fornecedor tem o prazo de até 10 (dez) dias após recebimento do pedido realizado pela Secretaria de Educação para a entrega.

7.4 - Todos os entregadores deverão estar uniformizados, conforme determina a legislação.

7.5 - A entrega, descarga e empilhamento dos produtos é de responsabilidade do fornecedor, devendo este respeitar o tempo de conferência do produto.

7.6 - A entrega de filé de peixe tipo tilápia deverá ser feita em caminhão-baú, em adequado estado de higiene, refrigerado à temperatura -12°C a -18°C devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos.

7.7 - A entrega de iogurte integral e iogurte natural deverá ser feita em caminhão-baú, refrigerado à temperatura de até 8°C (oito graus Célsius), devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos.

7.8 - A entrega do biscoito caseiro e do suco de uva integral deverá ser feita em caminhão baú limpo e destinado apenas para entrega de gêneros alimentícios. Deve estar em temperatura ambiente.

7.9 - No momento da entrega dos itens ponto a ponto, o responsável pela unidade escolar assinará "guia de remessa", fornecida pela Secretaria de Educação, em três vias, sendo que uma via deverá permanecer na Unidade de Ensino, outra deverá ser encaminhada para a Secretaria de Educação e a terceira permanecerá com o fornecedor.

7.10 - No caso de gêneros alimentícios entregues em desacordo com o edital e/ou quantidade insuficiente a guia de remessa bem como a nota fiscal não será assinada, devendo o produto ser repostado em até 24 (vinte e quatro) horas, momento este que a guia de remessa ou nota fiscal será assinada e datada.

7.11 - O fornecedor deve comunicar com antecedência, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar.

7.12 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações, sendo repassado à empresa com antecedência de no mínimo uma semana.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 - Além das exigências contidas nas Cláusulas acima, os produtos deverão ser fisiologicamente desenvolvidos, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, sendo que aqueles considerados inadequados serão devolvidos.

8.1.1 - O pagamento de toda a parcela ficará suspensa até sua regularização de forma integral, cujo prazo de reposição, poderá ser renovado conforme previsto no contrato, sem prejuízo nas penalidades contratuais pelo atraso inicial.

8.2 - Entende-se por produto inadequado aquele que apresentar:

- a) Embalagens de sacos plásticos tóxicos ou reaproveitados;
- b) Especificações e qualidades diferentes e inferiores do apresentado no projeto básico e na proposta para esta licitação;
- c) Fora das normas legais;
- d) Deteriorações, fora da validade exigida, impurezas, temperatura indevida durante o armazenamento e transporte, falta de higiene no manuseio e/ou no transporte, bem assim com a qualidade abaixo do exigido.

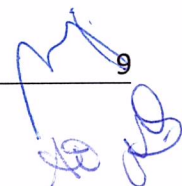
CLÁUSULA NONA:

9.1 - Os produtos que serão entregues ponto a ponto deverão passar na sede da Secretaria de Educação antes do início da entrega para prévia verificação pelos nutricionistas e eventualmente pelo Conselho de Alimentação Escolar e só serão liberados após essa verificação.

9.2 - Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, será coletada amostra do produto e submetida à análise laboratorial, às custas do fornecedor. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contatado para a realização de inspeção.

9.3 - A substituição dos produtos não-conformes devem ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, caso o produto seja rejeitado no momento do recebimento. O fornecedor deve se comprometer também a substituir o produto que apresente algum tipo de problema durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta.

9.4 - Fica designada como fiscal do presente Contrato a servidora Jeniffer Diniz de Souza, CPF: 005.121.559-41, matrícula: 34759, telefone (047) 3363-7144 - Nutricionista no Setor de Nutrição da Secretaria de Educação de Balneário Camboriú- SC.



CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1 - O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

10.2 - O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

11.1 – A Contratada que não cumprir as obrigações assumidas ou os preceitos legais, estará sujeita às seguintes penalidades, assegurada a prévia defesa, sem prejuízo das sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93:

11.1.1 - Pelo atraso injustificado na execução do Contrato:

a) multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), sobre o valor da obrigação não cumprida, por dia de atraso, limitada ao total de 20% (vinte por cento);

11.1.2 - Pela inexecução total ou parcial do Contrato:

a) multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor do Contrato ou da parte não cumprida;

11.2 - As multas aqui previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú – SC.

11.3 - A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

12.1 - O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a) alterar o cronograma de fornecimento nos limites da lei, bem como modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;
- b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- c) fiscalizar a execução do contrato;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

12.2 - Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa da CONTRATADA deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

12.3 - Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1 - Este Contrato poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) determinada por ato unilateral da Administração, nos casos enunciados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/1993;
- b) amigável, mediante autorização da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que demonstrada conveniência para a Administração.

13.2 - A rescisão contratual será aplicada, de pleno direito, independentemente de qualquer aviso de interpelação judicial ou extrajudicial, pelos motivos elencados nos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei 8.666/93, em especial, se a Contratada:

- a) Ultrapassar o limite de 10 (dez) dias corridos em atraso para entrega de produtos/materiais, tolerados para o limite de incidência de penalidade pecuniária;

- b) Ultrapassar o limite de 03 (três) etapas atrasadas para entrega, tolerados para o limite de incidência de penalidade pecuniária;
- c) Contrair falência, insolvência, dissolução judicial ou extrajudicial, homologadas ou decretadas;
- d) Promover alteração social ou modificar a finalidade ou estrutura da empresa, que, a juízo do contratante, prejudique a execução do Contrato;
- e) Transferir o contrato a terceiros ou acobertar o fornecimento do objeto, com razão social diferente;

13.3 - Rescindido o Contrato, o CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, em acerto de contas, as despesas aprovadas e efetivamente realizadas.

13.4 - Com base no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, a rescisão do contrato poderá ser amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração do Município contratante, que a exemplo da rescisão administrativa, deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

13.5 - A Contratada reconhece os direitos do CONTRATANTE nos casos de rescisão administrativa, previstos nos artigos 77 a 79 da Lei nº 8.666/93 e demais alterações, sem prejuízo nas prerrogativas e consequências previstas nos artigos 80 a 85 da mesma lei.

13.6 - No caso de rescisão contratual, cessarão automaticamente todas as atividades relativas ao fornecimento, objeto deste Contrato.

13.7 - Caso o CONTRATANTE não utilize a prerrogativa de rescindir o Contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a Contratada cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

14.1 - As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, sendo válidas mediante o envio com registro de recebimento, por fax ou e-mail, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1 - O período de fornecimento será conforme o cronograma respectivo, sendo que a vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo o contrato ser prorrogado ou alterado, nos limites da lei em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

16.1 – Constituem partes integrantes a este termo contratual, os anexos constantes do edital:

ANEXO II – Projeto Básico;

ANEXO III - Projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação Escolar.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

17.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Balneário Camboriú – SC, para dirimir quaisquer dúvidas a respeito do cumprimento do presente Contrato.

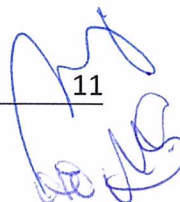
E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente termo em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido, é assinado pelas partes contratantes.

Balneário Camboriú – SC ____ de ____ 2021.

CONTRATADO(S)
(Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL



11

ANEXO – II

PROJETO BÁSICO - GÊNEROS AGRICULTURA FAMILIAR 2021

I – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE

Secretaria de Educação. Departamento Administrativo. Setor de Nutrição.

II JUSTIFICATIVA

A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Art. 29 da Resolução nº 6/2020, que prevê que no mínimo 30% total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deverá ser utilizado 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. Visa o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

III OBJETIVOS

Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos e CIEP-Rodesindo Pavan.

IV OBJETO

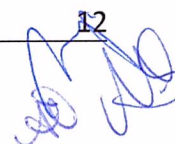
A quantidade prevista de cada um dos alimentos abaixo relacionados leva em consideração a frequência com que os mesmos aparecem no cardápio escolar, para atender cerca de 15 mil alunos durante o ano letivo.

Item	Produto conforme especificação anexa	Un de medida	Fundamental	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	Qtde Total
01	iogurte parcialmente desnatado ou integral	Litro	14260	540	0	2200	17000
02	iogurte natural sem açúcar	Litro	0	0	2900	0	2900
03	Biscoito caseiro	Kg	2100	100	0	1200	3400
04	Filé de peixe – tipo tilápia	Kg	6100	330	1870	1300	9600
05	Suco de uva integral	Litro	5600	350	0	3600	9550

V ESPECIFICAÇÕES AGRICULTURA FAMILIAR

Item	Unidade de medida Material/Serviço
01	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> 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. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango ou coco e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados. Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados



12


(Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003.
Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".
Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002
Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".
Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos
Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.
Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
Resolução Nº 5, de 13/11/2000 - Oficializa os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados",
Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal.
Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Características gerais: O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g.

Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio da fruta adicionada.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. 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.

Embalagem primária: sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens íntegras, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas com até 12 litros cada.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.

Quantidade: 17.000 litros

R\$ 5,13 (cinco reais e treze centavos)

Item	Unidade de medida Material/Serviço
02	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXA
	<p>Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> 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. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF,</p>

SIE ou SIM.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:

Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Instrução Normativa nº 46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.

Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários.

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Resolução Nº 5, de 13/11/2000 - Oficializa os "Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) de Leites Fermentados",

Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Características gerais: Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM.

Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. 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.

Embalagem primária: Garrafas plásticas com tampa de rosca ou potes plásticos ou sacos plásticos de 500 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens íntegras, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.

Quantidade: 2.900 litros

R\$ 10,20 (dez reais e vinte centavos)

Item	Unidade de medida Material/Serviço
03	BOLACHA CASEIRA COLONIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: bolacha obtida pela mistura de farinhas e/ou amidos (de trigo, de milho ou polvilho) com outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas (exemplo: melado e coco), submetidos a

processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Devem ser isentos de cobertura, de corantes artificiais e de gordura trans. Os sabores podem ser de milho, coco, amanteigado, polvilho, nata ou laranja. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:

Resolução RDC nº150, de 13/04/2017 – Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico.

Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Resolução nº 383, de 05/08/1999 - Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo sua Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos".

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, textura crocante, cor, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se quebrado nem queimado. Não deve ser excessivamente duro.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: sacos de polietileno transparente contendo até 500g cada unidade, lacrados mecanicamente e com rótulo. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido e a expressão: "contém glúten" ou "não contém glúten", conforme legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixas de papelão ou de plástico contendo no máximo 20 pacotes de biscoitos.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

Quantidade: 3.400 Kg
R\$ 27,83 (Vinte e sete reais e oitenta e três centavos)

Item	
04	<p>FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do Objeto: Filé de peixe, tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipuladas em perfeitas condições higiênicas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p> <p>Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003.</p> <p>Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".</p> <p>Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002</p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.</p> <p>Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".</p> <p>Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p> <p>Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos</p> <p>Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.</p> <p>Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.</p> <p>Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. 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.</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rotulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, nº. de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão, lacradas e identificadas nos aspectos qualitativos e quantitativos, com aproximadamente 20 a 25 kg cada caixa.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega</p> <p>Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega</p>
<p>Quantidade: 9.600 Kg R\$ 37,60 (trinta e sete reais e sessenta centavos)</p>	
Item	<p style="text-align: center;">Unidade de medida Material/Serviço</p>
05	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: bebida não fermentada, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura. Deve ser tinto e integral, preferencialmente orgânico. Ingredientes: uvas frescas, tipo bordô, sãs e maduras. Sem açúcar. Sem aromas, conservantes e corantes artificiais. O suco de uva não poderá ter suas características organolépticas e composição alteradas pelos materiais dos recipientes, dos utensílios e/ou dos equipamentos utilizados no seu processamento e comercialização. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a:</p> <p>Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.</p>

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003).

Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003".

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.

Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados".

Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução.

Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

Lei nº 8918, de 14/07/1994 - Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas.

Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.

Lei nº 7.678, de 08/11/88 - Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

Características gerais: O suco de uva deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos 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. O produto não deve exigir armazenamento a frio. O produto deve atender a diluição de 1 parte de suco para 2 partes de água.

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 (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

Quantidade: 9.550 litros

R\$ 15,47 (quinze reais e quarenta e sete centavos)

VI CARDÁPIO ESCOLAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO 2020 ENSINO FUNDAMENTAL (6-14 ANOS)



SEMANA 1 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Iogurte	Biscoito	Salada / Arroz + Feijão / Purê de batata / Fruta			Salada Risoto / Fruta		Salada / Macarrão integral / Estrogonofe de carne / Fruta			Torta de peixe Suco de uva
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

SEMANA 2 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Vitamina de Fruta	Biscoito	Salada / Arroz + Feijoada de legumes / Batata doce assada / Fruta			Leite com café Pão integral com margarina / Fruta		Salada / Macarrão com frango ensopado / Fruta			Salada Polenta / Carne moída ensopada Fruta
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

SEMANA 3 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Torta de bolacha (c/amido de milho)	Fruta	Salada / Arroz + Feijão Farofa de legumes / Fruta			Salada / Arroz Peixe ensopado Batata assada Fruta		Salada / Macarrão integral a bolonhesa / Fruta			Leite / Bolo sem cobertura e recheio / Fruta
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

SEMANA 4 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Leite e achocolatado / Biscoito integral / Fruta		Salada / Arroz + Lentilha / Picadinho de carne com legumes / Fruta			Massinha integral / Leite / Fruta		Salada Macarrão ao molho branco e brócolis e sobrecoxa de frango / Fruta			Salada Polenta Frango ensopado Fruta
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, EM ATENDIMENTO À LEI Nº 3.896 DE 2016.

Ana Paula Henri
Ana Paula Henri
Nutricionista
CRM: 3004

Luciana Segatti
Luciana Segatti
Nutricionista
CRM: 6711

Jessica D. de Souza
Jessica D. de Souza
Nutricionista
CRM: 3167

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
18

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO 2021 EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (19-60 ANOS)



SEMANA 1 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Iogurte Biscoito Fruta		Salada / Arroz + Feijão / Purê de batata / Fruta			Salada Risoto / Fruta		Salada / Macarrão integral / Estrogonofe de carne / Fruta			Torta de peixe Suco de uva
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

SEMANA 2 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Vitamina de Fruta Biscoito		Salada / Arroz + Feijoada de legumes / Batata doce assada / Fruta			Leite com café Pão integral com margarina / Fruta		Salada / Macarrão com frango enopado / Fruta			Salada Polenta / Carne moída enopada Fruta
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

SEMANA 3 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Torta de bolacha (c/amido de milho) Fruta		Salada / Arroz + Feijão Farofa de legumes / Fruta			Salada / Arroz Peixe enopado Batata assada Fruta		Salada / Macarrão integral a bolonhesa / Fruta			Leite / Bolo sem cobertura e recheio / Fruta
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

SEMANA 4 / 2020												
LANCHE 9:40 Anos iniciais 10:00 Anos finais 15:25 Anos iniciais 15:45 Anos finais	2ª FEIRA		3ª FEIRA			4ª FEIRA		5ª FEIRA			6ª FEIRA	
		Leite e achocolatado / Biscoito integral / Fruta		Salada / Arroz + Lentilha / Picadinho de carne com legumes / Fruta			Massinha integral / Leite / Fruta		Salada Macarrão ao molho branco e brócolis e sobrecoca de frango / Fruta			Salada Polenta Frango enopado Fruta
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Anos iniciais												
Anos finais												

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, EM ATENDIMENTO À LEI Nº 3.896 DE 2016.

Ana Paula Harrell
Ana Paula Harrell
Nutricionista
CRM: 3034

Luciana Segato
Luciana Segato
Nutricionista
CRM: 6711

Jeffrey Braz de Souza
Jeffrey Braz de Souza
Nutricionista
CRM: 3167

2/10

[Handwritten signature]

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CARDÁPIO 2021 ENSINO FUNDAMENTAL
CIEP EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL (6 - 10 ANOS)



SEMANA 1 e 3 / 2020					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE 8:30 HR	Leite com café Biscoito craker integral	Pão caseiro com margarina Fruta	Torta de bolacha (com amido de milho) / Fruta	Pão colorido com requeijão caseiro Fruta	Leite Bolo sem cobertura Fruta
ALMOÇO 11:25 HR	Salada Arroz e Feijão Peixe ensopado Farinha de mandioca / Fruta	Salada Arroz e Lentilha Sobrecoxa assada Fruta / Opção: Sobrecoxa crocante	Salada Macarrão integral a bolonhesa Fruta	Salada Arroz e Feijão Frango ensopado Fruta	Salada / Arroz Estrogonofe de carne/ Fruta Opção: Picadinho de carne com legumes
LANCHE 14:45 HR	Salada de fruta Iogurte	Banana com aveia Opção: banana assada com aveia	Leite Bolo sem cobertura Fruta	Vitamina de fruta com aveia	Leite Biscoito caseiro

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 2 e 4 / 2020					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE 8:30 HR	Leite com achocolatado Biscoito caseiro	Pão caseiro com margarina Fruta	Leite Bolo sem cobertura Fruta	Leite Banana com aveia	Vitamina de Fruta (com aveia)
ALMOÇO 11:25 HR	Salada Arroz e feijão Purê de batata Fruta	Salada Arroz e Lentilha Iscas ensopadas Fruta	Salada Macarrão Sobrecoxa ensopada Fruta	Salada Arroz e Feijão Carne moída ensopada Fruta	Salada Arroz / Polenta Frango ensopado Fruta
LANCHE 14:45 HR	Pudim (com amido de milho) Fruta Opção: arroz doce	Salada de fruta com aveia	Leite Massinha integral Fruta	Torta de peixe Suco de uva Opção: torta salgada de legumes	Leite Biscoito doce Fruta

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO
COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, EM ATENDIMENTO À LEI Nº 3.896 DE 2016.

Anna Paula Harmel
Nutricionista
CRN10: 3884

Luciana Segato
Nutricionista
CRN10: 0711

Joniffer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10: 3157

20

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

EDUCAÇÃO INFANTIL 7 A 12 MESES / SEMANAS 1 - 3 / FEV A DEZ 2021

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada							
ALMOÇO	Arroz com Feijão (amassado) Creme de abóbora cabotiá ou abóbora cabotiá assada	Legumes assados Macarrão Frango ensopado com cenoura ralada (picadinho) Fruta	Verduras cozidas Polenta Carnê moída ensopada Fruta	Legumes refogados Arroz com feijão (amassado) Sobrecoxa ensopada (destiada) Fruta	Verduras cozidas Arroz Isclas ensopadas com legumes (picadinho) Fruta							
LANCHE	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada							
JANTAR	Verduras assadas Arroz Lentilha (amassado) Isclas ao molho (picadinho)	1 Peixe ensopado 3 Farofa de aveia com ovos	Verduras cozidas Arroz com Feijão (amassado) Sobrecoxa assada com tomate picado (destiada) Fruta	Verduras cozidas Arroz colorido com Feijão (amassado) Carnê moída ensopada Fruta	Sopa de macarrão com legumes e frango (picadinho)							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

EDUCAÇÃO INFANTIL 7 A 12 MESES / SEMANAS 2 - 4 / FEV A DEZ 2021

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada							
ALMOÇO	Verduras cozidas Arroz com Feijão (amassado) Legumes refogados	Verduras cozidas Arroz primavera (cenoura e vagem) Lentilha (amassado) Carnê moída ensopada Fruta	Verduras cozidas Macarrão Frango ensopado com molho de tomate caseiro e legumes (picadinho) Fruta	Verduras cozidas Sopa de carne picadinho com arroz e legumes	Arroz com Feijão (amassado) Sobrecoxa ensopada com Batata doce (destiada)							
LANCHE	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada	Leite Materno ou Fórmula Infantil Fruta picada/amassada							
JANTAR	Verduras cozidas Polenta Sobrecoxa ensopada (destiada) Fruta	2 Ovos mexidos com cenoura 4 Peixe ensopado	Verduras assadas Arroz e Feijão (amassado) Isclas de carne com legumes (picadinho) Fruta	Macarrão com molho de tomate caseiro (amassado) Frango com abóbora (picadinho) Frutas	Verduras cozidas Purê de batata Carnê moída ensopada com legumes Frutas							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPO (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº3.696 DE 2016.

Ana Paula Hamel
Ana Paula Hamel
Nutricionista
CRM: 9994

Luziana Segato
Luziana Segato
Nutricionista
CRM: 8711

José Roberto de Souza
José Roberto de Souza
Nutricionista
CRM: 3167

BALNEÁRIO
CAMBORIÚ

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

EDUCAÇÃO INFANTIL 1 A 3 ANOS / SEMANAS 1 - 3 / FEV A DEZ 2021					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE	Mingau de aveia	Leite Banana amassada com aveia	Bolo de banana com aveia *sem açúcar	Vitamina de banana com aveia	Pão caseiro com requeijão caseiro
	Salada Arroz com Feijão	Legumes assados Arroz com Feijão / Maçã	Legumes Refogados Fruta de época*	Salada Laranja	Salada Mamão
ALMOÇO	1 Creme de abóbora refogada	1 Peixe ensopado	1 Frango cremoso (frango, molho branco e cenoura ralada)	1 Polenta Carne moída ensopada	1 Arroz com Feijão Sobrecoca assada
	3 Ovos mexidos Farofa de legumes	3 Iscas com legumes	3 Arroz com lentilha Sobrecoca assada com tomate picado	3 Arroz com carne moída Feijão Carioca	3 Polenta Sassami ensopado
LANCHE	Vitamina de banana e aveia	Bolo de banana e maçã com aveia *sem açúcar	Leite Banana e maçã assadas com aveia	Pão de batata com requeijão caseiro	Mingau de aveia com banana
	Salada Laranja	Salada Maçã	Legumes assados Fruta de época*	Legumes refogados Banana	Salada Mamão
JANTAR	1 Polenta com carne moída ensopada	1 Frango ao molho com legumes	1 Arroz com Feijão Farofa de cenoura e vagem	1 Arroz com Feijão Sobrecoca assada	1 Batata assada Isclas com legumes
	3 Arroz com Feijão Quibebe ou abóbora assada	3 Arroz com Lentilha Peixe ensopado	3 Arroz com Feijão Frango acebolado	3 Polenta Frango ensopado	3 Macarrão a bolonhesa

EDUCAÇÃO INFANTIL 1 A 3 ANOS / SEMANAS 2 - 4 / FEV A DEZ 2021					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE	Leite com aveia e frutas	Bolo de banana e maçã com aveia *sem açúcar	Leite Banana amassada com aveia	Pão de alívio com requeijão caseiro	Leite Salada de frutas Aveia
	Salada Arroz Feijoada de legumes	Salada Laranja	Salada Mamão	Salada Banana	Salada Maçã
ALMOÇO	2 Farofa	2 Arroz com Feijão Carne moída ao molho	2 Macarrão Frango refogado com legumes	2 Arroz com Lentilha Carne acebolada	2 Arroz com Feijão Sobrecoca assada
	4 Farofa de cenoura e aveia	4 Arroz primavera (cenoura e vagem) Lentilha Sobrecoca ensopada	4 Arroz com Feijão Estrogonofe de carne com legumes	4 Macarrão ao molho rosé (molho branco com molho de tomate caseiro) Frango com abóbora	4 Arroz Purê de batata Carne moída com legumes
LANCHE	Mingau de aveia com banana e mamão	Pão colorido com requeijão caseiro	Leite Banana e canela assada com aveia	Vitamina de frutas com aveia	Bolo de banana com aveia *sem açúcar
	Salada Mamão	Legumes assados Fruta de época*	Salada Maçã	Salada Laranja	Salada Mamão
JANTAR	2 Arroz com Lentilha Isclas aceboladas	2 Macarrão Frango com molho branco e brócolis	2 Arroz com Feijão Carne moída ensopada / Farofa	2 Arroz com Feijão Sobrecoca assada	2 Arroz com Feijão Omelete de legumes
	4 Risoto	4 Arroz com Feijão Farofa laranja (cenoura, colorau)	4 Macarrão Frango ensopado com abóbora	4 Arroz Carne moída com legumes / Batata doce assada	4 Arroz com Feijão Estrogonofe de carne

PREPARAR AS REFEIÇÕES SEM SAL E NÃO ACRESCENTAR AÇÚCAR A NENHUMA PREPARAÇÃO.

Ana Paula Harmel
Ana Paula Harmel
Nutricionista
CRN10: 3894

Luciana Segato
Luciana Segato
Nutricionista
CRN10: 0711

Janiffer Diniz de Souza
Janiffer Diniz de Souza
Nutricionista
CRN10: 3157

BALNEÁRIO
CAMBORIÚ

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

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 A 6 ANOS - MATUTINO

SEMANA 1 / FEV A DEZ 2021

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 8:00	Iogurte com aveia	Leite Bolacha caseira Laranja	Leite Massinha Mamão	Vitamina de banana com aveia	Suco de Uva* Pão caseiro com requeijão							
ALMOÇO 11:00	Salada Arroz com Feijão P Creme de abóbora ou refogada Banana	Legumes assados Arroz com Feijão C Peixe ensopado Maçã	Legumes Refogados Macarrão Frango cremoso (frango, molho branco e cenoura) Fruta de época*	Salada Polenta Carne moída ao molho Laranja	Salada Arroz com Feijão P Sobrecoxa assada Mamão							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 2 / FEV A DEZ 2021

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 8:00	Leite Biscoito integral	Leite Bolo simples* Banana	Mingau de aveia Fruta de época*	Suco de Uva* Pão colorido com margarina	Leite Salada de frutas com aveia							
ALMOÇO 11:00	Salada Arroz com Feijão C Farofa de legumes Maçã	Salada Arroz com Feijão P Carne moída ao molho Laranja	Salada Macarrão Frango refogado com legumes Mamão	Salada Arroz com Lentilha Carne acebolada Banana	Salada Arroz com Feijão C Sobrecoxa assada Maçã							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 3 / FEV A DEZ 2021

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 8:00	Iogurte Bolacha caseira	Vitamina de frutas com aveia	Leite Massinha Mamão	Suco de Uva* Pão de batata com requeijão Maçã	Leite Banana + Mamão Aveia							
ALMOÇO 11:00	Salada Arroz com Feijão P Ovos mexidos Farofa Laranja	Salada Macarrão Carne ensopada com legumes Fruta de época*	Salada Arroz com Lentilha Sobrecoxa assada com tomate picado Mamão	Salada Arroz com carne moída Feijão Carioca Maçã	Salada Polenta Sesami ensopado Banana							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 4 / FEV A DEZ 2021

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 8:00	Mingau de aveia	Suco de Uva* Pão caseiro com margarina	Leite Biscoito integral Mamão	Vitamina de banana e aveia	Leite Bolo de fubá Fruta de época*							
ALMOÇO 11:00	Salada Arroz Feijoada de legumes Farofa de cenoura e aveia Maçã	Salada Arroz primavera (cenoura e vagem) Lentilha Sobrecoxa ao molho Banana	Salada Arroz Feijão Carioca Estrogonofe de carne com legumes Laranja	Salada Macarrão ao molho rosé (molho branco com molho de tomate caseiro) Frango com abóbora Maçã	Salada Arroz Purê de batata Carne moída com legumes Mamão							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

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

Andréa
Ana Paula Harrel
Nutricionista
CRM: 3884

Luciana
Luciana Boglio
Nutricionista
CRM: 9751

Juliana
Juliana D. de Souza
Nutricionista
CRM: 3187

23
[Handwritten signatures]

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

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 A 6 ANOS - VESPERTINO

SEMANA 1 / FEV A DEZ 2021												
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 14:00	Iogurte com frutas e aveia	Leite Bolo simples Banana	Leite Biscoito caseiro Mamão	Leite Pão caseiro com margarina / Maçã	Leite Salada de frutas e aveia							
JANTAR 17:00	Salada Polenta com carne moída ao molho Laranja	Salada Macarrão Frango ao molho com legumes Maçã	Salada Arroz Feijoadas de legumes Farofa com cenoura Fruta de época*	Legumes Refogados Arroz com Feijão C Sobrecoxa assada Banana	Salada Arroz Purê de batata Iscas com legumes Mamão							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 2 / FEV A DEZ 2021												
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 14:00	Vitamina de frutas e aveia	Leite Pão colorido com requeijão / Maçã	Suco de uva* Massinha	Leite Biscoito Integral Fruta de época*	Salada de frutas Aveia							
JANTAR 17:00	Salada Arroz com lentilha Iscas aceboladas Mamão	Salada Macarrão Estrogonofe de frango e brócolis Maçã	Salada Arroz com Feijão P Carne moída ensopada Farofa / Mamão	Salada Arroz com Feijão C Sobrecoxa assada Laranja	Salada Arroz com Feijão P Ovos mexidos com legumes Banana							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 3 / FEV A DEZ 2021												
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 14:00	Iogurte Banana com aveia	Leite Pão de batata com margarina Maçã	Leite Banana e Mamão com aveia	Suco de Uva* Bolo de laranja	Vitamina de frutas com aveia							
JANTAR 17:00	Salada Arroz com Feijão P Quibebe de abóbora ou abóbora assada	Salada Arroz / Lentilha Peixe ensopado Fruta de época*	Salada Arroz com Feijão P Frango acebolado Laranja	Salada Polenta Frango ensopadinho Maçã	Salada Macarrão e bolonhesa Mamão							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

SEMANA 4 / FEV A DEZ 2021												
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA							
LANCHE 14:00	Leite Salada de frutas Aveia	Leite Biscoito Integral Mamão	Suco de uva* Massinha	Vitamina de banana com aveia e canela	Leite Pão caseiro com requeijão caseiro Fruta de época*							
JANTAR 17:00	Salada Risoto ou Sopa de arroz com salsami Banana	Legumes assados Arroz com Feijão C Farofa laranja (cenoura e colorau) Laranja	Salada Macarrão Frango ensopado com abóbora Mamão	Salada Arroz Carne moída com legumes Batata doce assada Banana	Salada Arroz com Feijão P Estrogonofe de carne Maçã							
Composição nutricional	Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Fibras (g)	Vit A (mcg)	Vit C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)

ALTERAÇÕES NO CARDÁPIO DEVERÃO SER COMUNICADAS AO SETOR DE NUTRIÇÃO COM 24H DE ANTECEDÊNCIA, CONFORME LEI Nº 1386 DE 2016.

Paula Harrell
Ana Paula Harrell
Nutricionista
CRN16: 3884

Luciana Bogatto
Luciana Bogatto
Nutricionista
CRN16: 9711

Juliana de Souza
Juliana de Souza
Nutricionista
CRN16: 3157

2/10

24

VII - AMOSTRAS

A amostra deverão ser entregues até o último dia do credenciamento, na embalagem original, devidamente rotulada e identificada, com o nome da empresa, nº da licitação e do item (descrição, peso unitário e marca) correspondente à proposta, junto ao protocolo prévio em duas vias de todos os produtos entregues com as respectivas marcas na Secretaria de Educação localizada na rua Camboriú esquina com 5ª avenida, nº100 Bairro dos Municípios, no Setor Nutrição.

Os licitantes deverão apresentar **uma amostra de cada item**. Com relação a bolacha caseira colonial, o fornecedor deverá entregar uma amostra de cada sabor que o mesmo fornecerá durante o cumprimento do contrato.

As amostras apresentadas **devem ser iguais ao produto que será entregue posteriormente** e deverão estar embaladas e rotuladas conforme legislação vigente.

De posse das amostras, o Setor de Nutrição, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos) e de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017).

Deverá ser entregue a ficha técnica de preparo do produto junto com a amostra do seguinte item: 05 - Suco de Uva Integral.

As amostras apresentadas **deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente**, estarem embaladas e rotuladas conforme legislação vigente. As amostras serão analisadas no atendimento às premissas e às características sensoriais destes alimentos pelo Setor de Nutrição, onde, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos) e de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017)

VIII - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA

As entregas de **filé de peixe tipo tilápia, iogurte integral e iogurte natural**, ocorrerão ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares conforme relação em anexo), em horário de expediente das 08:00h às 12:00h e das 13:30h às 17:30h, respeitando o horário de almoço, sendo que, o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

As entregas da **bolacha caseira** e do **suco de uva integral** ocorrerão no Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD) situado na Rodovia BR 101 Km 131, galpão comercial B-8, bairro Monte Alegre, na cidade de Camboriú-SC das 8:00h às 12:00h e das 13:00h às 16:00h, sendo previamente agendado.

FREQUÊNCIA DE ENTREGA

Diretamente nas unidades escolares (ponto a ponto):

O **filé de peixe tipo tilápia** será entregue **mensalmente**, às terças-feiras, conforme cronograma encaminhado pelo Setor de Merenda Escolar;

O **iogurte integral** e o **iogurte natural** serão entregues às sextas-feiras. Nos Núcleos de Educação Infantil (NEIs) e CIEP, a frequência é **quinzenal**. Nos Centros de Educação Municipais (CEMs) e Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJA), é **mensal**.

No Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD):

O **biscoito caseiro** e o **suco de uva integral** será entregue **mensalmente** conforme pedido que será encaminhado pelo Setor de Merenda Escolar e deverá ser entregue no Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD) no prazo de, no máximo, 10 (dez) dias após recebimento do pedido.

CONDIÇÕES DE ENTREGA E ACOMPANHAMENTO

Todos os entregadores deverão estar uniformizados, conforme determina a legislação.

A entrega, descarga e empilhamento dos produtos é de responsabilidade do fornecedor, devendo este respeitar o tempo de conferência do produto.

A entrega de **filé de peixe tipo tilápia** deverá ser feita em caminhão-baú, em adequado estado de higiene, refrigerado à temperatura -12°C a -18°C devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos.

A entrega de **iogurte integral** e **iogurte natural** deverá ser feita em caminhão-baú, refrigerado à temperatura de até 8°C (oito graus Célcius), devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos.

A entrega do **biscoito caseiro** e do **suco de uva integral** deverá ser feita em caminhão baú limpo e destinado apenas para entrega de gêneros alimentícios. Deve estar em temperatura ambiente.

No momento da entrega dos itens ponto a ponto, o responsável pela unidade escolar assinará a "guia de remessa", fornecida pela Secretaria de Educação, em três vias, sendo que uma via deverá permanecer na Unidade de Ensino, outra deverá ser encaminhada para a Secretaria de Educação, e, a terceira, permanecerá com o fornecedor.

No caso de gêneros alimentícios entregues em desacordo com o edital e/ou quantidade insuficiente, a guia de remessa bem como a nota fiscal **não será assinada**, devendo o produto ser repostado em até 24 (vinte e quatro) horas, momento este que a guia de remessa ou nota fiscal será assinada e datada.

O fornecedor deve comunicar com antecedência, 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.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações, sendo repassado à empresa com antecedência de no mínimo uma semana.


FISCALIZAÇÃO

Os produtos que serão entregues ponto a ponto, deverão passar na sede da Secretaria de Educação antes do início da entrega para prévia verificação pelas nutricionistas e eventualmente pelo Conselho de Alimentação Escolar e só serão liberados após essa verificação.

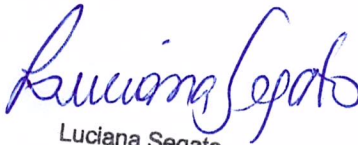
Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, será coletada amostra do produto e submetida à análise laboratorial, às custas do fornecedor. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contatado para a realização de inspeção.

A substituição dos produtos não-conformes devem ocorrer no prazo máximo de 24 horas, caso o produto seja rejeitado no momento do recebimento. O fornecedor deve se comprometer também a substituir o produto que apresente algum tipo de problema durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta.

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 e Jeniffer Diniz de Souza, CPF: 005.121.559-41, matrícula: 34759, telefone (047) 3363-7144



Ana Paula Harmel
Nutricionista
CRN10 - 3894 Ato: 20.863/2015
Secretaria Municipal de Educação



Luciana Segato
Nutricionista
CRN10 - 0711 Ato: 18225/2013
Secretaria Municipal de Educação

RELAÇÃO DE NÚCLEOS DE ED. INFANTIL 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. Higino João Pio s/nº	Estaleirinho
Iate Clube	R. Dom Rodrigo, s/nº	Iate Clube
Meu 1º Passo	R. Síria, 756	Nações
Nova Esperança	R. Borges Siqueira, 221	Nova Esperança
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

RELAÇÃO DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEM Alfredo Domingos Da Silva	Av. Hermógenes de Assis Feijó, s/nº - Esq. C/ R. Maria Mansoto	São Judas Tadeu
CEM Professor Antônio Lúcio	R. Itália, nº 977	Nações
CEM Ariribá	Av. Dos Tucanos, nº 450	Ariribá
CAIC Airton Senna Da Silva	R. Angelina, s/nº	Municípios
CEM Vereador Santa	R. 2.450, nº 420	Centro
CIEP Rodesindo Pavan	R. Dom Abelardo, nº 400	Vila Real
CEM Dona Lili	R. Fermínio Teixeira Cruz, nº 219	Barra
CEM Estaleiro Dona Lila	Av. Ver. Domingos Fonseca, s/nº	Estaleiro
CEM Prof. Armando César Ghislandi	R. Dom Diniz, nº 450	Vila Real
CEM Giovânia De Almeida	R. Higino João Pio, s/nº	Estaleirinho
CEM Jardim Iate Clube	R. D. Henrique, nº 903	Jardim Iate Clube
CEM Governador Ivo Silveira	Av. Sta. Catarina, nº 637	Dos Estados
CEM Presidente Médici	R. Paraguai, nº 1005	Nações
CEM Nova Esperança	R. José Alves Cabral, Esq. José Onorato da Silva	Nova Esperança
CEM Taquaras	Linha de Acesso as Praias Rodesindo Pavan, nº 1048	Taquaras
CEM Tomaz Francisco Garcia	R. Biguaçu, nº 841	Municípios
APAE	R. 1926, nº 1260	Centro

RELAÇÃO DO CEJA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO
CEJA Deputado Doutel De Andrade	Rua 3020, nº160	Centro

ANEXO III

MODELO PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS

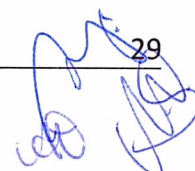
PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal		16. CPF			17. DDD/Fone
18. Endereço			19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF
4. Endereço					5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:

RB

M. J. P.
28
10/0

MODELO PROJETO DE VENDA PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº						
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço			4. Município/UF			5. CEP
6. E-mail (quando houver)			7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não				9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES						
1. Nome do Agricultor Familiar (a)		2. CPF		3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência
						6. Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ			3. Município
4. Endereço					5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS						
1. Identificação do Agricultor Familiar (a)	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição*/Unidade	6. Valor Total	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
					Total agricultor	
					Total do projeto	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	

29

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)	
9. Banco	10. Nº da Agência			11. Nº da Conta Corrente	
II- Relação dos Produtos					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município	
Endereço				Fone	
Nome do Representante Legal			CPF		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:		

R/b

30

ANEXO IV – CRONOGRAMAS DE ENTREGAS E RELAÇÃO DAS UNIDADES RECEBEDORAS
SUCO DE UVA INTEGRAL, BOLACHA CASEIRA, FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, IOGURTE INTEGRAL E IOGURTE
NATURAL

